

Menuvorschläge

SEEDAMM PLAZA



Ihr Menu zum Geniessen



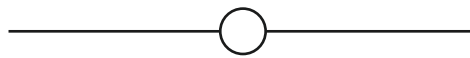




Inhalt

Apéro Packages	6
Apéro Einzelkomponenten	8
Stehlunch	12
Gala Menüs	18
Menu selber zusammenstellen	22
Dessertbuffet	24
Mitternachts Imbiss	25
Buffets	26
Schwyzter Tischete	30
BBQ	32
Dine Around	34
Brunch	37
Kochkurse	39

Willkommen im SEEDAMM PLAZA



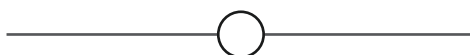
Gemeinsam feiern und dabei unbeschwert genießen. Gäste zu verwöhnen ist unsere Passion. Bei uns finden Sie eine bunte Vielfalt an fast grenzenlosen Möglichkeiten, um Ihre Feier zu etwas ganz Besonderem zu machen.

Ob Steh-Cocktail, Gala-Dinner, Firmenevent oder auch Familienfest, Jubiläum u.v.m., das Küchenteam des SEEDAMM PLAZA sorgt für kreative Gerichte mit Erfahrung und Wissen, das fast rund um den Erdball reicht.






Apéro Packages






Apéro Riche OLEA

CHF 29

Crostini mit Oliventapenade 
Crostini mit Rindstatar und Avocado
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Mayonnaise
Kleiner Tomatensalat mit Büffelmozzarella
Hausgemachte Maffaldine mit Rindfleischbolognese
Panna Cotta mit Himbeersauce

Apéro Riche KAORI & FRIENDS

CHF 39

Mini-Frühlingsrollen mit süsser Chilisaucе 
Gurken Maki Sushi (2 Rollen) 
Gebackene Riesenkrevetten mit süsser Chilisaucе
Curryschaumsuppe in der Espressotasse
KAORI Bowl mit Sushireis, Poulet, Gemüse und Kräutern
Indisches Kichererbsen-Ragout mit Fladenbrot 
Matcha Cake

Apéro Riche Suisse


CHF 35

Kleine Käseküchlein mit confierter Tomate
Altendorfer Bergkäse mit Trauben und Baumnüssen
Crostini mit Sauerrahm und Urwaldschinkenheu
Leutschner Weissweinsüppchen in der Espressotasse
Älplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus
Rüeblikuchentranche mit Sauerrahmglasur
Grand Cru Schokoladenmousse



Apéro Riche Classic

CHF 35




Crostini mit Oliventapenade 
Lachstatar auf Briochetoast
Schinkengipfeli
Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckwürfeln
Kleiner Rindfleischburger im Brioche Bun mit Avocado
Weissweinrisotto mit frischen Kräutern
Grand Cru Schokoladenmousse

Apéro Einzelkomponenten



Apero Häppchen

CHF 5 / Stk.

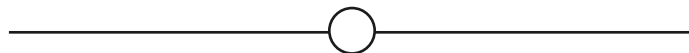
- Altendorfer Bergkäse mit Trauben und Baumnüssen
- Auswahl an Gemüsesticks mit Dipsaucen
- Gemischtes Blätterteiggebäck (3 Stück pro Portion)
- Frische Parmesanstücke
- Gemüsesalat mit marinierten Fetawürfeln
- Gurkenmaki (2 Rollen) 
- Vitello Tonnato mit Thunfischmayonnaise
- Kleiner Tomatensalat mit Büffelmozzarella
- Röstgemüsesalat mit Hummus und frischen Kräutern 
- Geröstete Randen mit Hummus und karamellisierten Haselnüssen 
- Crostini mit hausgeräuchertem Schottlandlachs
- Crostini mit schottischem Rauchlachs und Meerrettichschaum
- Crostini mit Oliventapenade 
- Crostini mit Rindstatar und Avocado
- Crostini mit Sauerrahm und Urwaldschinkenheu
- Lachstatar auf Briochetoast
- Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse
- Baguette-Tranche mit Avocado und Ei
- Kleine Käseküchlein mit confierter Tomate
- Schinkengipfeli
- Kleine Altendorfer Käseschnitte
- Flammkuchen mit Speck und Sauerrahm
- Mini-Frühlingsrollen mit süsser Chilisauc 
- Gebackene Riesenkrevetten mit süsser Chilisauc

