



Apéros und Bankette im Frühling

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

APÉRO

Oliven mit Kräutern mariniert

Alpkäsebröckli aus Habkern

Falafel, Tomaten-Zitronendipp

Crostini mit verschiedenen hausgemachten Aufstrichen

Oliven, Kräuter

Brie-Preiselbeer

Erbsen, Frischkäse, Minze

Gorgonzola-Nuss

Halbe Kartoffeln überbacken mit

tomodori secchi und Feta

Fetakugeln im Haselnussmantel

Focaccia gefüllt oder belegt

Zitronenfrischkäse, Rohschinken, Rucola

Frischkäse, getrocknete Tomaten, Rucola

Rote Zwiebeln mit Meersalz

Quiches

Frühling; saisonales Gemüse, Trockenapfel

Spinat-Feta

Lorraine

Süss sauer eingelegtes Gemüse

Fenchel

Pfälzerrüebli

Albondigas mit pikanter Tomatensauce

Suppe in der Tasse

Salat im Glas

Lauwarme Spargeln, Pinienkernen, Kräuter

Orientalischer Couscoussalat

Bunter Bohnensalat mit frischen Kräutern

Lauwarmer Linsensalat mit Speck

Mini Hamburger

VORSPEISEN

Salate

Saisonaler grüner Blattsalat mit karamellisierten Kernen

Saisonsalat mit Frühlingsquiche

Kartoffel-Krautstiel-Tortilla auf grüner Pestosauce

Spinatmuffin mit Frischkäsekern

Ziegenkäse mit viel Kräutern und Honig überbacken auf Salat

Suppen

Grüne Spargelsuppe mit gerösteten Mandelplättchen

Sauerampfersuppe

Rüebli-suppe mit Orangen

Portulaksuppe mit Kichererbsencrumbles

ZWISCHENGANG

Pastagerichte

Penne mit Spinatpesto und weissem Spargel

Safransauce mit Fenchel, Rosinen und Pinienkerne

Penne Genovese (Basilikumpesto, Kartoffeln, Penne)

Ricotta-Raviolo mit grünem Pesto, pochierte Äpfel

le beizli



Apéros und Bankette im Frühling

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

HAUPTGERICHTE

..... mit Fleisch

Kalbshackbraten an Madeirarahmsauce, Kräuter-
Kartoffelstock, Sesamrüebli

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce mit
Griestaler, Frühlingsgemüse

Kalbskarree, Dörrapfeljus, Frischkäsepolenta,
Krautstielgemüse

Saltimbocca (Schwein) mit Kindneybohnen-Kräuterstock,
buntes Ofengemüse

Pouletbrust mit Ricotta, Sonnenblumenkerne und pomodori
secchi gefüllt, Venerereis, buntes Gemüse

Pouletschenkel an Teriyakisauce, Gemüsereis, hausgemachtes
Tahini

..... Vegetarisch

Rhabarber-Spinatstrudel auf Holunder-Sesamsauce,
Linsen-Gemüsebeet

Kohlrabi mit Rollgersten und Apfel gefüllt, Erbsenpüree,
Kräuterjoghurt, Frühlingsgemüse

Cake aus blauen Kartoffeln und Orangen, Rüebli-Sesampüree,
marinierter Rucola

Panierter Tomme, Gemüse-Kartoffelbeet,
pikante Tomatensauce

Linsenbraten, Cranberriesauce, Gemüsebeet, Kräutersalat

Momos, pikante Tomatensauce, Kichererbsen-Gemüsebeet

DESSERT

Rhabarber Tiramisu

Pralinéekuchen mit Rahm

Panna cotta mit Früchtecoulis

Brönnti Crème mit Rahm

Apfeltiramisu

Bündner Nusstorte

Informationen:

Wir servieren Schweizer Fleisch aus der Region.
Die Speisen sind alle hausgemacht.

le beizli