

Bankette / Anlässe / Festessen

Unser Ziel ist es, Ihnen, lieber Gast, einen unvergesslichen, gemütlichen Anlass, ein schönes und festliches Bankett zu ermöglichen.

Wir freuen uns über Ihr Interesse am Restaurant Riet. Herzlichen Dank dafür!
Unsere grosse Erfahrung und unser eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass er ein voller Erfolg wird.

Was macht das Restaurant Riet aus?

- Positive Menschen, Herzlichkeit, Harmonie, Offenheit
- Sonderwünsche / Ja-Philosophie
- Familienbetrieb mit grosser Erfahrung und Innovationsgut
- Gute Lage, Parkplatz
- Schönes Ambiente in unseren neu renovierten Räumlichkeiten

Zu feierlichen Anlässen oder wichtigen Geschäftsessen das richtige Menü zu finden, alle Geschmäcker zu treffen und etwas Besonderes servieren zu lassen stellt für jeden Gastgeber eine Herausforderung dar.

Deshalb haben wir Ihnen auf den folgenden Seiten eine Auswahl an Gerichten und Menüs zusammengestellt. Unsere Vorschläge dienen als Anregung für die Gestaltung Ihres Menüs. Die einzelnen Vorspeisen und Hauptgerichte lassen sich beliebig zusammenstellen und/oder bestehende Menüs um einzelne Gänge verkürzen

Ob Sie nun Ihr Menü individuell gestalten, ein ganz spezielles Menü suchen oder auch Ihre eigenen Ideen und persönlichen Wünsche umsetzen möchten, wir stehen Ihnen bei allen Fragen jederzeit gerne zur Seite.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menu Besprechung – persönlich oder per Mail.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste im Restaurant Riet begrüßen zu dürfen.

Bankettinformationen:

Probeessen: Wir sind gerne bereit, Ihnen ein Probeessen () zu organisieren. Raten jedoch aus folgenden Gründen davon ab: Nicht alle Gerichte aus den Vorschlägen können wir für 2 oder 4 Personen zubereiten. Weiter ist es uns nicht möglich, bei einem Anlass mit 20 oder mehr Gästen die Speisen gleich anzurichten wie für 2 oder 4 Personen. Daher empfehlen wir Ihnen, dass Sie sich von unseren Leistungen mit einem Besuch in unserem à la carte-Restaurant überzeugen.

Die Wahl des richtigen Raumes:

Unser Restaurant ist in 4 Räume unterteilt, optimal für folgende Personenzahlen:

| | |
|-------------------|---------------------------------------|
| Restaurant vorne: | Platzangebot für ca. 35 – 40 Personen |
| Saal: | Platzangebot für 60 Personen |
| Kaminzimmer: | Platzangebot für ca. 25-30 Personen |
| Gartenzimmer: | Platzangebot für ca. 25-30 Personen |
| Terrasse: | Apero für ca. 60 Personen |

Bestuhlung: Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung.

Tischdekoration: Damit Ihr Anlass noch festlicher wirkt, bestellen wir gerne bei unserem Floristen die passende, nach Ihren individuellen Wünschen und Budget gestaltete Blumendekoration. Kerzen und Tischwäsche "Sekt" stellen wir Ihnen gerne für Ihren Anlass zur Verfügung.

Personenzahl: Die von Ihnen spätestens 1 Tag vor dem Anlass gemeldete Personenzahl dient als Grundlage für die minimale Rechnungstellung.

Verlängerung: Nach 02.00 Uhr verrechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde zusätzlich CHF 25.00. Die Anzahl der anwesenden Mitarbeiter hängt vom Anlass ab.

Zapfengeld: Pro Flasche 75 cl verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00. Wir bitten Sie die Weine direkt nach dem Anlass wieder mitzunehmen.

Süssspeisen: Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süssspeisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 5.50.

