

MENU PROPOSALS

from 12 - 20 persons

FIRST COURSES

| | |
|--|-----------|
| Mixed salad | Fr. 9.50 |
| Lambs lettuce salad with egg, bacon and Croûtons | saisonal |
| Asparagus and raw ham from the Grisons | Fr.16.-- |
| Melon and raw ham from the Grisons | Fr. 15.-- |
| Home made Terrine, Cumberland sauce | Fr. 14.-- |
| Hors'd'oeuvre Chef's Style | Fr. 18.-- |
| Duo of home marinated Graved – laks and smoked salmon Horse raddish sauce | Fr. 19.-- |
| Shrim cocktail | Fr. 16.-- |
| Salad with shrimps and Avocado | Fr. 16.-- |
| Artichoke bottom filled with mushrooms from our forests | Fr. 15.-- |
| Breast of guinea fowl on risotto with Merlot sauce | Fr. 16.-- |
| Puff pastry filled with spinach and a fillet of salmon trout served on delicate chive sauce | Fr. 16.-- |
| Deep fried stripes of perch, Tartare sauce | Fr. 18.-- |
| Butter fried fillets of féra from the lake with almonds or "Maison" with tomatoes, mushrooms and herbs | Fr. 14.50 |
| Poached fillets of pike perch Seiler au Lac with a delicious mushtard asuce with rose pepper | Fr. 17.50 |
| Medallion of butter fried salmon on spinach and Riesling sauce | Fr. 17.-- |

HORS D'OEUVRES

| |
|--|
| Salade mêlée |
| Salade mâche à l'oeuf, lard et croûtons Balsamico Dressing |
| Asperges et jambon crû |
| Melon et jambon crû |
| Terrine Maison, sauce Cumberland |
| Assiette Gourmet à la mode du Chef |
| Duo de graved-laks mariné Maison et rosettes de saumon fumé Raifort Chantilly |
| Cocktail de crevettes |
| Salade de crevettes et avocat |
| Fond d'artichaut farci au ragoût de champignons des bois |
| Suprêmes de pintade sur risotto au Merlot |
| Feuilleté farci aux épinards et filet de truite saumonée sur sauce délicate aux fines herbes |
| Goujons de perche frits, sauce tartare |
| Filets de féra aux amandes ou Maison (dés de tomate et champignons) |
| Filets de sandre pochés „Seiler au Lac“ à la sauce moutarde et poivre rose |
| Médailon de saumon au Riesling sur épinards en branches |

MENU No. 100 Fr. 44.50

Cream of vegetables

*

Season salad

*

Butter fried fillets of féra from the lake « Maison»
With fresh mushrooms, tomatoes and herbs
Boiled potatoes with chives

*

Slice of black forest ice cream

*



Crème de légumes

*

Salade de saison

*

Filets de féra „Maison“
aux champignons frais. dés
de tomate et fines herbes
Pommes ciboulettes

*

Tranche glacée Forêt-noire

*

MENU No. 101 Fr. 49.50

Consommé „aux trois filets

*

Butter fried fillets of perch on leeks
Boiled potatoes

*

Fresh fruit salad

*

Consommé aux trois filets

*

Filets de perche sur poireau à la crème
Pommes nature

*

Maçédoine de fruits

*

MENU No. 102 Fr. 39.50

Consommé Julienne

*

Season salad

*

Escalope of turkey with a light lemon sauce
Risotto with spinach

*

Crème Caramel with whipped cream

*

Consommé Julienne

*

Salade de saison

*

Escalope de dindonneau au citron
Risotto aux épinards

*

Crème caramel Chantilly

*

MENU No. 103 Fr. 40.—

Cream of carrots

*

Fresh Swiss chicken with thyme
Roast potatoes
Vegetables from the market

*

Coupe Danemark

*

Velouté Crécy

*

Poularde Suisse au thyme
Pommes rissolées
Garniture de légumes

*

Coupe Danemark

*



MENU No. 104 Fr. 41.--

Consommé with stripes of pancake

*

Mixed salad

*

Stew of lamb Emmental Style
(with saffron and vegetables)

Mashed potatoes

*

Meringues with ice cream

*

Consommé Célestine

*

Salade mêlée

*

Blanquette d'agneau emmentaloise
(au safran avec petits légumes)

Pommes purée

*

Meringues glacées

*



MENU No. 105 Fr. 46.--

Cream of hazelnuts Nélousko

*

Roast leg of lamb Provençale
Boulangère potatoes

Green beans

Green beans with butter

*

Coupe Jacques

(Fruit salad, vanilla and strawberry ice cream
and whipped cream)

*

Crème Nélousko

*

Gigot d'agneau Provençale
Pommes boulangère

Haricots verts au beurre

*

Coupe Jacques

*

MENU No. 106 Fr. 44.50

Clear vegetable soup

*

Roast carré of pork Dentenberg
with prunes

Potato gratin

Broccoli with almonds

*

Slice of black-forest ice cream

*

Potage paysanne

*

Carré de porc Dentenberg
Gratin Dauphinois

Broccoli aux amandes

*

Tranche glacée Forêt-noire

*

MENU No. 107 Fr. 42.—

Semolina soup Léopold

*

Steak of pork „Robert“
with a delicious mustard sauce

Pont-Neuf potatoes

Cauliflower with herbs

*

Parfait glacé of the season

*

Potage Léopold

*

Steak de porc „Robert“
(sauce moutarde)