Chips und Nüssli

CHF 3 / Person



Apéro Einzelkomponenten



Kleine Suppen - in der Espressotasse

CHF 5 / Stk.

Curryschaumsüppchen
Leutschner Weissweinsüppchen
Kartoffel-Lauchsüppchen mit Speckwürfeln
Kürbiscremesüppchen
Tomatencremesüppchen mit Pesto


Mini-Sandwiches, Burger & Hot Dogs

CHF 6 / Stk.

Mini-Sandwich mit Rauchlachs
Mini-Sandwich mit Thunfisch und Mayonnaise
Mini-Baguette mit Kochschinken
Mini-Laugensandwich mit Fenchelsalami
Mini-Laugenbrötli mit Mozzarella und Pesto
Kleiner Rindfleischburger im Brioche Bun mit Avocado
Kleiner Pulled Pork Burger mit BBQ Sauce und Cole Slaw
Kleiner Crispy Chicken Burger mit süsser Senf-Mayonnaise
Kleiner Hot Dog mit Gurke und Röstzwiebeln


Apéro Riche warm

CHF 6.50 / Stk.

Zander-Knusperli mit Tartarsauce und Zitrone
Mini Pouletschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat
Hausgeräucherter Schottlandlachs mit Kartoffelsalat
Krevetten mit roter Currysauce
Kichererbsenragout mit Fladenbrot serviert 
Hausgemachte Maffaldine mit Rindfleischbolognaise
Älplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus
Weissweinrisotto mit frischen Kräutern

Dessert

CHF 5 / Stk.

Erdbeer - Cheesecake
Grand Cru Schokoladenmousse
Weisses Schokoladenmousse
Rüeblikuchentranche mit Sauerrahmglasur
Panna Cotta
Mini Tiramisu
Gebrannte Creme
Früchtebisquit
Verschiedene Sorbets und Glace
Frische Früchte 
Crème Brûlée
Haselnusskuchen
Apfelkuchen
Crema Catalana
Griess Flammerie
Moccacreme
Pralinenschnitte
Schwyzer Lebkuchen

**Individuelle und exklusive Angebote
sowie Sushi auf Anfrage.**



Stehlunch

Ein Business- oder Stehlunch bietet optimale Möglichkeiten Ihren Kunden und Partnern in einer ungezwungenen Atmosphäre zu begegnen.



Stehlunch



Sämtliche Stehlunches sind ausschliesslich stehend erhältlich ab mindestens 15 Personen

Seminar Stehlunch

CHF 47 / Person

Nach Wahl Küchenchefs, inkl. Soda-, Eiswasser und Kaffee

Verschiedene Blattsalate
Marinierte Salate
Verschiedene Dressing
Nüsse und Kerne
Brotcroûtons
Zwei verschiedene Vorspeisen
Verschiedene Hauptgerichte
Fleisch-, Fisch und vegetarisches Gericht
Stärkebeilage
Gemüsebeilage
Kleine Desserts
Früchteschale

Stehlunch Mediterran – OLEA

CHF 57

Blattsalate mit Nüssen
Italienisches und französisches Dressing
Geröstete Randen mit Hummus und karamellisierten Haselnüssen
Mediterraner Grillgemüsesalat
Polpette al sugo – Kalbfleischkugeln mit Tomatensugo, Salbei und Schafskäse
Shakshuka – Gemüseragout mit Ei und Koriander
Rosmarinkartoffeln
Pizzabrot
Grand Cru Schokoladenmousse
Vanillebiskuit mit Aprikosen

