

Leichte 3-Gang-Menüs Winter

Kreieren Sie sich aus einer Vorspeise, einem Hauptgang und einer süssen Versuchung
DAS „Lieblingsmenü“ Ihrer Wahl..... oder lassen Sie sich von uns beraten!

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und gebratenem Speck an Muskat-Vinaigrette

Bunter Mischsalat mit Kräuter-Hüttenkäse, Dörripflaumen im Speckmantel
und gerösteten Pinienkernen

Curry-Kürbis-Cappuccino mit Amaretto-Haube und gerösteten Kürbiskernen

Petersilienwurzel-Süppchen mit Käseschnittchen

Knackiger Eisbergsalat an Parmesan-Senfdressing
mit gebackenen Pouletbruststreifen und Kräuter-Croûtons

Schangnauer Büffelmilch-Mozzarella mit glasierten Dattel-Tomaten und Basilikum an Balsamico-Essig

Marinierter Pilzsalat mit Datteltomaten, gerösteten Kernen und Trauben

Warmer Ziegenkäse im Rauchschinkenmantel gebraten
auf Parmesan-Rucolasalat an Feigenessig

Bündner Rohschinken auf Rotkabissalat mit Meerrettich-Preiselbeerschaum und Apfel-Selleriesalat

Feine Pilzrahm-Tagliarini mit Gartenkräutern

Hauptgänge

Jungrindrücken an Kräuterjus mit buntem Marktgemüse und Kartoffel-Gratin

„Seeländer“ Kalbsrückenfilet an erfrischender Zitronensauce mit Tomaten-Tagliatelle und Blattspinat

Zartes Kalbssaltimbocca mit Rohschinken und Salbei auf mildem Pesto-Risotto und Zucchini-Tomatengemüse

Grosis Rindsschmorbraten mit Rotwein-Saucengemüse und Kartoffelpüree

Maispouletbrüstchen mit Frischkäse-Kräuterfüllung im Rauchschinken gebraten, mit Baby-Potatoes und Gurken.Joghurt, dazu Schmortomaten

„Faux-filet“ vom Kalb an Champignons-Brandysauce mit Butterrösti

Schweinsfilet im Parmesan-Mandelmantel gebraten mit Tomaten-Tagliatelle und grillierte Zucchini

US-Beefwürfel „Stroganow“ an pikanter Paprikasauce mit Spätzli und einem Hauch Sauerrahm

Australisches Lammkarree mit provenzalischem Ratatouille an Kräuterjus, serviert mit Rosmarinkartoffeln

Poulardenbrust an leichter Chardonnay-Kerbelsauce mit Brösmelinudeln und marktfrischem Gemüsebouquet

Fjord-Lachsforellenfilets mit Safranbutter auf leichtem Rahmlauch-Kartoffelgemüse

Zanderfilet an Chardonnay-Senfperlensauce mit Gemüsereis und Blattspinat

Krevettenspiesschen auf mediterranem Gemüsebett mit geschmolzener Tomate

Vegetarische Alternativen

Feine Pilzrahm-Tagliarini mit Kräutern und Gemüsestreifen

Japanische Gemüse-Frühlingsrolle mit Sojasprossenreis an süsssaurer Sauce

Pesto-Risotto mit dreierlei Tomaten, Gemüsewürfeli und Parmesanhobel

Bunter saisonaler Gemüseteller mit Salzkartoffeln

Auberginen- und Zucchini-piccata mit Tomatenspaghetti

Blätterteigkrapfen mit Ratatouille-Fetafüllung

Erfrischend leicht... süsse Versuchungen zum Abschluss

Leichter Mandel-Panna-Cotta mit Sauerkirschen und Knuspergebäck

Mit Zitronengras und Ingwer marinierte Ananas, dazu Kokosnuss-Mandelglacé

Frischer, saisonaler Fruchtsalat mit Himbeersorbet und Knuspergebäck

Tiramisu - der Klassiker, luftig und cremig

Mousse von weisser und schwarzer Schokolade mit einem Schuss Kirsch

Warmer Baumnuss-Cake auf Rotweinzwetschgen mit Cookie-Glacé

alle Menüs inklusive Dessert CHF 52.00

Da wir alles für Sie frisch zubereiten, benötigen die Menüs eine Vorlaufzeit von 3 Arbeitstagen.
Wir danken für Ihr Verständnis