

MENVORSCHLÄGE

ab 12 - 20 Personen

VORSPEISEN

Gemischter Salat	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei, Specksstreifen und Brotwürfelchen an Balsamico-Dressing	saisonal
Spargeln mit Rohschinken (saisonal)	Fr. 16.--
Melonenschiffchen mit Rohschinken	Fr. 15.--
Hausgemachte Terrine Preiselbeersauce	Fr. 14.--
Feiner Vorspeiseteller nach Art des Chefs	Fr. 18.--
Duett von hausmariniertem Graved - laks und Rosetten von Räucherlachs Meerrettichschaum	Fr. 19.--
Crevettencocktail	Fr. 16.--
Crevettensalat mit Avocado	Fr. 16.--
Artischockenboden gefüllt mit feinem Waldpilzragoût	Fr. 15.--
Perlhuhnbrüstchen auf Risotto an feiner Merlotsauce	Fr. 16.--
Blätterteigkissen gefüllt mit Spinat und einem Lachsforellenfilet auf delikater Schnittlauchsauce	Fr. 16.--
Gebackene Eglistreifen, Tartaresauce	Fr. 18.--
Gebratene Felchenfilets mit Mandeln oder Hausart (Tomaten und Champignons)	Fr. 14.50
Pochierte Zanderfilets „Seiler au Lac“ an feiner Senfsauce mit rosa Pfeffer	Fr. 17.50
Salmmédailon auf Blattspinat und feiner Rieslingsauce	Fr. 17.--

HORS D'OEUVRES

Salade mêlée
Salade mâche à l'oëuf, 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

Gemüsecrèmesuppe

*

Saisonsalat

*

Felchenfilets „Hausart“
mit frischen Champignons,
Tomatenwürfelchen und Kräutern
Schnittlauchkartoffeln

*

Schwarzwälder Eistranche

*



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

Kraftbrühe mit drei Einlagen

*

Eglifilets auf feinem Lauchgemüse
Salzkartoffeln

*

Frischer Fruchtsalat

*

Consommé aux trois filets

*

Filets de perche sur poireau à la crème
Pommes nature

*

Maçédoine de fruits

*

MENU No. 102 Fr. 39.50

Kraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen

*

Saisonsalat

*

Truthahnschnitzel an leichter Zitronensauce
Risotto mit Spinat

*

Crème Caramel mit Rahm

*

Consommé Julienne

*

Salade de saison

*

Escalope de dindonneau au citron
Risotto aux épinards

*

Crème caramel Chantilly

*

MENU No. 103 Fr. 40.—

Karottencrèmesüppchen

*

Frische Schweizer Poularde mit Thymian
Bratkartoffeln
Gemüse garnitur

*

Coupe Danemark

*

Velouté Crécy

*

Poularde Suisse au thyme
Pommes rissolées
Garniture de légumes

*

Coupe Danemark

*



MENU No. 104 Fr. 41.--

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
*

Gemischter Salat
*

Emmentaler Lammvoessen
(an Safransauce mit Gemüse)
Kartoffelpurée
*

Meringues glacées
*

Consommé Célestine
*

Salade mêlée
*

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

Meringues glacées
*



MENU No. 105 Fr. 46.--

Haselnusscrèmesuppe
*

Lammschlegel Provençale
Bäckerin Kartoffeln
Grüne Bohnen mit Butter
*

Coupe Jacques
(Fruchtsalat, Vanille/Erdbeereis m. Rahm)
*

Crème Nélousko
*

Gigot d'agneau Provençale
Pommes boulangère
Haricots verts au beurre
*

Coupe Jacques
*

MENU No. 106 Fr. 44.50

Gemüsesuppe Bäuerinnen Art
*

Am Stück gebratenes Schweinscarré
„Dentenberg“ mit Zwetschgen
Kartoffelgratin
Broccoli mit Mandeln
*

Schwarzwälder Eistranche
*

Potage paysanne
*

Carré de porc Dentenberg
Gratin Dauphinois
Broccoli aux amandes
*

Tranche glacée Forêt-noire
*

MENU No. 107 Fr. 42.—

Griessuppe Léopold
*

Schweinssteak „Robert“
an feiner Senfsauce
Pont-Neuf Kartoffeln
Blumenkohl mit Kräutern
*