Aufpreis zur Tagespauschale CHF 10

Stehlunch



Stehlunch Pizza & Pasta – OLEA

CHF 57

Gemischter Salat mit Karottenstreifen, Gurken und Tomaten
Insalata Caprese mit Mozzarella und bunten Tomaten
Italienisches und saisonales Dressing
Gehackte Oliven und Kräuter
Pizza Margherita
Hausgemachte Maffaldine
Tomatensugo, Rindfleischbolognaise & Basilikumpesto
Reibkäse
Hausgebackenes Focciabrot
Mini Tiramisu
Panna Cotta

Aufpreis zur Tagespauschale CHF 10

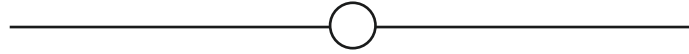
Stehlunch – Suisse

CHF 57

Bunter Blattsalat
Italienisches und französisches Dressing
Brotcroûtons, gehackte Kräuter und Nüsse
Drei verschiedene marinierte Salate
Leutschner Weissweinsuppe
Schraubenbrot
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
Quarkspätzli
Glasiertes saisonales Gemüse
Rösti mit Blattspinat und Spiegelei
Focciabrot
Rüeblikuchentranche mit Sauerrahmglasur
Kirschenkompott mit Meringue und Schlagrahm

Aufpreis zur Tagespauschale CHF 10

Stehlunch



Stehlunch Business – Classic

CHF 57

Caesar Salad mit Brotwürfeln und Parmesan
Tomatensalat mit Fetakäse und Oregano
Pastasalat mit Gemüse und Schinkenwürfeln
Pouletschenkelragout mit Kräuterrahmsauce
Kartoffelgnocchi
Glasiertes Gemüse
Auswahl von verschiedenem Brot
Gebrannte Creme
Früchtebiscuit

Aufpreis zur Tagespauschale CHF 10

Stehlunch Sandwich - Buffet

CHF 42

Tomaten- und Mozzarella Salat
Mini-Baguette mit Bauernschinken
Mini-Laugensandwich mit Fenchelsalami
Mini-Laugenbrötli mit Mozzarella und Pesto
Bagel mit Cream Cheese und Rauchlachs
Frischer Fruchtsalat im Glas
Gebäck
Kleines Tagesdessert

Gala Menüs

Kulinarische Hochgenüsse in mehreren Gängen
Besonderes für besondere Tage im Jahr.

Geniessen Sie unsere exklusiven Gänge Menüs
mit klassischen kulinarischen Köstlichkeiten und
ausgefallenen Gourmet-Kreationen.



Gala Menüs



Menü 1

CHF 83

Bunter Blattsalat mit Apfeldressing, pochierten Birnenspalten, Baumnüssen und frischen Kräutern

Am Stück gebratenes Schweizer Kalbssteak mit Thymian-Jus, Kartoffelstampf und buntem Saisongemüse

Felchlin «Grand Cru» Schokoladenmousse mit Kirschenkompott, weissem Schokoladenkuchen und Sauerrahmeis

Menü 2

CHF 89

Rindfleischcarpaccio mit Parmesanspänen, Olivenöl und Rucola

Proseccoschaumsuppe mit Rauchlachscrestini

Niedergegarter Kalbsschulterspitz mit Rosmarinjus, Weissweinsrisotto und Speckbohnen

Maracaibo 64% Schokoladenkuchen mit Kirschensorbet und Karamell

Menü 3

CHF 105

Rosa gegarte Entenbrust mit Salatbouquet und Orangen-Vinaigrette

Rindsconsommé mit Griessklösschen, Gemüsestreifen und Kräutern

Sautierte Rinds- und Kalbsmedaillons mit kräftiger Barolo Jus, Sauce Béarnaise, Kartoffelpüree und farbenfrohem Gemüse

