

# Unsere Ideen für Ihre Feier

Den schönsten Tag des lebend genießen, mit  
Freunden den Geburtstag feiern, Mit  
Geschäftspartnern und Mitarbeitern auf ein  
erfolgreiches Jahr anstoßen ...

Das alles können sie bei uns in einem  
atemberaubenden Ambiente bei bester Küche und  
erstklassigen Service erleben.

Gerne unterstützen wir Sie und richten ihre  
Festlichkeit aus.

Wir freuen uns auf Sie!



# BRUNCHBUFFET

## Ein Zauberhaftes Frühstück

Brötchen-Variation Kaiser-, Vollkorn-, Sesam- und Mohnbrötchen, dazu Buttercroissant Süßer Aufstrich wie Konfitüre und Nutella, dazu Butter

Kaltes Buffet Birchermüsli, frischer Fruchtsalat & Naturjoghurt, Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet und gebeiztem Lachs, dazu Meerrettichsahne Vesperplatte mit Kochschinken, Salami, Schwarzwälder Schinken, Putenbrust, dazu Remouladensauce Tomaten-Mozzarella-Platte Käseplatte mit geschnittenem Gouda, Tilsiter, Emmentaler und Camembert, dazu Preiselbeeren

### Warmes Buffet

Rührei Wahlweise zum selber heiß machen: Mini-Wienerle mit Senf, Weißwürste mit süßem Senf, Fleischkäse

Kaltes Buffet: 13,50 Euro pro Person Kalt-warmes Buffet:  
16,00 Euro pro Person (ab 15 Personen)

Inkl. Kaffee - Spezialitäten und Tee

Orangensaft

# FEINSCHMECKERPLATTE

## Der Klassiker

Vorspeise Räucherfischfeinheiten vom Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Graved Lachs sowie Fischpralinen

Kaltes Buffet Minifrikadellen an würziger Dipsauce, Entenbrust gegart an Aceto Balsamico, Schinkenröllchen, rosa gebratenes Roastbeef, Medaillon von der Pute und dem Schwein, dazu Cumberland-Dip, Eierplatte mit Kräuter-Senf-Sauce, mediterrane Antipasti – gebratenes, mariniertes Gemüse

Salat Buffet mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl  
Käsebrett und Brotauswahl, deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot, gemischte Partybrötchen und Butter

18,00 Euro pro Person ( ab 10 Personen )

# Das Feine

Vorspeise Räucherfischfeinheiten vom geräucherten Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Räucherlachs sowie Crevettencocktail und exklusive Fischpasteten

Kaltes Buffet Schinkenbrett mit Bündner Spezialitäten, Roastbeef mit Sauce Remoulade, Kalbsnussbraten

Warmes Buffet Schweinefiletmedaillons an Cognac-Pfifferlingrahmsauce und Spätzle

Rinder-Filet – Geschnetztes „Stroganoff“ an Wurzelgemüse und Gnocchis

Salat Buffet mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

Käsebrett und Brotauswahl deftiges Käsebrett mit Baguette-Brot, gemischte Partybrötchen und Butter

Dessert Buffet auf Wunsch zusammengestellt, mit Desserts Ihrer Wahl

Kalt-warmes Buffet: 28,00 Euro pro Person

(ab 20 Personen)

# FEINSCHMECKER

## Gourmetbuffet

Vorspeise Fischspezialitätenplatte bestehend aus:  
geräuchertem Lachs, Nordmeerkrabbensalat, Heringsdip und  
Heilbuttfilet

Kaltes Buffet Lachsfleischröllchen mit Gemüsestreifen,  
Roastbeef mit Sauce Remoulade, Salamispezialitäten aus den  
Abruzzen, Schinkenauslese aus dem Schwarzwald und den  
Alpen, Hähnchenbrustfilet gefüllt, Medaillons Platte

Salat Buffet mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl  
Käsebrett und Brotauswahl Käsebrett mit Früchten garniert,  
Partybrötchen diverse Sorten und Butter

Dessert Buffet auf Wunsch zusammengestellt, mit Desserts  
Ihrer Wahl

25,80 Euro pro Person

# HERBST/WINTER-BUFFET

## Das Spezielle

Kaltes Buffet Diverse knackige Blattsalate und Salate der Saison, zweierlei Hausdressing, Tatar vom wacholdergeräucherten Forellenfilet und Rote-Beete-Meerrettich, Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Schwarzwurzel und Junglauch, Ziegenkäsecreme mit Pfeffer-Pflaumen und bunter Kresse Brot & Co. Brotauswahl mit Kräuterfrischkäse Aus dem Suppentopf Kürbiscremesuppe

Warmes Buffet Entenbrust mit Blaukraut und Serviettenknödel oder geschmorte Bäckli vom Hällischen Landschwein mit Spätzle oder gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste und frischem Marktgemüse Dessert Buffet Weiße Bratapfelmousse mit Nusscrumble, Schokoladen-Honigcreme, Leichtes nach Saison

Kalt-warmes Buffet: 29,00 Euro pro Person

# ITALIENISCHES BUFFET

## La Dolce Vita

Vorspeise Gefüllte Tomaten mit Thunfischsalat,  
Fischspezialitäten aus dem Mittelmeer, dazu  
Sahnemeerrettich, Lachsforellenfilet an Salsa Verde,  
Crevettencocktail, Frutti di Mare

