



zum Apéro

Varianten

Apéro I: à Fr.5.- p.P.
Kleiner Apéro für 15-30 Minuten
Salzstangen und Nüssli

Apéro II: à Fr.10.- p.P.
Kleiner Apéro für 15-30 Minuten
Kalamata-Oliven und hausgemachte Gruyère-Stängeli

Apéro III: à Fr.15.- p.P.
Apéro für ca.1 Stunde
Mini-Sandwiches
(Rohschinken, Thunfisch, Poulet-Curry, Eiercreme)

Apéro IV: à Fr.20.- p.P.
Häppli à la Maison für ca.1 Stunde
(Pumpenickel mit Frischkäse und getrocknete Tomaten, Avocado-Crevetten,
Rohschinken, Räucherlachs-Meerrettich, Chorizo und Bruschetta)

Apéro-Riche

Fr.49.- p.P.
Apéro Riche für ca. 2 Stunden in 3 Gängen

- Oliven, Crostini mit Tomaten-Basilikum, Mini-Sandwiches
- Gebackene Poulet-Streifen, Frühlingsrollen, Egli-Knusperli, Meat-Balls
- Dips: Sweet-Chili, Cocktail, Sauce-Tartar, BBQ
- Hausgemachte Schoggitorte mit frischen Früchten



Flying Dinner

Var. I: mit 5 Gänge à Fr. 57.- p.P.

- Apéro „Häpli“ a la maison
- Eglknusperli mit Sauce-Tartar
- Gemüserisotto ja nach Saison mit Parmesanhobel
- Rinds-Brasato mit Rührpolenta und Kefen
- Gebrannte Crème mit Früchtégarnisch

Var. II: mit 6 Gänge à Fr. 64.- p.P.

- Apéro „Häpli“ a la maison
- Kalte Süsskartoffelsuppe
- Spanische Gemüsetortilla mit Salsa
- Gebackene Pouletstreifen mit Sauce-Tartar
- **Rindsfilet „Stroganoff“ mit Spätzli**
- Französische Schoggitorte mit Himbeercoullis

Var. III: mit 7 Gänge à Fr. 72.- p.P.

- Apéro „Häpli“ a la maison
- Ricotta Caprese
- Eglknusperli mit Sauce-Tartar
- Gemüserisotto (je nach Saison) mit Parmesanhobel
- Poulet-Curry mit Couscous
- Mini Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat
- Cheesecake-Mousse mit Erdbeeren

Var. IV: mit 8 Gänge à Fr. 79.- p.P.

- Apéro „Häpli“ a la maison
- Jakobsmuschel Ceviche im Mango-Tigermilch
- Poschiertes Ei in Rosmarinbutter mit Lilakartoffel-Espuma
- Risotto mit Parmesan
- Egli-Knusperli mit Sauce Tartare
- Paprikahuhn mit Spätzli und Kefen
- Lamm-Rack gebacken an tomatisiertem Quinoa und Grill-Avocado
- Bayerische Creme mit Himbeeren

Var. V: mit 8 Gänge à Fr. 87.- p.P.

- Apéro „Häpli“ a la maison
- Entenleber-Terrine mit Ingwer Birnen auf Sakuramix
- Thai Mangosuppe mit Stangensellerie und Chili-Faden
- Jakobsmuscheln mit Sweet Chili und Creme-Frâiche
- Spinat Arancini an Safransauce
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
- Lamm-Rack im Parmesanmantel mit Orecchiette-Napoli
- Orangen-Schoggimuffin



Die Klassiker

Var. I: à Fr. 55.- p.P.

Grüner Salatmix an Hausdressing

Pouletbrust an „Cafe de Paris“ Sauce

mit feinen Nüdeli und Brokkoli

Frischer Fruchtsalat

Var. II: à Fr. 62.- p.P.

Riesbacher Weissweinsuppe

Schweinsfilet im Teig mit Bratkartoffeln und Rahmlauch

Vermicelles mit Meringues und Rahm

Var. III: à Fr. 69.- p.P.

Nüsslisalat „Mimosa“

Kalbsbraten an Jus mit Kartoffelstock und grüne Bohnen

Café-Glacé „klassisch“

Var. IV: à Fr. 67.- p.P.

Salat „Caprese“

Rindsfilet „Stroganoff“ mit Spätzli

Hausgemachter Cheesecake mit Himbeeren

Var. V: à Fr. 63.- p.P.

Salatmix mit Tomaten, Radiesli und Spargeln an Hausdressing

Egli-Knusperli mit Mandelkartoffeln und Sauce Tartare

Französische Schoggitorte mit Himbeercoulis und Rahm

Var. VI: à Fr. 72.- p.P.