Karamellisiertes Limonenparfait mit Meringue und Himbeeren

Gala Menüs



Menü 4

CHF 119

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Mayonnaise, Kapern und Rucola

Tomatencremesuppe mit Pestorahm

Hausgemachte Frischeier-Taglierini
mit Rohschinken und Champagnerschaum

Tranchiertes Rindsfilet mit Trüffelbittersauce,
Kartoffelgratin und buntem Gemüse

Panna Cotta vom griechischen Joghurt mit konfierten Orangen, mariniertes
Ananas und hausgemachtem Granola

Menü 5

CHF 119

Hausgeräucherter Schottlandlachs mit Senf-Dillsauce,
Lachstatar mit Sauerrahm und lauwarmem Brioche

Kürbisc cremesuppe mit Apfel-Marronitranché

Ricotta Ravioli mit Blattspinat und Trüffelrahmsauce

Tranchiertes Rindsentrecôte mit Rosmarinjus und Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Warmes Mandel-Schokoladen Financier mit Orangenconfit und Sauerrahmeis



Menü 6

CHF 124

Kalbscarpaccio mit Kapern-Mayonnaise, Rucola, Parmesanchip
und confierten Kirschtomaten

Leutschner Weissweinsuppe mit Rohschinken-Crostini

Sautiertes Zanderfilet (CH) mit Zitronenschaum und Erbsen-Minz-Püree

Tranchen vom Schweizer Kalbshohrücken mit Thymianrahmsauce,
Kartoffelgratin und Broccoli

Champagner Schneeball mit Meringue und Himbeeren

Menu Vegan

CHF 89

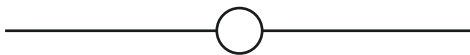
Bunter Blattsalat mit Apfeldressing, pochierten Birnenspalten, Baumnüssen
und frischen Kräutern

Tomatensuppe mit Olivencrostini

Veganes Kichererbsencurry mit Reis




Zitronensorbet mit Orangenconfit und mariniertes Ananas

Menu selber zusammenstellen



Selbstverständlich dürfen Sie sich ihr eigenes Menü aus unserem Angebot zusammenstellen oder sich von unseren Eventmanager/innen beraten lassen.

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Karotte, Croûtons und Hausdressing 	CHF 14
Bunter Blattsalat mit Apfeldressing, pochierten Birnenspalten, Baumnüssen und frischen Kräutern 	CHF 16
Rindfleischcarpaccio mit Parmesanspänen, Olivenöl und Rucola	CHF 21
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Mayonnaise, Kapern und Rucola	CHF 21
Hausgeräucherter Schottlandlachs mit Senf-Dillsauce sowie Lachstatar mit Sauerrahm und lauwarmem Brioche	CHF 23
Kalbscarpaccio mit Kapern-Mayonnaise, Rucola, Parmesanchip und confierten Kirschtomaten	CHF 22
Mediterranes Ofengemüse mit Kichererbsen, Hummus und Kräutern 	CHF 19

Suppen

Proseccoschaumsuppe mit Rauchlachscrostini	CHF 15
Tomatencremesuppe mit Pestorahm	CHF 12
Rindsconsommé mit Griessklösschen, Gemüsestreifen und Kräutern	CHF 13
Kürbiscremesuppe mit Apfel-Marronitranché (Herbst/Winter)	CHF 15
Leutschner Weissweinsuppe mit Rohschinken-Crostini	CHF 15
Saisonale Gemüsecremesuppe mit Einlage	CHF 13

Hauptgänge

Am Stück gebratenes Schweizer Kalbssteak	CHF 54
Tranchen vom Schweizer Kalbshohrücken	CHF 52
Niedergegarter Schweizer Kalbsschulterspitz	CHF 39
Tranchiertes Rindsfilet mit Trüffelbuttersauce	CHF 56
Sautierte Schweizer Rinds- und Kalbsmedaillons	CHF 56
Tranchiertes Rindsentrecôte	CHF 49
Tranchierter Schweizer Schweinshohrücken	CHF 39
Sautierte Maispouardenbrust	CHF 38

Inklusive zu jedem Hauptgang ist eine Beilage, ein Gemüse und eine Sauce nach ihrer Wahl.

