

Menu Vorschläge Sommer 2022

ab 15 Personen

*Mindestens 15 Personen pro Menu, unter dieser Zahl wird ein
Zuschlag von chf 8,50 pro Person verrechnet!
Für Änderungswünsche sind wir jederzeit für Sie da.*

Menu 1

Knackiger Gartensalat mit Ei, Croutons und Speckstreifen

*Schweinerückensteak mit Spargelspitzen und Sauce Hollandaise
überbacken,
Kartoffelkroketten und Gemüsebeilage*

Meringue Glace mit Rahm

CHF 32.50

Menu 2

Täglich frische Haussuppe

*Schweinsrahmschnitzel,
Knöpfli und Gemüse garniture*

Frischer Fruchtsalat mit Glace

CHF 28.00

Menu 3

Tagessuppe

*Poulet-Geschnetzeltes „ Berner Art „
Butterreis und Gemüsegarnture*

Vanilleglace mit Erdbeeren

CHF 28.50

Menu 4

Grosis' Blattsalat

*Bauernbratwurst an Zwiebelsauce und
knusprige Röstli*

Schokoladencreme mit Rahm

CHF 26.50

Menu 5

*Sommerliche Salate mit Rauchlachsstreifen
an Zitronendressing*

*Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahm,
Kartoffelkroketten und Gartengemüse*

Mascarponecreme mit Moccaschaum

CHF 49.00

Menu 6 – Vegi Menu

Vegane Variante: anstelle Raclette Tofu möglich

Salat aus Nachbarsgarten

*Baked Potatoes mit Raclette Käse
auf Rucola*

*Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace
CHF 26.50*

Menu 7

Melonenschiffchen mit Bündner Rohschinken

*Rindsfiletspitzen „ Stroganoff „
Butternudeln und Sommergemüse*

*Schokoladen Mousse mit frischen Früchten
CHF 48.00*

Menu 8 (Herbst)

Wildpastete mit Preiselbeerschaum an Nüsslisalat

Steinpilzcremesuppe mit Sahnehaube

*Rehgeschnetzelttes „ St. Hubertus“
Butterspätzli und frischem Gemüse*

*Zimt-Parfait auf Vieille Prune Spiegel
CHF 55.50*

Bauernbuffet (min. 35 Personen/ nur abends)

Vorspeisen:

6 Verschiedene Salate
3 verschiedene Saucen
Crevettencocktail
Rauchfischplatte
Rauchlachs
Kaltes Roastbeef
Kalter Schweinsbraten
Trockenfleisch, Speck und Hauswurst
Sauce Tartar, Sahnemeerrettich, Cocktailsauce
Bündner Gerstensuppe

Hauptgang

Schinken im Brotteig
Spanferkel
Roastbeef
Kalbshaxen
Lammgigot
Gebratenes Poulet mit Rosmarin
Siedfleisch mit Meerrettichsauce
Verschiedene Kochwürste (Zungen, Waadtländer etc.)
Kartoffelgratin und Spätzle
Kabisgemüse und Marktgemüse

Dessert

Mousse au chocolat
Glace / Rahm
Hausgemachte Kuchen
Meringue/Fruchtsalat

CHF 58.50 pro Person