

FESTTAGE 2018

Köstlichkeiten, einfach zu vollenden.

Vorspeisen

Gänseleberterrinen mit Sauterne-Gelée , 100g/Pers In Tranchen geschnitten, mit Mesclun-Salat an Vinaigrette & Brioche, bereit zum anrichten	Port.	45.--
Hausgemachtes Lachstartare 100g/Pers mit Koreanderblüten & Limetten Fertig zubereitet, im Becher verpackt	Port.	15.--
Weisser Alba-Trüffel zum hobeln	Tagespreis 100g ca.	600.--

Suppen

Kürbissuppe	Becher, 5dl	7.50
Kokosnuss-Zitronengrassuppe	Becher, 5dl	7.50
Karottencrèmesuppe	Becher, 5dl	7.50
Tomatensuppe	Becher, 5dl	7.50
Hummer Bisque	Becher, 5dl	15.--
Gerstensuppe	Becher, 5dl	9.50
Kartoffel-Trüffelsuppe	Becher, 5dl	15.--

Hors d'oeuvre

Hors d'oeuvre riche (ab 4 Personen) Mit Schottischem La Curuna Rauchlachs, ½ Hummer, Riesencrevetten, Morchelterrinen, Gänseleber-Terrine, Trüffelpastete Roastbeef, San Daniele Rohschinken, Kalbsbraten Saucen & Garnituren	Port.	89.50
--	-------	-------



Fleischgerichte

Fondue Bourignonn, mit US-Rindsfilet, in Würfel geschnitten 250g	Port.	35.--
Fondue Chinoise, mit US-Rindsfilet, Kalbsfilet SWISSPRIME, 250g und Poulet CH Freiland, frisch fein aufgeschnitten	Port.	35.—
Rindsfilet Wellington USA, klassisch zubereitet, 300g/Pers ab 3Pers. mit getrüffelter Rotweinsauce Zum selber backen im Ofen bei 180°C ca. 45 Minuten	Port.	39.50
Kalbsfilet Wellington SWISSPRIME, klassisch zubereitet, 300g/Pers mit getrüffelter Rotweinsauce, zum selber backen im Ofen bei 180°C ca. 45 Minuten	Port.	39.50
US-Rindsfilet-Medaillon & Sauce Béarnaise, 200g/Pers vorgebraten (cook&chill) zum selber warm machen im Ofen bei 100°C ca. 20 Minuten. Sauce Béarnaise fixfertig zum aufwärmen in der Pfanne oder Mikrowelle	Port.	39.50
Kräftige Rotweinsauce	Glas 2dl	17.50
Truthahn, gefüllt, CH / F im Ofen gebraten (3 bis 13 kg) ca. 600g pro Person gefüllt mit Brot, Stangensellerie, Apfel, Kastanie, Salbei, Zwiebel	kg	39.50

Beilagen & Gemüse

Gemüsevariation assortiert, 200g/Pers Kartotten, Petersilienwurzel, Bohnen, Stachis, Sapporini-Tomaten, Romanesco Im cook and chill-Verfahren vorgegart, zum selber aufwärmen in der Aluschale mit Deckel, 100°C ca. 20 Minuten	Port.	10.--
Gratin Dauphinois 200g/Pers. In der Aluschale, vorgebacken zum selber heiss machen im Ofen	Port.	9.—

Desserts

Pecan Nuss Pie In der Aluschale	Port.	35.--
Tarte de Tatin, 26cm Lauwarm servieren, z.B. Mit Vanille- oder Sauerrahmeis	Port.	35.--
Mini-Tarte de Tatin, 8cm Lauwarm servieren, z.B. Mit Vanille- oder Sauerrahmeis	Port.	5.50

alle Preise inkl. 2.4% MwSt