Beilagen:

Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten, cremige Polenta, Butternudeln, Spätzli, Weissweinsrisotto, Kartoffelgnocchi

Gemüse:

Buntes Saisongemüse, Speckbohnen, Karottengemüse, Broccoli mit Mandelbutter, Kirschtomaten, Blattspinat

Saucen:


Thymianrahmsauce, Thymianjus, Rosmarinjus, Barolojus, Sauce Béarnaise, Trüffelbuttersauce, Sauce Hollandaise, Pilzrahmsauce, Morchelrahmsauce, Kräuterbutter

Vegane Hauptgänge:

Kichererbsencurry mit Reis 	CHF 29
Gebackener Sesam Tofu mit Teriyaki Sauce 	CHF 29

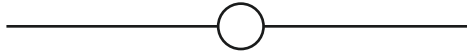
Dessert

Maracaibo 64% Schokoladenkuchen mit Kirschensorbet und Karamell	CHF 14
Panna Cotta vom griechischen Joghurt mit konfierten Orangen, mariniertes Ananas und hausgemachtem Granola	CHF 14
Champagner Schneeball mit Meringue und Himbeeren	CHF 14
Karamellisiertes Limonenparfait mit Meringue und Himbeeren	CHF 14

Mousse von der Maracaibo 64% und Ruby Schokolade mit edelweissem Schokoladenkuchen	CHF 14
Pralinentranche mit Karamel, Mango und Passionsfrucht	CHF 14
Zitronensorbet mit Orangenconfit und mariniertes Ananas 	CHF 14
Warmes Mandel-Schokoladen Financier mit Orangenconfit und Sauerrahm	CHF 14
Auswahl von Schweizer Käse	CHF 19



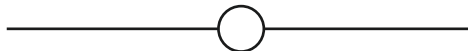
Dessertbuffet



Cheesecake, Grand Cru Schokoladenmousse, weisses Schokoladenmousse, Rüeblikuchentranche mit Sauerrahmglasur, Panna Cotta, Mini Tiramisu, gebrannte Creme, Früchtebisquit, verschiedene Sorbets und Glace, frische Früchte, Creme Brûlée, Haselnusskuchen, Apfelkuchen, Crema Catalana, Moccacreme, Pralinenschnitte, Lebkuchen, Früchtespiesse

6 verschiedene Desserts	CHF 25
8 verschiedene Desserts	CHF 29
Schokoladenbrunnen mit Früchten für 50 Personen	CHF 300 jede weitere Person CHF 6

Mitternachts Imbiss



Wienerli mit Senf und Büürli	CHF 14
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	CHF 16
Käse- und Fleischplatte (für 6 Personen)	CHF 48

Buffets

Lassen Sie Ihre Gäste selber entscheiden, auf was Sie Lust haben und schlemmen Sie in gemütlicher Runde.



Buffets



Buffetpreise pro Person ab mindestens 30 Personen

Buffet OLEA

CHF 107

Parmesanstücke

Rindstatar mit Basilikum und Oliven

Insalata Caprese mit Mozzarella und bunten Tomaten

Geröstete Randen mit Hummus und karamellisierten Haselnüssen

Vitello Tonnato

5 verschiedene Blattsalate mit Baumnüssen, Haselnüssen und Pinienkernen

Karotten-, Gurken- und Tomatensalat

Italienisches, französisches und saisonales Dressing

Wolfsbarschfilet mit Oliven-Tomatensalsa

Polpetta al sugo – Kalbfleischkugeln mit Tomatensugo, Salbei und Schafskäse

Zartes Roastbeef mit Jus und Kräuterbutter

Sautierte Maispoulardenbrust mit gerösteten Safran-Honig-Haselnüssen und Zitrusjus