Pommes Pont-neuf

Chou-fleur aux fines-herbes

*

Parfait glacé selon saison

*

MENU No. 108 Fr. 55.--

French onion soup

*

Fillet of pork with Calvados sauce

Berry potatoes

Bouquete of vegetables

*

Home made chocolate mousse

*

Soupe à l'oignon

*

Médallions de porc au Calvados

Pommes Berry

Bouquetière de légumes

*

Mousse au chocolat Maison

*

MENU No. 109 Fr. 52.--

Consommé with stripes of pancake

*

Roast veal with a sauce of mushrooms from
our forests

Tagliatelle

Tomato filled with spinach

*

Black forest coupe

*

Consommé Célestine

*

Rôti de veau aux champignons des bois

Tagliatelle

Tomate Florentine

*

Coupe Forêt-noire

*

MENU No. 110 Fr. 56.50

Minestrone

*

Mixed salad

*

Piccata of veal milanaise

Tomato sauce

Risotto with saffron

*

Cassata Sicilienne

*



Minestrone

*

Salade mêlée

*

Piccata de veau Milanaise

Sauce tomate

Risotto au safran

*

Cassata Sicilienne

*

MENU No. 111 Fr. 56.50

Clear vegetable soup

*

Escalope of veal Cordon-bleu
filled with ham and cheese

Country fries

Vegetables of the market

*

Two coloured Meringues with whipped cream

*

Potage Cultivateur

*

Escalope de veau Cordon-bleu

farci de jambon et de fromage

Country fries

Garniture de légumes

*

Meringues deux couleurs Chantilly

*

MENU No. 112 Fr. 66.—

Consommé Royale

*

Mixed salad

*

Roasted steak of veal
Mushrooms from our forests with herbs
and stripes of vegetables
Williams potatoes

*

Parfait glacé of the season

*

Consommé Royale

*

Salade mêlée

*

Steak de veau rôti entier
Ragoût de champignons des bois aux
fines herbes et julienne de légumes
Pommes Williams

*

Parfait glacé selon saison

*

MENU No. 113 Fr. 42.—

Consommé Diablotins

*

Braised beef „à la Mode“
Home made flour dumplings
Vichy carrots

*

Crème brûlée

*

Consommé Diablotins

*

Boeuf braisé à la Mode
Spätzli Maison
Carottes Vichy

*

Crème brûlée

*

MENU No. 114 Fr. 65.—

Cream of celery Balzac

*

Double sirloin of beef Maître d'Hôtel
Savoyarde potatoes
Bouquet of vegetables

*

Coupe Hawaii

*

Crème Balzac

*

Entrecôte de bœuf double Maître d'Hôtel
Pommes Savoyarde
Bouquetière de légumes

*

Coupe Hawaii

*

MENU No. 115 Fr. 65.--

Potato soup Malakoff

*

Roastbeef with Béarnaise Sauce

Fondant potatoes

Small vegetables of the market

*

Coupe Maison

*

Potage Malakoff

*

Roastbeef à l'anglaise

Sauce Béarnaise

Pommes fondantes

Petits légumes du marché

*

Coupe Maison

*



SMALL BUFFET „OBERLAND“

From 25 persons

Fr. 49.--

Mixed salad Fr. 9.50 or

Large variation of salads from the Buffet Fr. 14.--

*

Bernese onion soup

*

Ham in a bread crust

Special veal sausage

Mustard sauce

Gratin Dauphinois

Green beans

*

Meringues with ice cream

*

Salade mêlée Fr. 9.50 ou

Salades variés du buffet Fr. 14.--

*

Soupe à l'oignon Bernoise

*

Jambon du pays en croûte

Saucisse spéciale à rôtir

Sauce moutarde

Gratin Dauphinois

Haricots verts ménagère

*

Meringues glacées

*

For this Buffet you can add whatever you like – e.g. with Rostbeef – Béarnaise sauce, Sliced veal Zurich Style or lamb stew Emmental Style and Rösti etc.

"VIVA ITALIA" BUFFET

From 30 persons

Fr. 75.--

Minestrone

*

Fritto misto

(Variation of three vegetables, king prawns and fried stripes of perch)

Garlic – Tartare – and tomato sauce

Saltinbocca of veal

Home made Lasagne

Small pizzas

Risotto with mushroom

*

Cassata Siciliana

*

Minestrone

*

Fritto misto

(Trois légumes, crevettes géantes, goujons de perche frits)

Sauces aioli – tartare et tomate

Saltinbocca de veau

Lasagne Maison

Pizzette

Risotto aux champignons

*

Cassata Sicilienne

*

SPAGHETTATA

From 10 persons

Fr. 33.--

Mixed season salad Italian style

*

Spaghetti from the Buffet

Minimum 5 different sauces

*

