

Apéro  
und  
Menüvorschläge



# Inhaltsverzeichnis

Apéro Angebot

Apéro Packages

Menüvorschläge

Vorspeisen

Suppen

Zwischengänge

Hauptgänge

Dessert

Kindermenüs





# Apéro

	CHF
<u>Snacks</u>	
Nüssli und Chips	pro Person 2
Marinierte Oliven	pro 100 gr 6
Parmesanmöckli	pro 100.gr 7
Gemüsesticks mit zweierlei Dip	pro 500.gr 14
Grissini mit Rohschinken	ab 10 Stk. 25
Blätterteiggebäck mit Käse/Mohn/Sesam	ab 10 Stk. 8
<u>Kalte Häppchen</u>	Preis pro Stück
Tomaten-Mozzarellaspiesse	4
Melonen-Rohschinkenspiess	5
Bruschetta mit Tomaten	4
Bruschetta mit Avocado creme	4
Focaccia belegt mit Salami/Rohschinken/Käse	5
Focaccia belegt mit Räucherlachs	6
Rindstatar auf Pumpernickel	6
Geräuchertes Fischtatar auf Pumpernickel	6
Erfrischende Gazpacho im Shotglas	3
<u>Warme Häppchen</u>	ab 10 Stück erhältlich
Mini Käseküchlein	27
Schinkengipfeli	37
Frühlingsrollen mit Sojasauce und Sweet-Chili Sauce	27
Mini Pizzetten	25
Satayspiesse mit Erdnussauce	29



## Apéro « Rössli »

Blättereiggebäck,  
Tomaten-Mozzarellaspiesse, Melonen-Rohschinkenspiess,  
Rindstatar auf Pumpernickel, Geräuchertes Fischtatar auf Pumpernickel  
Schinkengipfeli, Frühlingsrollen

CHF 30

## Apéro « Hunden »

Bruschetta mit Tomaten, Bruschetta mit Avocado-creme  
Grissini mit Rohschinken,  
Focaccia mit Salami/Rohschinken/Käse,  
Tomaten-Mozzarella Spiesse,  
Melonen Rohschinken Spiesse  
Satayspiesse mit Erdnussauce,

CHF 29



# Menu 1

Knackiger Blattsalat mit Croutons,  
Avocadospalten, Radieschen und Kernen

\*\*\*

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

Roastbeef im Niedergarofen gebraten mit Sauce Béarnaise,  
serviert mit Kartoffelgratin  
und Marktgemüse

\*\*\*

Toblerone Mousse mit Vanillesauce und seiner Garnitur

# Menu 2

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen  
an einer ausgewählten Salatsauce

\*\*\*

Limonen Ravioli mit Salbeibutter

\*\*\*

Tranche vom Schweizer Rindsfilet an leichtem Jus  
serviert auf Marktgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Schokoladenfondant serviert mit Früchten



## Menu 3

Weisswein-Schaumsuppe

\*\*\*

Zürichsee Fischtartar, serviert  
mit mariniertem Salatbouquet

\*\*\*

Passionsfrucht-Mango Sorbet

\*\*\*

Schweizer Kalbsnierstück am Stück im Niedergarofen gegart  
an leichtem Jus, serviert auf Weissweinrisotto  
und Sommergemüse

\*\*\*

Mango-Joghurt Mousse mit frischen Früchten

## Menu 4

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen,  
an einer hausgemachten Salatsauce nach Wahl

\*\*\*

Weisswein-Schaumsuppe  
mit geräucherten Lachsstreifen

\*\*\*

Passionsfrucht-Mango Sorbet

\*\*\*

Tranche vom Schweizer Kalbsnierstück  
an leichtem Jus, serviert mit Saisongemüse und Weissweinrisotto

\*\*\*

Schokoladen Parfait mit Mandel Krokant



## Menu 5

Bunter Blattsalat mit gebratenen Crevettenschwänze  
an Passionsfruchtdressing

\*\*\*

Limettensorbet

\*\*\*

Sanft gebratenes Hechtfilet aus dem Zürichsee an Noilly-Prat Sauce  
auf Saisongemüse, serviert mit Bratkartoffeln

\*\*\*

Tiramisu

## Menu 6

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen  
an einer ausgewählten Salatsauce

\*\*\*

Limonen Ravioli mit Salbeibutter

\*\*\*

Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee mit Weissweinschaumsauce  
serviert auf Parmesan-Risotto und Marktgemüse