Kaltes Buffet Antipasti-Platte mit marinierten Köstlichkeiten,  
Geflügelplatte mit Entenbrust rosa gebraten, Parmaschinken  
mit Melonenschiffchen, italienische Spezialitätenplatte mit  
einer Auswahl an Abbruzzese Salami und Mortadella,  
Tomaten-Mozzarella Platte und gefüllte Oliven, Vitello  
Tonnato mit Thunfischsauce, Mini Meatballs mit pikantem  
Dip

Warmes Buffet Piccata Milanese an Tomaten-Kräutersauce,  
gabelfeine Nudeln und italienisches Grillgemüse

Salat Buffet mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

Käsebrett und Brotauswahl deftiges Käsebrett mit Baguette-  
Brot, gemischte Partybrötchen und Butter

Dessert Buffet auf Wunsch zusammengestellt, mit Desserts  
Ihrer Wahl

K Kalt-warmes Buffet: 32,00 Euro pro Person  
( ab 20 Personen )

# ITALIENISCHES BUFFET

## Bella Italia

Vorspeise Verschiedene Antipasti: Zucchini, Auberginen, Paprika, Steinchampignons, eingelegter Schafskäse, verschiedene italienische Rohschinken

### Kaltes Buffet

Gebratene Maispouardenbrust auf Tomaten-Coulis, eingelegter Parmesan mit Rosmarin und schwarzen Oliven, marinierte Krabben «Mediterrana», pochierte Lachstranchen mit Basilikum auf Lauch, Entenbrust in Balsamico, mariniertes Tafelspitz auf frischen Pfifferlingen, verschiedene kalte Saucen und Sahnemeerrettich

Käsebrett und Brotauswahl Brot und Partybrötchen, reichhaltige Käseauswahl

24,00 Euro pro Person ( ab 20 Personen)



# HEIRATSMARKT

## Just Married

Vorspeise Rucolasalat mit frischen Cherry Tomaten und Balsamico-Vinaigrette, mediterrane Antipasti in Olivenöl, Garnelen auf Orangen-Fenchelsalat, Brotauswahl, Kräuterfrischkäse im Weckglas und Butter

### Warmes Buffet

Gegarter Rücken vom Wiesenkalb an Bardolino-Sauce und Rosmarin-Kartoffeln, Filet vom Lachs an Rieslingsauce mit frischem Marktgemüse oder Zarte Maishähnchenbrust an Kräutersauce mit frischem Marktgemüse, Linguine mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten, Pesto Verde und gehobeltem Pecorino

### Dessert Buffet

Panna Cotta mit Vanille und frischem Fruchtmark, Mangosalat mit frischer Minze, Fruchtcremes, Crème brûlée  
Kalt-warmes Buffet: 32,00 Euro pro Person (ab 20 Personen)

# LEICHT UND FRISCH

## Frühlingsbuffet

Kaltes Buffet lauwarmer Saltimbocca-Filets Saté-Spieße vom Hähnchen in Kokos lauwarmer Entenbrust an Balsamico pochiertes Lachs auf Lauch Scampi-Spieße mit Knoblauch verschiedene Antipasti internationale Auswahl an Rohschinken marinierte Zucchini und Steinchampignons Salat Buffet Knackige Blattsalate mit Körnern und Kräutern

### Warmes Buffet

Schweinefilet auf gebratenen Steinchampignons Rosmarinkartoffeln in der Schale gegart mit feiner Buttersauce Wokgemüse

Käsebrett und Brotauswahl ausgewählte Käsespezialitäten Brotauswahl und Partybrötchen Butter

Dessert Variationen der Saison auf Platten und in Gläsern angerichtet

Kalt-warmes Buffet: 25,00 Euro pro Person (ab 20 Personen)

# KULINARISCHE WELTREISE IN 4 GÄNGEN

## Einmal um die Welt

Vorspeise skandinavischer Graved Lachs an Dillsauce,  
Nordseekrabbensalat an Champagner Dressing, gefüllter  
Hecht »Kopenhagen« und Bretonische Lachsforelle mit Apfel-  
Sahnemeerrettich

Kaltes Buffet Elsässer Pastetenauswahl, Wildarrangement aus  
heimischen Wäldern, Argentinische Roastbeefplatte

Warmes Buffet gegrillte Milchlammkeule Sirtaki, Wiener  
Mini-Schnitzel vom Kalb, Kabeljaufilet an indischem Curry

Salat Buffet mit verschiedenen Salaten Ihrer Wahl

Käsebrett und Brotauswahl deftiges Käsebrett mit Baguette-  
Brot, gemischte Partybrötchen und Butter

Dessertbuffet auf Wunsch zusammengestellt, mit Desserts  
Ihrer Wahl

Kalt-warmes Buffet: 33,00 Euro pro Person ( ab 25 Personen )

# SPARGELZEIT

## Sommertraum

Vorspeise knackige Blattsalate, mit frischen Kräutern und Dressingauswahl, luftgetrockneter Schinken mit Melonenschiffchen, Medaillons vom Heilbutt, gebratener grüner Spargel mit Parmesan

### Warmes Buffet

Saltimbocca vom Schweinefilet, ganzes Lachssteak mit frischen Kräutern gegrillt, neue Kartoffeln und Tagliatelle, gebratenes Grillgemüse, frischer weißer Stangenspargel mit Vinaigrette

### Dessertbuffet

Frische Erdbeeren, Mousse au chocolat, Mangosalat mit Minze

25,50 Euro pro Person ( ab 20 Personen )