Minestrone

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Röstikroketten und Erbsen-Rüebli

Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm



Stellen Sie das Menü selber zusammen

Kalte Vorspeisen

Gurken-Carpaccio an Dill-Vinaigrette mit würzigem Hüttenkäse	Fr. 10.50
Kräuter-Ricottabällchen an Ramesco dazu Zucchetti und Schwarzbrot	Fr. 10.50
Oktopus-Carpaccio an Passionsfrucht-Vinaigrette und karamellierte Schwarzwurzeln	Fr. 13.50
Jakobsmuschel Ceviche im Mango-Tigermilch garniert	Fr. 18.50
Tatar aus geräucherten Felchen mit Avocado und Fischrogen	Fr. 16.50
Roter Thunfisch im Sesammantel an Fenchelsalat dazu Apfelpüree und Wasabi	Fr. 18.50
Vitello-Tonnato „klassisch“	Fr. 16.50
Crème brûlée von foie gras dazu Nuss-Sablé und Ingwer-Birnenchutney	Fr. 17.50
Rindstatar „klassisch“ getoastetes Hausbrot	Fr. 17.50

Salate

Grüner Salatmix an Hausdressing	Fr. 10.50
Salat „Mediterran“ mit Oliven, Feta und Cherrytomaten	Fr. 13.50
Frühling-Salat mit poschiertem Ei Radiesli, Spargeln und Erdbeeren an Holunder-Vinaigrette	Fr. 14.50
Nüsslisalat „Mimosa“ an Frenchdressing	Fr. 14.50
Salat „Caprese“ mit Mozzarella-Bufala	Fr. 14.50
Original „Caesar-Salad“ mit Parmesanhobel	Fr. 14.50
Herbst-Salat mit sautierten Waldpilzen dazu Rosmarin-Croutons an Nussdressing	Fr. 14.50
Winter-Salat mit Speck, Randen und frischem Meerrettich	Fr. 14.50

Suppen

Kalte Joghurt-Gurkensuppe mit Croutons	Fr. 10.50
Gazpacho „klassisch“	Fr. 10.50
Kalte Thai Mangosuppe mit Crevetten	Fr. 13.50
Rindsbouillon mit Flädli	Fr. 12.50
Krabbensuppe mit Stangensellerie und Hirsebällchen	Fr. 13.50
Rassige Süsskartoffelsuppe mit Chili und Ingwer	Fr. 12.50
Kartoffel Cremesuppe mit Rosmarin und Speckchips	Fr. 12.50
Frische Erbsen Cremesuppe mit Sakura und Butterflutes	Fr. 13.50
Original „Oxtail“ Consommé mit diverse Einlagen	Fr.16.50

Zwischengerichte / Warme Vorspeisen

Poschiertes Ei im Rosmarinbutter mit Lilakartoffel-Espuma	Fr. 14.50
Parmigiana Auberginenauflauf mit Parmesan	Fr. 14.50
Hausgemachte Gnocchi mit Eierschwämmli an Parmesanschaum	Fr. 15.50
Warmgebeizter Lachs an Safranquinoa	Fr. 16.50
Chobli-Crevetten mit frischem Brot	Fr. 14.50
Zitrusrisotto mit Chili-Crevetten	Fr. 17.50
Pouletbrust- Teriyaki „sous-vide“ auf Reispfanne mit Pak-Choi	Fr. 16.50
Hausgemachte Ravioli an Zitronen-Thymianbutter gefüllt mit schweizer Jungbullenfilet	Fr. 18.50
Kutteln an rassisger Weissweinsauce mit Chnoblibrot	Fr. 14.50

Hauptgerichte

Zanderfilet an Safransauce dazu Basmatireis, Spinatsoufflé und Grill-Pepperoni	Fr. 36.50
Egli-Knusperli mit Sauce Tartare dazu Mandelkartoffeln	Fr. 37.50
Lachs-Steak an Weissweinglasur mit Gemüse garnitur „riche“	Fr. 36.50
Kabeljau mit Petersilien-Kräuterbutter dazu Bulgur, Karottenpüree und Kefen-Radiesligemüse	Fr. 37.50
Poulet-Piccata an Sugo mit Weissweinsrisotto und Brokkoli	Fr. 35.50
Poulet „Cordon Bleu“ dazu mediterrane Spinatsalat und Pommes Frites	Fr. 37.50
Pouletschenkel-Steak BBQ dazu Rosmarinkartoffeln, Grill-Cherrytomaten und Coleslaw-Salat	Fr. 29.50
Poulet-Sûprême an Röstzwiebelsand dazu feine Kartoffelcreme und Vichy-Karotten	Fr. 38.50
Ungarisches Paprikahuhn mit hausgemachten Spätzle und Brokkoli	Fr. 33.50
Pouletbrust an rassigem Joghurtdip dazu Rüebl-Hafer-Muffin und grüne Spargeln	Fr. 35.50
Schweins-Steak an Cognac-Röstzwiebelrahmsauce dazu Mohnschupfnudel und Aargauer-Dörrzwetschgen	Fr. 34.50
Schweinsfilet im Speckmantel dazu Kräuterrisotto und Gartengemüse	Fr. 37.50
Schweinsfilet „Chimichurri“ mit Süsskartoffelchips und Grill-Avocado	Fr. 39.50
Kalbsmüsli „72h“ an Champagnersud dazu Safranrisotto und Kefen	Fr. 39.50