\*\*\*

Toblerone Mousse mit Vanillesauce und seiner Garnitur





# Vor Speisen

CHF

Blattsalat mit Sprossen und Kernen an einer ausgewählten Salatsauce	12
Knackiger Blattsalat mit Croutons, Avocadospalten, Radieschen und Kernen	16
Gemischter Saisonsalat mit Sprossen und Kernen an einer ausgewählten Salatsauce	14
Antipasti Teller mit verschiedenen Gemüsen, Pilzen, Rohschinken, Parmesan und Focaccia	18
Bunter Blattsalat mit gebratenen Crevettenschwänze an Passionsfruchtdressing	20
Zürichsee Fischtartar, serviert mit Salatbouquet und Traubenkern Dressing	19



# Suppen

Rinderkraftbrühe mit Sherry und Flädli	13
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)	11
Tomatencremesuppe mit Schlagrahm und Basilikum	10
Weisswein-Schaumsuppe mit geräucherten Lachsstreifen	14
Kürbiscremesuppe* mit Kernen und Kürbiskernöl (Oktober-Dezember)	14
Spargelcremesuppe (Mai-Juni)	13



## Zwischengerichte

	CHF
Glasierte Jakobsmuschel auf Sauerrahm Kartoffelstock mit Pesto	24
Sanft gegartes Felchenfilet auf Fenchel Carpaccio	25
Gebratene Crevetten auf Safranrisotto	24
Im Olivenöl gebratenes Filet vom Zander mit Oliven Tapenade serviert auf Kartoffelstock	25
Limonen Ravioli mit Salbeibutter	18

## Immer wieder ein erfrischender Zwischengang

Passionsfrucht-Mango Sorbet	
Limettensorbet pro Portion und Person	5
alle Sorbets auf Wunsch mit Prosecco pro Portion und Person	9



# Hauptgänge

"Pouletbrust al Limone" in Zitronenbutter gebratenes Pouletbrust Schnitzel	38
Im Ofen gebratene Maispoularde	42
Ganzes Schweinefilet im Salbei-Rohschinken Mantel	45
Roastbeef im Niedergarofen am Stück gebraten	54
Rindsfilet im Kräutermantel am Stück gebraten	58
Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Senf mariniert	55
Kalbsfilet sanft am Stück gebraten	64
Kalbsnierstück aus dem Niedergarofen	54
<u>Duo vom Filet</u>	
Rinds -und Schweinsfilet am Stück gebraten im Niedergarofen	62
Kalbsfilet und Rindsfilet am Stück gebraten im Kräutermantel	70



## *Salzwasser Fische*

	CHF
Doradenfilet in Olivenöl gebraten	45
Wolfsbarsch in Olivenöl gebraten	45

## *Fische aus dem Zürichsee oder aus Binnenfischerei*

Gebratene Lachsforelle	40
Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee	43
Sanft gebratenes Hechtfilet aus dem Zürichsee	42
Schweizer Egli Filet	43



# *Inklusive einer Beilage, einem Gemüse und einer Sauce nach Wahl*

jeweils eine Beilage ist im Preis der Gerichte inbegriffen  
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Weissweinsrisotto, Pilaw-Reis, Risotto,  
Kartoffelstock, Polenta, Butternudeln



gemischtes Marktgemüse, Ratatouille, Blumenkohl,  
Blattspinat, glasierte Karotten, Speckbohnen,  
konfierte Cherrytomaten, Grilltomate  
grüner Spargel (Mai-Juni) auf Anfrage

Rotweinjus, Kräuterjus, Pilzrahmsauce, Senfsauce,  
Sauce Béarnaise, Kräuterbutter

# Vegetarische Gerichte

Safran-Weisswein Risotto mit gehobeltem Käse	CHF 24
Spargel Risotto mit gehobeltem Käse (Mai-Juni)	25
Kürbis Risotto mit Amaretti Crunsh (Oktober-Dezember)	25
Pasta «Oro Casarecce» mit getrockneten Tomaten, Basilikum Ricotta und gebackener Aubergine	27
Im Olivenöl geschwenkte Penne mit getrockneten Tomaten und Oliven serviert mit Parmesan Hobel	26
Limonen Ravioli mit Salbeibutter	26



# Desserts

Der Klassiker, hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm	11
Panna Cotta mit Fruchtspiegel und seiner Garnitur	12
Toblerone Mousse mit Vanillesauce	13
Erfrischendes Joghurt Mousse serviert mit Früchten	14
Fond au Chocolat mit Früchten und Glace	15
Käse Buffet auf Anfrage, Preis nach Absprache	





## Kinder Menü

	CHF
Gemischter Blattsalat mit Französischer Sauce	8
Tomatensalat oder Gurkensalat	8
Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse	10
Chicken Nuggets mit Pommes frites	12
Fischstäbchen mit Blattspinat und Kartoffelstock	13
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	17
Pommes Frites Natur	8

## Kinder Glace

Kinder Pingu	6
Vanilleglace mit Beeren- oder Schokoladensauce	4