

Vorschläge

Stehlunch

ab 15 Personen

Kalte Vorspeisen

Gemüsedipp mit verschiedenen Saucen	CHF	3.00
Tomaten-Mozzarella Spiess	CHF	3.00
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Buttertoast	CHF	6.00
Hüttenkäseterrine mit Morcheln auf Gemüsesalat mit weissem Balsamicodressing	CHF	5.00
Kürbismousse auf Pumpernickel	CHF	2.50
Nüsslersalat mit Gravead Lachs und Honigsensauce	CHF	6.00

Suppen

Morchelessenz mit Bündner-Griessklösschen	CHF	3.00
Tomatencreme mit Sherry und Zucchinihops	CHF	2.50
Kraftbrühe mit Flädli	CHF	2.20
Schaumsuppe von Brunnenkresse, temperiertes Saiblingsfilet	CHF	3.00

Warme Vorspeisen

Pfifferlingrisotto mit Hobelkäse	CHF	4.50
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit frischen Feigen	CHF	5.50
Frischkäse-Ravioli mit getrockneten Tomaten an Oliven-Buttersauce	CHF	4.50
Sautiertes Lammfilet auf Frühlingsspinat mit Honigsensauce	CHF	6.00
Gemüsestrudel mit Petersilienschaum	CHF	3.50
Blätterteigpastetchen mit Pilzfüllung	CHF	4.00
Jakobsmuschel im Speckmantel auf Bananenrisotto	CHF	10.00

Fischgerichte

Sautiertes Forellenfilet im Kartoffelmantel mit glasierten Frühlingskarotten und Bärlauchsabayon	CHF	7.50
Gedämpftes Schottisches Lachsfilet mit Kräuterschaum und Wildreis mix	CHF	10.00
Gebratene Eglifilets mit Mandeln, Salzkartoffeln, gedämpfter Broccoli	CHF	8.00
Merlanknusperli mit Tartarensauce, Salzkartoffeln, Rahmspinat	CHF	7.50
Sautierte Seezungenstreifen, Sauerampfersabayon, Morchel-Erbesen-Ragout	CHF	11.00

Fleischgerichte

Rindshuftwürfel Stroganoff, Trockenreis, Bohnenbündchen	CHF	7.50
Schweinssteak mit getrockneten Tomaten, Portweinsauce, Kräuterrisotto	CHF	6.80
Gebratenes Kaninchenfilet gespickt mit Pistazien, Noilly Prat-Buttersauce, Bärlauchnudeln und Wildspargel	CHF	8.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spinatspätzli, gratiniert mit Brie	CHF	6.50
Morchelrisotto mit grünem und weissem Spargel	CHF	7.00
Papardellen mit Frühlingzwiebeln, Tomaten, Ruccola, Radieschen, Olivenöl und Sauerrahm	CHF	5.50
Gemüserösti mit Käse überbacken	CHF	5.50
Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung an Petersilienpesto	CHF	6.00

Süssspeisen

Erdbeertiramisu mit Cantuccini und Schokospähnen	CHF	3.00
Rhabarber Panna Cotta mit frischen Himbeeren und gerösteten Mandelsplittern	CHF	3.00
Sautierte Ananasringe mit Kokosraspel und Erdbeersauce	CHF	2.80
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Mango-Chili-Kompott	CHF	3.50
Schwarzwälderwürfel auf Waldbeerensauce	CHF	3.50
Mascarponeparfait auf Himbeersauce mit Nussmakrone	CHF	3.00
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF	2.80
Meringue mit Glace und Rahm	CHF	2.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	CHF	3.00
Zimtglace mit warmen Portwein-Feigen	CHF	3.00
Orangentriffel mit Schokospähnen	CHF	3.00

All diese Gerichte sind in der Portionengrösse auf ein 5 bis 7 gängiges Menu abgestimmt, und werden nach Anzahl bestellter Portionen verrechnet.

„Je nach Saison müssen einzelne Komponenten der Gerichte angepasst werden. Falls Sie das aktuelle Saisonangebot wünschen, verlangen sie eine Offerte, oder rufen Sie uns an.“

Für Getränke steht Ihnen das Angebot der Getränkekarte im Panoramasaal zur Verfügung – oder wir bestellen Ihre ganz individuelle Wahl bei unseren Lieferanten.