

## **6. und 7. April 2023**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*\*\*

Kalbscarre an Mochelsauce mit Weissweinsrisotto und Blattspinat

oder

Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter mit Weissweinsrisotto und Blattspinat

oder

Weissweinsrisotto mit caramelisierte Walnüsse, Roquefort

und caramelisierte Birnenschnitze

\*\*\*\*\*

Pikantes Ananascarpaccio mit Sauerrahmmousse

## **5. und 6. Mai 2023**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*\*\*

Rinds-Entrecôte mit Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise und Spargeln

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise und Spargeln

oder

Bratkartoffeln mit Spargeln und Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Rhabarber-Variation (Parfait/ Kompott)

### **3. und 4. Juni 2023**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*\*\*

Ossobucco Cremolata, Bäckerin-Kartoffeln und sämigem Blattmangold

oder

Gebratene Forellenfilet mit Bäckerin – Kartoffeln und sämigen Blattmangold

oder

Kartoffelpfanne mit Artischocke und geschmortem Chicorée

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Beerencoulis

### **1. und 2. Juli 2023**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*\*\*

Gefüllte Kalbsbrust mit Jus, Ebly und Kefen

oder

Sautierte Jakobsmuscheln mit Ebly, Randen und mariniertem Blattspinat

oder

Ebly mit Randen und mariniertem Blattspinat

\*\*\*\*\*

Sommerliche Roulade mit marinierten Beeren

### **30. - 31. Juli und 1. August 2023**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Portweinjus, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

oder

Sautierter Saibling mit Kräuterrahmsauce, Butterreis und saisonales Gemüse

oder

Appenzeller Käseravioli mit Birne und Nuss

\*\*\*\*\*

Zweifarbige Tobleronemousse mit Früchten garniert

### **31.8 und 1. - 2. September 2023**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\*\*\*\*\*

Gefüllte Maispoualardenbrust (Phili/Dörrtomaten) mit Jus, Cous Cous und Grillgemüse

oder

Egliknusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Grillgemüse

oder

gebratene Aubergine auf orientalischem Cous-Cous

\*\*\*\*\*

Zwetschgen Jalousie mit Vanilleglace

## **29. 30.9 und 1. Oktober 2023**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\* \* \* \* \*

Rosa gebratenes Rehbäggli mit Wildrahmsauce, Kürbisspätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
Marroni, Birne mit Preiselbeeren

oder

Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen mit frischem Dill und Zitronen-Rahm

oder

Kürbisspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne mit Preiselbeeren

\* \* \* \* \*

Sausersorbet mit Marroniküchlein

## **27. und 28. Oktober 2023**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\* \* \* \* \*

Am Stück gebratenes Hirschfilet mit Eierschwämmli-sauce, Butterspätzli, Rotkraut,  
Rosenkohl, Marroni, Birne mit Preiselbeeren

oder

Pochiertes Wolfsbarschfilet an Wasabisauce, Butterreis, Blumenkohl, Broccoli, und  
Romanesco

oder

Spinat- Ricotta -Cannelloni mit Käse gratiniert

\* \* \* \* \*

Hausgemachte Waffeln mit Tonkabohnen und Salz-Caramel-glace

## **26. und 27. November 2023**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\* \* \* \* \*

Kalbsschnitte mit Tomaten- Bramata und Pak Choi

oder

Sautierte Dorade an Kapernsauce mit Tomaten- Bramata und Pak Choi

oder

Vegetarische Lasagne mit rustikaler Tomatensauce

\* \* \* \* \*

Coupe Amarena

## **27. und 28. Dezember 2023**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\* \* \* \* \*

Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Calvadossauce mit Pommes Dauphine und  
Rahmwirsing

oder

Gebratene Red Snapperfilet auf Linsendaal mit Kichererbsen

oder

Linsendaal mit Kichererbsen und Aubergine

\* \* \* \* \*

Zimtparfait mit Zwetschgenkompott

## **25. und 26. Januar 2024**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\* \* \* \* \*

Picatta Milanaise (Kalb)/ mit Tomatenrisotto und Broccoli

oder

Riesenkrevetten im Knoblauchöl sautiert mit Kräuterrisotto und Broccoli

oder

Kräuterseitling Picatta / Tomatenrisotto und Broccoli

\* \* \* \* \*

Gefüllte Windbeutel mit Vanillecreme und Schokoladensauce

## **23. und 24. Februar 2024**

Reichhaltiges Vorspeisenbuffet

\* \* \* \* \*

Zwetschgenbraten vom Schwein an Jus mit hausgemachten Knödel und Sauerkraut

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Weissweinschaum, Bratkartoffeln und Sauerkraut

oder

Trüffelknödel auf Rahmlauchbeet

\* \* \* \* \*

Creme Catalan mit marinierten Orangen