Shakshuka–Gemüseragout mit Ei und Koriander

Kartoffelgnocchi mit Salbei, Weissweinisotto mit Kräutern,

Rosmarinkartoffeln, Broccoli und Blattspinat

Tiramisu

Grand Cru Schokoladenmousse

Panna Cotta mit Himbeercoulis

Verschiedene Eissorten

Marinierter Fruchtsalat

Buffets



Buffet Suisse

CHF 99

Kartoffel-Gurkensalat mit Schnittlauch
Rauchforellensalat mit Sauerrahm, Apfel und Kresse
Rohschinken und Salsiz aus dem Muotathal
Hörnlisalat mit Mayonnaise, Ei und Gemüse
5 verschiedene Blattsalate mit Baumnüssen, Haselnüssen
und Pinienkernen
Linsensalat mit Saucisson
Karotten-, Gurken- und Tomatensalat
Italienisches, französisches und saisonales Dressing

Zanderfilets mit Mandelbutter
Heisser Bauernfleischkäse
Pouletgeschnetzertes mit Champignonrahmsauce
Kalbsbraten und Thymiansauce
Gemüsereis
In Butter gebratene Kartoffelrösti
Äplermagronen mit Zwiebelschwitze und Apfelmus
Marktfrische Gemüseauswahl

Apfelkuchen mit Schlagrahm
Zartschmelzendes Schokoladenmousse
Verschiedenes Rahmeis
"Grossmutter's" gebrannte Creme
Mini-Cremeschnitten
Zwetschgenkompott mit Rahm



Schwyzer Tischete

Geniessen Sie einen Schwyzer Abend mit Allem was dazu gehört.

Alle Gerichte werden auf Platten oder in Schüsseln angerichtet und auf den Tisch gestellt – jeder bedient sich nach Belieben. Das Dessert richten wir als Buffet an.



Schwyzer Tischete

CHF 89

Buchbar ab 18 Personen

Muotathaler Urwaldschinken
Wetterschmöckerli
Hüttenspeck
Rindstrockenfleisch
Salsiz
Schwyzer Bergkäse
Tuggener Dinkelbrot

Fischknusperli von der Brüggliforelle
Tartarsauce
Mini-Urwald Cordon bleu
Märchler Hafechabis
Schwyzer Bratkartoffeln

Grand Cru Schokoladenmousse
Weisses Schokoladenmousse
Pralinenschnitte
Schokoladen-Chriesiprägel Halbgefrorenes
Schwyzer Batzen
Lebkuchenstücke
Truffes mit Rosoli
Schwyzer Alp- und Bergkäse
Seedamm Plaza Früchtebrot

Fleisch (CH): Heinzer, Muotathal, Gemüse: Bamert, Tuggen
Schokolade: Felchlin, Schwyz. Käse: Weber, Altendorf

BBQ

Im Sommer bei schönem Wetter laden wir zum gemütlichen BBQ im Aussenbereich.



Buchbar ab 30 Personen

Geräucherter Schottlandlachs mit Meerrettichschaum

Vier verschiedene Gemüsesalate

Tomaten-Mozzarellasalat

Bunt gemischte Blattsalate

Kartoffelsalat mit Schnittlauch

“Coleslaw“ Kabissalat

Italienisches, französisches und
saisonales Dressing

Kalbsbratwurst und Cervelat

Spare-Ribs

Mariniertes Schweinshohrückensteak

Rindsentrecôte

Baked Potatoes

Grillkäse

Focacciabrot

Verschiedene Saucen:

- BBQ-Sauce

- Sauerrahm

Zitronencake

Verschiedene Glace

Fruchtsalat

Grand Cru Schokoladenmousse

Schlagrahm



Dine Around

Die kulinarische Rundreise

Je nach Wunsch und Gästezahl werden vier bis sechs Gänge mit Getränken aufgetragen – jeweils an einer anderen Örtlichkeit im SEEDAMM PLAZA. Dank der vielen interessanten Winkel und Ecken sowie der Grosszügigkeit unseres Hauses können wir Dine Arounds von 16 bis 80 Personen anbieten. Bis 120 Personen können wir eine Kurzreise mit drei Gängen zusammenstellen



Dine Around



4-Gang Dine Around

CHF 179

Inklusive ausgewählten Getränken, pro Person

Eine Auswahl von Apérohäppchen

Weisswein oder Prosecco
Orangensaft und Mineralwasser

Maki- und Nigirisushi mit Sojasauce,
Ingwer, Wasabi und Mini-Frühlingsrollen

Bier, Sake, Grüner Tee,
Schwyzer Wasser

Rindscarpaccio CH mit Altendorfer Bergkäse
und Petersilienvinaigrette

Weisswein
Schwyzer Wasser

Tranche vom Schweizer Kalbshohrücken
mit Thymianrahmsauce, Kartoffelgratin, glasierte
Karotten, Spinat und Tomate

Rotwein
Schwyzer Wasser

Grand Cru Schokoladentörtchen mit
Vanilleeis im Shotglas und marinierten Früchten

Süsswein
Kaffee, Tee

5-Gang Dine Around

CHF 198

Inklusive ausgewählten Getränken, pro Person

Eine Auswahl von Apérohäppchen

Weisswein oder Prosecco
Orangensaft und Mineralwasser

Maki- und Nigirisushi mit Sojasauce,
Ingwer, Wasabi und Mini-Frühlingsrollen

Bier, Sake, Grüner Tee,
Schwyzer Wasser

Vanille-Apfelcarpaccio, grüne Linsen, warmer,
marinierter Schottlandlachs, Mohnöl
und Melonenwürfel

Weisswein
Schwyzer Wasser

Kleine kulinarische Überraschung in der Küche

Am Stück gebratenes Schweizer Kalbssteak
mit Kräuterrahmsauce, Laugenbrotkreation
und saisonaler frischer Gemüse garnitur

Rotwein
Schwyzer Wasser

Gebackener Haselnusspudding mit Sauerrahmeis
und frischer Ananas

Süsswein
Kaffee, Tee

Dine Around



6-Gang Dine Around

CHF 205

Inklusive ausgewählten Getränken, pro Person

Eine Auswahl von Apérohäppchen

Weisswein oder Prosecco
Orangensaft und Mineralwasser

Sushi und Sashimi mit Sojasauce, Ingwer,
Wasabi und Mini-Frühlingsrollen

Bier, Sake, Grüner Tee,
Schwyzer Wasser

Kalbescarpaccio und Tatar vom Graved Lachs
mit Olivenvinaigrette und Briochebrot

Weisswein
Schwyzer Wasser

Doppelte Rindskraftbrühe
mit Ricotta-Knusperravioli

Weisswein
Schwyzer Wasser

Kleine kulinarische Überraschung in der Küche

Grilliertes und pochiertes Rindsfilet
mit Portweinjus, Kartoffelgratin,
grillierte Zucchini, Broccoli und Rispen Tomaten

Rotwein
Schwyzer Wasser

„Surprise“ Dessert

Süsswein
Kaffee, Tee

Die aufgeführten Getränke sind bis zum Dessert im Preis inbegriffen.
Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage Ihr ganz persönliches Menu zusammen.



