

HOCHZEITS – MENÜVORSCHLÄGE

Vorspeisen kalt

Bunter Blattsalat mit Brotcroutons	CHF 8.00
Gemischte Salatkomposition	CHF 9.00
Rindstartar Roulade auf marinierten Salatherzen	CHF 12.00
Rinds – Carpaccio mit Parmesan und Salatstrauss	CHF 15.00
Spargelsalat „Clos-St.Pierre“ mit Parmaschinken	CHF 15.00
Hausgebeizter Lachs „Barreis“ mit Toast und Meerrettichschaum	CHF 12.00
Bunter Frühlingssalat mit Saibling-Streifen an Holundervinaigrette	CHF 14.00
Bunte Frühlings-Salatkomposition mit weissem und grünem Spargel an Nüssöl-Vinaigrette mit Rohschinken	CHF 12.00

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit altem Balsamico und Rauchlachsstreifen	CHF 10.00
Bärlauchcrèmesuppe mit Brotcroutons	CHF 8.00
Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry	CHF 10.00
Spitzmorchelcapuccino mit einem Knusperriegel	CHF 14.00
Gartenkräuter Crèmesuppe	CHF 8.00
Jung-Spinatcrèmesuppe mit Brotcroutons	CHF 8.00
Minestrone mit Nudeln	CHF 10.00
Rote Thai-Currysuppe mit Frühlingsrolle	CHF 10.00

Vorspeisen warm

Lachs-Crêpe-Torte an einer Meerrettichsauce	CHF 12.00
Fangfrisches Lachsforellenfilet aus dem hauseigenen Teich an dezenter Zitronensauce auf mediterranem Gemüse	CHF 14.00
Lauwarmer Spargel mit Rauchlachs gratiniert	CHF 15.00
Spargeltarte mit Bärlauch auf Blattsalatherzen an Frühlingsvinaigrette	CHF 12.00

Hauptgänge

Am Stück gebratenes Schweinsrückensteak mit köstlicher Senfsauce Jung - Kartoffeln und Gemüse garniture	CHF 30.00
Schweinsfilet am Stück gebraten im Honigmantel an kräftiger Rotweinsauce Parmesan - Gnocchi und Gemüse garniture	CHF 36.00
Lammentrecôte „provençale“ Jungen Bratkartoffeln und Ratatouille	CHF 38.00
Rindsfiletmedaillon im Speckmantel an Barolosauce auf Frühlingsgemüsebeet mit jungen Bratkartoffeln	CHF 45.00
US – Entrecôte double mit Sauce béarnaise Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	CHF 42.00
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce béarnaise Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	CHF 42.00
Côte de Boeuf im Ofen gebraten auf einem Kräuterbeet dazu sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	CHF 48.00
Rindsfilet am Stück gebraten an sämiger Morchelsauce mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	CHF 45.00
Ofen frischer Kalbschulterbraten mit Butter-Nudeln und Gemüseauswahl	CHF 34.00
Kalbsrückensteak am Stück im Ofen gebraten mit Calvadosauce, Pommes Williams und Gemüseauswahl	CHF 48.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Rahmsauce mit Champignons Butter-Nudeln und Gemüseauswahl	CHF 34.00
Exquisiter Kalbskronenbraten mit würziger Senfsauce sautierte Bratkartoffeln und farbiges Pfannengemüse	CHF 48.00

Desserts

Frische Erdbeeren mit Vanilleglacé	CHF 8.00
Berenstrudel mit Melissensabayon und fruchtigem Sorbet	CHF 12.00
Variation von der Valrhona Schokolade mit Erdbeeren und Sabayon	CHF 12.00
Schweizerhaus Dessert Symphonie	CHF 12.00
Erdbeer Panna Cotta auf einem Früchtespiegel	CHF 10.00
Stracciatella Mousse mit Erdbeerensalat und Minze	CHF 10.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit Früchten garniert	CHF 8.00
Erdbeer – Mascarponecrème	CHF 8.00
Hausgemachte Cremeschnitte mit Früchten garniert	CHF 8.00

Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Für das komplette Buffet mit Käse berechnen wir Ihnen CHF 25.00 pro Person
(ohne Käse CHF 20.00 pro Person)

Hochzeitstorte

Bei dieser süssen Köstlichkeit richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen
Pro Person berechnen wir CHF 14.00
Bitte beachten Sie, dass mitgebrachte oder gelieferte Hochzeitstorten mit CHF 4.50
pro Person verrechnet werden. (für Service, Teller und Besteck)

Tischdekoration

Auch das Auge isst mit. Gerne kümmern wir uns daher um die passende
Blumendekoration und berechnen CHF 7.00 pro Person. Weisse Kerzen werden
vom Haus offeriert. Sollten Sie eine spezielle Dekoration wünschen, stehen wir
Ihnen gerne beratend zur Seite.