



Apéros und Bankette Winter

Die Preise variieren je nach Wochentag und Anzahl Personen.
Wir machen Ihnen gerne einen Vorschlag für Ihr Geburtstagsfest,
Hochzeit, Firmenanlass.....

APÉRO

Oliven mit Kräutern mariniert

Alpkäsebröckli aus Habkern

Dörrfrüchte im Speckmantel

Tomaten-Thymian Stengeli

Crostini mit verschiedenen hausgemachten Aufstrichen

Oliven

Brie-Preiselbeer

Erbsen-Frischkäse-Minze

Gorgonzola-Nuss

Halbe Kartoffeln überbacken mit

pomodori secchi

Feta oder Chorizo

Speck und Käse

Focaccia gefüllt oder belegt

Frischkäse-Rohschinken-Rucola

Frischkäse-getrocknete Tomaten-Rucola

Rote Zwiebeln mit Meersalz

Blätterteigschnecken

Speck-Lauch

Randen-Nuss

Quiches

Winter; saisonales Gemüse, Dörraprikosen

Spinat-Feta

Maroni-Lauch

Lorraine

Kürbis und Mandeln

Flammenfocaccia mit Speck

APÉRO RICHE

Pouletspiessli mit Erdnussauce

Suppe in der Tasse

Salat im Glas

Orientalischer Couscoussalat

Bunter Bohnensalat mit frischen Kräutern

Lauwarmer Linsensalat mit Speck

Fenchel-Orangensalat, Pinienkerne

VORSPEISEN

Salate

Saisonaler grüner Blattsalat mit karamellisierten Kernen

Saisonsalat mit Kürbisquiche mit getrockneten Aprikosen

Rüebliplüree auf geröstetem Hausbrot

Ziegenkäse mit viel Kräutern und Honig überbacken auf Salat

Carpaccio aus Randen, in Pesto marinierter Feta

Topinanburflan, Wirsingpesto, Speckchips,

Haselnusscrumbles

Randenravioli mit Mandelmus-Ricottafüllung

Suppen

Orientalische Randensuppe

Rüebli- und Orangen-
suppe

Topinanbursuppe, grünes Pesto

Sauerkrautsuppe mit Vanille

Apfel-Selleriesuppe

Selleriesuppe mit Kurkuma

Gelbe Randensuppe, Zimt

Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube

Maroni-Selleriesuppe

Randensuppe mit Kokosmilch

le beizli



Apéros und Bankette Winter

Die Preise variieren je nach Wochentag und Anzahl Personen.
Wir machen Ihnen gerne einen Vorschlag für Ihr Geburtstagsfest,
Hochzeit, Firmenanlass.....

ZWISCHENGANG

Pastagerichte

Penne mit Zitronensauce, Cashews und Peterli

5P (italienische Tomatensauce)

Safransauce mit Fenchel, Rosinen und Pinienkerne

Portulaksauce mit Speck

Wiringsauce, Speckchips

Kürbis-Orangenpesto, geröstete Nüsse

Randenpesto, karamellisierte Baumnüsse

Ricotta-Quadrolini mit Kürbis-Ingwerpesto, Baumnüsse

Kürbis-Rondellen mit Blauschimmelrahmsauce, Apfel

HAUPTGANG

Gerichte mit Fleisch

Coq au vin, Kartoffel-Lauchgratin, Ofengemüse

Hausgemachter Hackbraten im Speckmantel an

Madeirarahmsauce, Kartoffelstock, Rotkraut

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce mit

Griestaler, Kürbisspateln

Brasato mit Rotweinjus, Spinatspätzli,

Schwarzwurzeln mit Vanille

Saltimbocca (Schweinsniertsück) mit Kindneybohnen-

Kräuterstock, buntes Ofengemüse

Pouletbrust mit Ricotta, Sonnenblumenkerne und pomodori

secchi gefüllt, Venerereis, Sesamrübli

Hausgemachte Involtini mit Ricotta und Pflaumen

gefüllt, Risotto, Federkohlgemüse-Erbsengemüse

Kalbshackbraten mit Dörrobst, Madeirarahmsauce,

Süsskartoffeln, Wurzelgemüse

Suure Mocke, Kürbis-Kartoffelstampf, Dörrbohnen

VEGETARISCHE GERICHTE

Mit Gemüse und Linsen gefüllte Crêpes, leicht
pikante Kürbissauce

Sweet-Dumpling Kürbis mit Kräutercouscous gefüllt,

Zitronensauce, Camarquereis

Spinatroulade mit Ziegenkäse-Nussfüllung

Gemüsebeet, Safransauce

Panierter Tomme, Gemüse-Kartoffelbeet,

pikante Tomatensauce

Mit Kräutern und Honig überbackener Ziegenkäse,

Kichererbsen-Gemüsebeet

Rüeblicake Safransauce, Gemüse-Linsenbeet

Kartoffel-Feta-Spinatkugeln, Pilzrahmsauce, geröstete Nüsse

DESSERT

Pralinéekuchen mit Rahm

Panna cotta mit Früchtecoulis

Brönnti Crème mit Rahm

Maronimousse mit karamellisierten Nüssen

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen

Apfeltiramisu

Informationen:

Wir servieren Schweizer Fleisch aus der Region.

Die Speisen sind hausgemacht.

le beizli