Brunch

Eine Prise Ferien zwischen dem Alltag

Feiern Sie mit Bekannten, Freunden oder Familie. Weil wir alles auftragen, was dem Gaumen wohl tut: Klassiker und Überraschungen in feinsten Qualität und mit Liebe zubereitet. Unter dem Motto „gemütlich ausschlafen und entspannt brunchen“ bieten wir Ihnen folgende Möglichkeiten:



Brunch



Brunch Classic

CHF 85

Buchbar ab 20 Personen

Angebot von 10.30 bis 15.00 Uhr

Brotauswahl: Ruchbrot, Halbweissbrot, Vollkornbrot

Buttergipfeli

Laugengipfeli

Käseplatte (5 Sorten)

Aufschnittplatte

Hüttenkäse, Quark

Müesli (3 Sorten)

Cornflakes (Portionen)

Joghurt Nature und Früchte

Birchermüesli

Marmelade, Honig und Nutella

Butterportion, Lättaportion, Buttermödeli

Orangen- und Multivitaminsaft

Milch, Sojamilch, Fruchtmolke

Fruchtsalat

5-Minuten-Eier

Rührei

Grilltomate

Gebratener Speck

Kartoffelrösti

Chipolatas

Tomaten-Mozzarella-Salat in Portionen

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce

Eiernudeln

Glasierete Karotten

Mini-Cremeschnitte

Panna Cotta mit Himbeersauce

Gebrannte Creme in Portionen

Gugelhopf

Grand Cru Schokoladenmousse im Glas

Früchtewähe

Kaffee, Tee, Ovomaltine, Schokolade

1 Glas Prosecco pro Person

Kochkurse

Buchbar ab 12 Personen

Ein Business- oder Stehlunch bietet optimale Möglichkeiten Ihren Kunden und Partner in einer ungezwungenen Atmosphäre zu begegnen.



Kochkurse

Auf Anfrage und Verfügbarkeit

Sushi Kurs

CHF 195

Dauer 2 Stunden. Im Anschluss geniessen Sie die gemeinsam hergestellten Sushis in unserem Restaurant.

Unser Sushi Meister zeigt Ihnen wie Sie die beliebten Reisrollen Maki-, Nigiri-, Hosomaki und Co. zu Hause herstellen. Lernen Sie Tricks beim Filetieren und Portionieren von Fischen, die Herstellung traditioneller und moderner Sushi-Variationen, das Kochen von Sushireis sowie Dekorationen und Garnituren.

4 verschiedene Speisen zum Teilen

Selbstgemachte Sushi Kreationen mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce (mit Ergänzung durch den Profi)

3 verschiedene Desserts zum Teilen in der Mitte vom Tisch

In diesem Kurs lernen Sie:

- Herstellung von Sushi-Reis und Marinade
- Herstellung von traditionellen Hosomaki, Nigiri, Inside Out Rolls und Temaki Sushi
- Filetieren und Portionieren von Fisch
- Garnituren und Anrichteweisen

Inbegriffen sind alle Speisen, exkl. Getränke

Kochkurse



OLEA`s best – Pasta, Pizza & Amore

CHF 195

Dauer 2 Stunden

Unsere Küchenprofis zeigen Ihnen wie hausgemachte Pasta, die perfekte Pizza und mediterrane Gerichte für daheim perfekt gelingen.

Während dem Kurs servieren wir Ihnen Gerichte zum Probieren in kleinen Portionen.

In diesem Kurs lernen Sie:

- Tips und Tricks rund um die Herstellung von Pizzateig
- Herstellung von hausgemachter Pasta und Ravioli
- Zubereitung einfacher Saucen und Garnituren
- Zubereitung von spannenden und schnellen mediterranen Gerichten

Inbegriffen sind alle Speisen in Form von Snacks, exkl. Getränke.



Vegetarische Bestandteile

Gerne unterbreiten wir Ihnen vegetarische und vegane Menus.

Allergien, Glutenunverträglichkeit

Gerne stellen wir Ihnen individuelle Allergikermenus zusammen.

Fleischherkunft

Schweiz: Kalb, Schwein, Poulet, rind, sofern nicht anders angegeben

Frankreich: Ente, Maispoularde

Fleisch und dessen Zubereitung kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

