

FESTTAGE 2025

Köstlichkeiten, einfach zum vollenden



VORSPEISEN

AUSWAHL / MENGE

Gänseleberterrine mit Gewürztraminer-Gelée (100g / Person)

In Tranchen geschnitten, mit Mesclun-Salat
an Vinaigrette & Brioche,

Portion CHF 59.50 _____

Hausgemachtes Lachstartarte (100g / Person)

Fertig zubereitet, im Becher verpackt

Portion CHF 17.50 _____

SUPPEN

Kürbissuppe

Becher, 5dl CHF 8.- _____

Tomatensuppe

Becher, 5dl CHF 8.- _____

Hummer Bisque

Becher, 5dl CHF 17.50 _____

Gerstensuppe

Becher, 5dl CHF 9.95 _____

Kartoffel - Trüffelsuppe

Becher, 5dl CHF 17.- _____

HORS D'ŒUVRE

Hors d'oeuvre riche (ab 4 Personen)

Mit Schottischem La Curuna Rauchlachs, ½ Hummer, Riesencrevetten,
Gänseleber-Terrine, Trüffelpastete Roastbeef, SanDaniele Rohschinken,
Kalbsbraten, Saucen & Garnituren, frisches Baguette

Portion CHF 99.- _____

FLEISCHGERICHTE

Fondue Bourguignonne

mit US-Rindsfilet, in Würfel geschnitten

Portion (250g) CHF 45.- _____

Fondue Chinoise frisch fein aufgeschnitten zur Auswahl

Mit CH-Rindsfilet BIO

Portion 100g CHF 14.- _____

Kalbsfilet SWISSPRIME BIO

Portion 100g CHF 15.95 _____

Poulet CH Freiland BIO

Portion 100g CHF 6.95 _____

Bisonfilet

Portion 100g CHF 15.95 _____

unsere hausgemachten Saucen

Portion 150g CHF 5.- _____

Knoblauchsauce

Currysauce

Cocktailsauce

Sauce Tatar

Pfeffersauce

Senfsauce

Rindsfilet Wellington CH, klassisch zubereitet (ab 3 Personen)

mit getrüffelter Rotweinsauce

zum selber backen im Ofen bei 180°C ca. 45 Minuten

Portion (300g) CHF 45.- _____

Kalbsfilet Wellington SWISSPRIME, klassisch zubereitet

mit getrüffelter Rotweinsauce,

zum selber backen im Ofen bei 180°C ca. 45 Minuten

Portion (300g) CHF 45.- _____

CH-Rindsfilet am Stück & Sauce Béarnaise,
vorgebraten (cook & chill)
zum selber warm machen im Ofen bei 100°C ca. 20 Minuten.
Sauce Béarnaise fix fertig zum Aufwärmen

Portion (200g) CHF 45.- _____

Kräftige Rotweinsauce

Glas 2dl CHF 19.50 _____

Truthahn, gefüllt, im Ofen gebraten ca. 600g pro Person
gefüllt mit Brot, Stangensellerie, Apfel, Kastanie, Salbei, Zwiebel

kg CHF 42.- _____

BEILAGEN & GEMÜSE

Gemüseplatte assortiert (200g / Person)

Karotten, Zucchetti, Mini-Patisson, Broccoli, Bohnen,

zum selber aufwärmen in der Aluschale mit Deckel, 100°C ca. 20 Minuten

Portion CHF 12.50 _____

Gratin Dauphinois (200g / Person)

In der Aluschale, vorgebacken zum selber heiss machen im Ofen

Portion CHF 12.50 _____

Risotto (200g / Person)

In der Aluschale, zum selber heiss machen in der Pfanne

Portion CHF 12.50 _____

Kartoffelstock (200g / Person)

In der Aluschale, zum selber heiss machen im Ofen oder Pfanne

Portion CHF12.50 _____

DESSERTS

Pecan Pie

In der Aluschale

Portion CHF 45.00 _____

Tarte de Tatin,

Lauwarm servieren, (z.B. Mit Vanille- oder Sauerrahmeis)

Stück CHF 6.50 _____

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____ PLZ: _____ Stadt: _____

Tel. Nr.: _____ e-mail: _____

Datum: _____ Abholzeit: _____ Lieferzeit: _____

Visum Mitarbeiter: _____ Lieferkosten 35.- / Fahrt _____