Halbgefrorenes der Saison
*

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.--

Französische Zwiebelsuppe

*

Schweinsfilet an feiner Calvadossauce

Kartoffelbällchen mit Mandeln

Gemüsebouquet

*

Hausgemachtes Schokoladenmousse

*

Soupe à l'oignon

*

Médallions de porc au Calvados

Pommes Berny

Bouquetière de légumes

*

Mousse au chocolat Maison

*

MENU No. 109 Fr. 52.--

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

*

Kalbsbraten an feiner Waldpilz-Rahmsauce

Tagliatelle

Gefüllte Tomate mit Spinat

*

Schwarzwälder Eisbecher

*

Consommé Célestine

*

Rôti de veau aux champignons des bois

Tagliatelle

Tomate Florentine

*

Coupe Forêt-noire

*

MENU No. 110 Fr. 56.50

Minestrone

*

Gemischter Salat

*

Kalbpiccata mailänder Art

Tomatensauce

Risotto mit Safran

*

Cassata Sicilienne

*



Minestrone

*

Salade mêlée

*

Piccata de veau Milanaise

Sauce tomate

Risotto au safran

*

Cassata Sicilienne

*

MENU No. 111 Fr. 56.50

Gemüsesuppe nach Pflanzer Art

*

Kalbsschnitzel Cordon-bleu

mit Schinken und Käse gefüllt

Country fries

Gemüse garnitur

*

Zweifarbige Meringues mit Rahm

*

Potage Cultivateur

*

Escalope de veau Cordon-bleu

farcié de jambon et de fromage

Country fries

Garniture de légumes

*

Meringues deux couleurs Chantilly

*

MENU No. 112 Fr. 66.—

Kraftbrühe mit Eierstich

*

Gemischter Salat

*

Am Stück gebratenes Kalbssteak
Feines Waldpilzragoût mit Kräutern
und Gemüsestreifen
Williamskartoffeln

*

Halbgefrorenes je nach Saison

*

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.—

Kraftbrühe mit Käsecroûtons

*

Rindsschmorbraten „à la Mode“
Talerkartoffeln
Karotten Vichy

*

Gebrannte Crème

*

Consommé Diablotins

*

Boeuf braisé à la Mode
Pommes Macaire
Carottes Vichy

*

Crème brûlée

*

MENU No. 114 Fr. 65.—

Selleriecrèmesuppe Balzac

*

Doppeltes Rindsentrecôte Maître d'Hôtel
Savoyer Kartoffeln
Gemüsesbouquet

*

Eisbecher Hawaii

*

Crème Balzac

*

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

*

Coupe Hawaii

*

MENU No. 115 Fr. 65.--

Kartoffelsuppe Malakoff

*

Roastbeef nach englischer Art
Béarnaise Sauce
Schmelzkartoffeln
Kleines Gemüse vom Markt

*

Coupe Maison

*



Potage Malakoff

*

Roastbeef à l'anglaise
Sauce Béarnaise
Pommes fondantes
Petits légumes du marché

*

Coupe Maison

*

KLEINES BUFFET „OBERLAND“
ab 25 Personen
Fr. 49.--

Gemischter Salat Fr. 9.50 oder
reichhaltige Salatauswahl vom Buffet Fr. 14.--

*

Berner Zwiebelsuppe

*

Schinken im Brotteig
Spezialbratwurst am Meter
Senfsauce

Gratin Dauphinois

Bohnen nach hausfrauen Art

*

Meringues glacées

*

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

*

Dieses Buffet kann selbstverständlich ganz nach Ihren Wünschen oder z.B. mit Rostbeef - Béarnaisesauce, geschnetzeltem Kalbfleisch nach Zürcher Art oder Emmentaler Lammvossen erweitert werden.

"VIVA ITALIA" BUFFET
ab 30 Personen
Fr. 75.--

Minestrone

*

Fritto misto

(Dreierlei Gemüse, Riesencrevetten und
gebackene Eglistreifen)

Knoblauchsauce – Tartaresauce

Kalbs-Saltinbocca

Hausgemachte Lasagne

Kleine Pizzas

Risotto mit Pilzen

*

Cassata Siciliana

*

Minestrone

*

Fritto misto

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

Sauces aioli et tartare

Saltinbocca de veau

Lasagne Maison

Pizzette

Risotto aux champignons

*

Cassata Sicilienne

*

SPAGHETTATA
ab 10 Personen
Fr. 33.--

Buntgemischter Salat à l'italienne

*

Spaghettiplausch vom Buffet
mit mindestens 5 Saucen

*

