

19. November 2021

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

* * * * *

Am Stück gebratenes Roastbeef

mit hausgemachtem Jus

dazu Kartoffelgratin und winterliches Gemüse

oder

Pochiertes Dorschfilet

an Weissweinsauce mit Trockenreis

und Rahmspinat

oder

«Ravioli Adige»

Steinpilzravioli an Birnenrahmsauce

* * * * *

Hausgemachtes Tobleronemousse

mit Früchtegarnitur

18. und 19. Dezember 2021

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

* * * * *

Geschmorter Rindsbierbraten an dunklem Jus
mit Butterspätzli und winterlichem Gemüse

oder

Gebratene Forellenfilets
mit Ratatouille und Bratkartoffeln

oder

Paniertes Auberginencordonbleu mit Mozzarella und Basilikum
mit Gemüse-/Bratkartoffeln

* * * * *

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce

17. und 18. Januar 2022

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

* * * * *

Wiener Kalbsrahmgulasch
mit Hausgemachten Schupfnudeln
und winterlichem Gemüse

oder

Gebackene Zanderknusperli
mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln

oder

Gemüsecurry
mit Reisring

* * * * *

Hausgemachtes Caramelköpfl
mit Früchtegarnitur

15. und 16. April 2022

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

* * * * *

Am Stück rosa gebratenes Kalbskaree
an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin
und saisonales Gemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet an Kräuterrahmsauce
mit Ratatouille und Couscous

oder

Zuchettipiccata
mit Ratatouille und Couscous

* * * * *

Gebrannte Creme
mit Vanilleglace

15. und 16. Mai 2022

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Rosa gebratenes Roastbeef
an Sauce Bearnaise mit Bratkartoffeln

weisse und grüne Spargeln

oder

Gebratene Forellenfilets
auf weissen und grünen Spargeln

mit Reis

oder

Weisse und grüne Spargeln

an Sauce Bearnaise

serviert mit Bratkartoffeln

Hausgemachtes dunkles Schokoladenmousse

mit Früchten garniert

14. und 15. Juni 2022

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

* * * * *

Am Stück gebratenes Schweinsfilet
an Calvadosauce mit Butterspätzli
und saisonalem Gemüse

oder

Zanderknusperli

mit Tartarsauce

Reis und Broccoli

oder

Hausgemachter vegetarischer Hackbraten

mit Butterspätzli und

saisonaalem Gemüse

* * * * *

Trio von der Erdbeere

(Mousse, Glace und marinierte Erdbeeren)

13. und 14. Juli 2022

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

* * * * *

Am Stück gegartes Rindsfilet
an Portweinjus mit Kartoffelgratin

und saisonalem Gemüse

oder

Gebratene Riesencrevetten

im Chilli - Knoblauchöl

Tagliatelle mit Tomaten und Oliven

oder

Tagliatelle mit schwarzem Sommertrüffel

* * * * *

Hausgemachtes Panna cotta

mit Himbeercoulis und Früchten garniert

11. und 12. August 2022

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

* * * * *

Am Stück rosa gebratenes Kalbskaree
an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin
und saisonalem Gemüse

oder

Gebratenes Forellenfilet an Zitronengrasschaum
mit Safranreis und einem Gemüsebouquet

oder

Steinpilzravioli
mit sautierten Steinpilzen und Baumnüsse

* * * * *

Charlotte Royal
mit Früchten garniert

9. und 10. September 2022

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

* * * * *

Gebratenes Rehschnitzel
an Preiselbeerrahmsauce mit Butterspätzli

Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni

und Mispeln mit Preiselbeeren

oder

Egliknusperli

mit Sauce Tartare

Reis und Broccoli

oder

«Herbstteller»

Butterspätzli

Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni

und Mispeln mit Preiselbeeren

* * * * *

Vermicelles

mit Meringue, Rahm und Vanilleglace

8. und 9. Oktober 2022

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Rosa gebratenes Roastbeef
an Sauce Bearnaise mit Bratkartoffeln
und herbstlichem Gemüse
oder

Gebratene Forellenfilets
mit herbstlichem Gemüse
und Reis

oder

Vegetarischer Hackbraten
mit Bratkartoffeln
und herbstlichem Gemüse

Hausgemachtes dunkles Schokoladenmousse
mit Früchten garniert

8. und 9. November 2022

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

* * * * *

Am Stück gebratenes Schweinsfilet
an Calvadosauce mit Butterspätzli
und saisonalem Gemüse

oder

Gebratene Riesencrevetten
im Chilli - Knoblauchöl

Tagliatelle mit Tomaten und Oliven

oder

Steinpilzravioli

mit sautierten Steinpilzen und Baumnüsse

* * * * *

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Vanilleglace

8. und 9. Dezember 2022

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

* * * * *

Am Stück gegartes Rindsfilet
an Portweinjus mit Kartoffelgratin
und saisonalem Gemüse

oder

Gebratenes Zanderfilet an Kräuterrahmsauce
mit Ratatouille und Couscous

oder

Zuchettipiccata
mit Ratatouille und Couscous

* * * * *

Hausgemachtes Panna Cotta
mit Himbeercoulis und Früchten garniert

6. und 7. Januar 2023

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

* * * * *

Am Stück rosa gebratenes Kalbskaree
an Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin
und saisonalem Gemüse

oder

Gebratenes Forellenfilet an Zitronengrasschaum
mit Safranreis und einem Gemüsebouquet

oder

Steinpilzravioli
mit sautierten Steinpilzen und Baumnüsse

* * * * *

Charlotte Royal
mit Früchten garniert

4. und 5. Februar 2023

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

Rosa gebratenes Roastbeef
an Sauce Bearnaise mit Bratkartoffeln
und winterlichem Gemüse

oder

Gebratene Forellenfilets
mit winterlichem Gemüse
und Butterreis

oder

Vegetarischer Hackbraten
mit Bratkartoffeln
und winterlichem Gemüse

Hausgemachtes dunkles Schokoladenmousse
mit Früchten garniert