



UNSERE SPEISE KARTE



UNSERE SPEISE KARTE

Die folgenden Gerichte sind nur ein kleiner Auszug aus unserem kulinarischen Angebot. Unser Chef de Cuisine stellt gerne das perfekte Wunschmenü für deinen Anlass zusammen.

Geniesse das Catering auf verschiedene Arten.



Klassischer Tellerservice

Unser vielseitiges Angebot lässt vom 2- bis 4-Gänge-Menü inklusive Dessertbuffet keine Wünsche offen. Serviert von unserem charmanten Servicepersonal.



Tavolata oder Buffet

Die Tavolata bringt Menschen zusammen! Eine lockere und familiäre Tafelrunde, bei der die Gerichte auf Tablettts oder Schalen zum Tisch gebracht werden oder die Gäste sich selbst am Buffet bedienen.



Flying Dinner

Eine sehr ungezwungene und flexible Art das Catering zu servieren. Es wird auf Stehtischen oder Tablettts von Servicepersonal serviert.



Apéro und Fingerfood

Das perfekte Häppchen vor dem Menü oder als Abschluss deiner Veranstaltung.



APÉRO RICHE

- ✦ Diverse hausgebackene Focaccia
- ✦ Club Sandwich Ecken
- ✦ kaltes Plättli mit Parmesanmöckli und Salami
- ✦ kleiner Suppeshot nach Saison
- ✦ Bruschetta mit Tomaten, Oliven, Auberginenhummus, Rindtatar, Rauchlachs oder getrüffeltes Bohnencreme
- ✦ Gefülltes Landbaguette in Mini-Sandwiches geschnitten (B.L.T., B.A.T., Bacon-Beef, Maryland Pit Beef, Po'Boy, Lox'n' Cream, Frischkäse mit Sprossen)
- ✦ Käsequiche
- ✦ Tacos (Miso-Mango-Fischo oder Chili con Carne)
- ✦ Pinwheels A.B.C. (Avocado-Bacon-Cheese-Rolle) oder California (Lachs, Crevetten)
- ✦ Pulled Pork mit rotem Coleslaw im Brot (Burger oder Hot Dog)

SUPPEN

- ❖ Süsskartoffel-Erdnussuppe mit Halloumi
- ❖ Bacon-Chicken-Chowder
- ❖ Seafood-Chowder
- ❖ Pumpkin-Apple-Soup mit Brietoast
- ❖ «Beef Tea» mit Schlemmerschnitte (Tatar mit Kaviar)
oder mit Gemüse-Shiitakeeinlage und Rindspiess

SALATE

- ❖ Nüsslisalat mit Ei, Pilzen und Croutons an Kürbiskerndressing
- ❖ Gemischter Tex-Mex-Salat an American Dressing (Nachosalat)
- ❖ Caesar Salad mit Poulet, Croutons und Ei
- ❖ Spinatsalat mit Speck, Cashew und Granatapfel an Honig-Senfdressing
- ❖ American Waldorf Salad (Lattich, Sellerie, Nüsse, Blauschimmel, Apfel)
- ❖ Wedge Salat an Ranchdressing



VORSPESIEN

- ✦ Ceviche (Fisch nach Tagesangebot) mit Süsskartoffel und Mais
- ✦ Modern interpretiertes Vitello Tonnato mit Rucola (Tuna und Kalb separat rosa gegart)
- ✦ Geröstete pikante Süsskartoffeln mit Avocado, Rucola, Lattich, Datteltomaten und Cocktailcrevetten an Honig-Senfdressing
- ✦ Maryland Crab Cakes auf Salat an Thousand Island Dressing mit Maisbrot
- ✦ Crispy Kokosshrimps mit Papayasalat und Sweet Chilisauce



HAUPTGÄNGE

- ❖ Rosa Rinderrücken mit Gravy, Kartoffelpüree und Maque Choux
- ❖ Zarter Kalbsschulterbraten auf Steinpilzrisotto mit Heubeeri
- ❖ Yankee Pot Roast (Rindsschmorbraten) mit Corn Pudding und Wurzelgemüse
- ❖ Boston Pork Butt mit Grits (Südstaaten-Polenta) und Bohnengemüse
- ❖ Kalbskoteletten am Stück gegart an Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Saisongemüse
- ❖ Kreolisches Poulet mit Reis und Succotash
- ❖ Zarter saftiger Schweinebauch an Soja-Sesamsauce, Reis mit Buchweizen und Linsen, Pak Choi
- ❖ BBQ Beef Short Ribs und die drei Schwestern (Kürbispüree, Bohnengemüse, Knuspermais)



DESSERTS

- ✦ Caramel-Mousse mit Fleur de Sel und Caramel Popcorn
- ✦ American Cheesecake mit Blaubeersauce
- ✦ Bananencreme mit dunkler Schoggi und Rum-Caramel
- ✦ Weisses Toblerone-Mousse mit süssen Ahornsirup-Nüssen
- ✦ Zimtparfait mit Amaretti und Rotweinpflaumen
- ✦ Brownies Vanille Glace



FRÜHSTÜCK

- ✦ Hausgemachtes Birchermüesli im Glas
- ✦ Früchte geschnitten im Glas
- ✦ Gipfeli (Butter, Laugen, Vollkorn)
- ✦ Diverse Kleinbrote (Weggli, Mutschli, Kernenbrötli)
- ✦ Mini Sandwiches (Lachs, Käse, Eier, Schinken)
- ✦ Kaffee (offeriert), Wasser mit und ohne (offeriert), Fruchtsäfte