Kalbs-Steak mit Nusskruste an Topinamburpüree, Kürbisrisolée und marinierte Silberzwiebeln	Fr. 47.50
Kalbs-Steak an Erdbeer-Hollandaise dazu Bratkartoffeln und grüne Spargeln	Fr. 47.50
Schweizer Jungbullenfilet an Jus dazu sautierte Steinpilzen, Kartoffelstock und Gartengemüse	Fr. 54.50
Schweizer Jungbullenfilet „Venezianische Art“ garniert mit sautierten Kalbsleberli und Rührpolenta	Fr. 59.50
Rindshackbraten im Bratensauce mit Kartoffelstock und Rüeblli	Fr. 29.50
Original Ungarischer Rindsgulasch mit hausgemachte Spätzli und Rosenkohl	Fr. 36.50
Geschmorrte Rindsschenkel im Jus dazu Rührpolenta und Ofen-Wurzelgemüse	Fr. 36.50
Roastbeef an Sauce-Bearnaise mit Rosmarinkartoffeln und Brokkoli	Fr. 44.50
Rindsfilet mit Rotweinkräuterbutter dazu Pommes Frites und Grill-Tomate	Fr. 46.50
Rindsfilet mit Markkruste dazu Bärlauchrisotto und glasierte Baby-Rüeblli	Fr. 46.50
Rindsfilet „Barbacoa“ an rassige Süsskartoffelpüree und Grill-Babymaiskolben	Fr. 49.50
Pferdefilet an Balsamico-Jus mit Pastinakenpüree Grill-Lattich und Erdbeerragout	Fr. 43.50
Entenkeule „Konfit“ an Pfefferglace dazu Krautschupfnudeln und gegrillte Lauch	Fr. 35.50
Entenbrust „Black-Duck“ mit Bratpolenta und Whisky-Brombeeren	Fr. 39.50
Lamm-Gigot in Rosmarinjus dazu Kartoffelgratin und grüne Bohnen	Fr. 37.50
Lamm French-Racks mit Grill-Avocado und tomatisierte Quinoa, Feta	Fr. 46.50



Vegetarische Alternativen

Hausgemachte Gnocchi an Salbeibutter und Parmesan	Fr. 28.50
Randen-Steak mit Feta überbacken an Balsamico-Jus dazu Bratkartoffeln und Kefen	Fr. 27.50
Kürbisrisotto mit Balsamico-Zwetschgen und gebackenen Camembert	Fr. 29.50
Bündner Capuns mit Käse überbacken und Gemüse-Chips	Fr. 29.50
Penne aglio e olio mit Brokkoli, Mandeln und Cherry-Tomaten	Fr. 26.50
Spanische Tortilla an Salsa mit Grill-Lattich	Fr. 26.50
Rüebli-Hafermuffin an Mascarpone-Lauchsauce	Fr. 28.50
Pastetli mit Waldpilzrahmsauce und glasierte Rüebli	Fr. 29.50

Vegane Alternativen

Tomatisierte Quinoa mit Grill-Avocado und Tofu	Fr. 28.50
Randen-Steak an Balsamico-Jus dazu Bratkartoffeln und Kefen	Fr. 25.50
Ratatouille mit Salzkartoffeln	Fr. 27.50
Fried-Rice mit Edamame und Sweet-Chili	Fr. 25.50



Käse-Buffer

Käseauswahl mit mindestens sechs Sorten
garniert mit Trauben und Nüssen, Honig, Balsamico-Glacé
Frucht-Chutney, frisches Brot und Pumpernickel
Das Käsebuffet kann auch mit dem Dessertbuffet kombiniert werden

Fr. 18.50

Dessert

Cheesecake mit Himbeercoulis	Fr. 12.50
Schoggimousse-Duo garniert	Fr. 12.50
Französische Schoggitorte an Sauerkirschragout	Fr. 12.50
Tiramisu	Fr. 12.50
Bayerische Creme mit Früchteragout	Fr. 12.50
Schoggi-Variationen Mousse, Torte, Macarons, Orangen-Schoggimuffin	Fr. 14.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und würzigem Basilikum-Erdbeerragout	Fr. 10.50 Fr. 13.50
Gebrannte Creme garniert	Fr. 10.50
Vermicelles mit Rahm und Meringues	Fr. 12.50
Sorbet Variationen garniert	Fr. 10.50
Himbeer-Millefeuille	Fr. 14.50

Dessertbuffet

Vier verschiedene Süßspeisen nach Wahl
angerichtet auf dem Buffet in kleineren Portionen

- Frucht-Törtli
- Cheesecake mit Erdbeeren
- Schoggi Mousse (Weiss oder Dunkel)
- Gebrannte Creme
- Französische Schoggitorte
- Panna Cotta mit Himbeercouils
- Frischer Fruchtsalat

Fr. 16.50