Zahlungsbedingungen: Ist die Zahlung mittels Rechnung vereinbart, bitten wir Sie den Kassabeleg vor Ort zu kontrollieren und zu unterzeichnen. Der Betrag ist sofort mittels Einzahlungsschein zu begleichen.
Wir akzeptieren folgende Kreditkarten: Post Card und Ec-Direct

Geschäftsbedingungen: Bei Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Wir verrechnen folgende Kosten:
0-14Tage vorher 90% der bestätigten Leistung x Personenanzahl

Apéritif

Gutenberg Apéritif

Saphira „Runder Bühel“ pro Person CHF 29.00
1 Käseküchlein, 1 Canapé Triangel, 1 Blätterteigpastetchen

Riet Apéritif

1 Glas Cala Silente, Sandati, Sardinien pro Person CHF 24.00
Mineralwasser, Orangensaft
Rohschinken, Käsewürfel, Gemüsedips mit 3 Saucen

Balzner Apéritif

Soave Classico, Gini, Veveto pro Person CHF 28.00
Mineralwasser, Orangensaft
1 Käseküchlein, Schinkengipfeli, Blätterteiggebäck

Liechtensteiner Apéritif

Sauvignon Blanc, Huber, Burgenland pro Person CHF 28.00
Mineralwasser, Orangensaft
Canapés, Blätterteigpastetchen, Minipizza, Käseküchlein
Tomaten-Mozzarellaspiesschen, Tortillas, marinierte Oliven
und Gemüsedipps mit drei verschiedenen Saucen

Zusätzlich mit Fleischspiesschen pro Person CHF 40.00

Mini-Canapés pro Stück

Rindstartar, Rohschinken, Roastbeef, Rauchlachs CHF 3.00

Ei, Thon, Käse CHF 2.80

Mini-Sandwich-Brötchen pro Stück

Schinken, Käse, Salami, Eimousse CHF 3.20

Roastbeef, Rohschinken, Brie CHF 3.70

Mini-Blätterteig-Pastetli pro Stück

Schinken, Thon, Roquefort-Käse, Gemüsecurry CHF 2.50

Auf dem Löffel oder im Töpfchen pro Stück

Lachstartar, Krevette mit Chili CHF 3.20

Champignons gefüllt, Melone mit Rohschinken CHF 2.80

In der Schale pro Schale

Gemüse Dips mit Curry-, Cocktail- und Tartarsauce CHF 14.00

Marinierte Oliven (150 gr) CHF 12.00

Aus dem Ofen pro Stück

Schinkengipfeli, Käseküchlein, Minipizza CHF 2.00

Blätterteigspeckrollen CHF 2.00

Blätterteiggebäck pro Person CHF 5.50

Am Spiesschen pro Stück

Poulet, Schwein CHF 3.50

Rind, Lamm CHF 4.00

Seeteufel, Lachs, Black Tiger CHF 4.00

Sämtliche Spiesschen werden mit Peperoni, Zwiebel- und
Dippsaucen (Curry-, Cocktail- und Tartarsauce) serviert.

Diverse Köstlichkeiten pro Stück

Tomaten-Mozzarellaspiesschen CHF 1.80

Frühlingsrolle vegetarisch CHF 2.20

Grissini mit Rohschinken umwickelt (5 Stück) CHF 8.00

Hackfleischbällchen CHF 8.50

pro 5 Stück

Pain Surprise pro Etage

Ein Pain hat immer 5 Etagen. 1 Etage hat 6 Triangel.

Nach Wunsch gefüllt mit:

Schinken CHF 8.00

Salami CHF 8.00

Rohschinken CHF 10.00

Thunfischmousse CHF 8.00

Rauchlachs CHF 10.00

Eiermousse CHF 8.00

Käse CHF 8.00

Cantadou mit Kräutern CHF 8.00

½ Meter Brot pro Stück CHF 65.00

Nach Wunsch gefüllt mit:

Schinken

Rauchlachs

Salami

Eiermousse

Rohschinken

Käse

Thunfischmousse

Cantadou mit Kräutern

Grosser Laugenbrezel

pro Stück CHF 75.00

Nach Wunsch gefüllt mit:

Schinken

Rauchlachs

Salami

Eiermousse

Rohschinken

Käse

Thunfischmousse

Cantadou mit Kräutern

Knabber-Leckereien

pro Person

Paprika Chips, Taco-Chips

CHF 3.00

Mandeln gesalzen und Paprika

CHF 4.00

Pikante Cashewkerne, Salznüsschen

Klare Suppe

| | |
|---|----------|
| Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen | CHF 6.50 |
| Rindskraftbrühe mit Flädle | CHF 6.50 |
| Rindskraftbrühe mit Leberknödel | CHF 7.50 |
| Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösschen | CHF 7.50 |
| Zitronengrassuppe mit Ingwer, Chili, Koriander und Glasnudeln | CHF 8.50 |

Gebundene Suppen

| | |
|--|-----------|
| Polentacrèmesuppe mit gebratenen frischen Pilzen | CHF 9.50 |
| Tomatencrèmesuppe mit frischen Basilikum und Sauerrahmtupfer | CHF 9.50 |
| Ruccolacrèmesuppe mit getrockneten Tomaten | CHF 9.50 |
| Weissweinschaumsüppchen mit Bündnerfleischstreifen | CHF 9.50 |
| Kartoffellauchschaumsüppchen mit gerösteten Speckstreifen | CHF 9.50 |
| Erbssenschaumsüppchen mit Schwarzwurzelchips | CHF 9.50 |
| Curryrahmsüppchen mit gebratenen Black Tiger | CHF 10.50 |

Salate als Vorspeise

| | |
|--|-----------|
| Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl | CHF 8.50 |
| Marktfrischer Blattsalat | CHF 7.50 |
| Bunte Salat-Bowle mit geräucherten Entenbrust und einer raffinierten Dressing mit Honig und Soja | CHF 15.50 |
| Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto verfeinert mit fruchtigem Olivenöl | CHF 12.50 |
| Nüsslisalat mit Speckwürfel, gekochtem Ei und gerösteten Brotroutons | CHF 11.50 |
| Ruccolasalat mit Balsamicosauce, Kirschtomaten und Parmesan | CHF 10.50 |

| | |
|--|-----------|
| Bunte Salat-Bowle mit gebratenen Black Tiger Tomatenwürfel und frischen Kräutern | CHF 16.50 |
| Bunte Salat-Bowle mit Streifen vom Alaskarauchlachs Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und frischer Meerrettich | CHF 15.50 |

Kalte Vorspeise

| | |
|---|----------------------|
| Rinds-Tatar mit einem kleinem Blattsalatbouquet | CHF 23.50 |
| Carpaccio vom Rind, mit Kirschtomaten, Knoblauch, gehobelten Parmesan, beträufelt mit Olivenöl | CHF 15.50 |
| Geräucherte Lachsforelle mit Kräuter-Crème-fraîche Frisee. Radieschen und Blattspinat in Walnussdressing | CHF 16.50 |
| Mild geräucherter Landrauchschinken mit in weissem Portwein mariniertes Honigmelone | CHF 14.50 |
| Black Tiger glasig gebraten auf Eisbergsalat mit Curry-Kokosdressing | CHF 16.50 |
| Geräucherter Alaskalachs mit frischem Meerrettichschaum Kräuterbouquette und kleiner Blattsalatgarnitur | CHF 14.50 |
| Vitello Tonnato mit Blattsalatstrauss | CHF 14.50 |
| Mousse von getrockneten Tomaten und Frischkäse mit Rucola und Blattsalat garniert | CHF 14.50 |
| Vorspeisen-Bufferet Kalte Vorspeisen, frische Salate, Rauchfisch ,Fleisch und Antipasta | pro Person CHF 26.50 |

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

| | |
|---|-----------|
| Lachsstrudel auf Schnittlauchbittersauce mit Blattspinat | CHF 16.50 |
| Weissweinsrisotto mit Rucola, Kirschtomaten und frischen Kräutern | CHF 12.50 |
| Steinpilze im Bandnudelnest | CHF 15.50 |
| Gefüllte Blätterteigkissen mit gebratenen Fischragout | CHF 16.50 |
| Zanderfilet im Bierteig auf Ratatouille mit marinierten Oliven | CHF 17.50 |

| | |
|--|-----------|
| Rindsfiletstreifen aus dem Mittelstück kurz angebraten auf lauwarmen Kartoffelsalat | CHF 17.50 |
| Zanderfilet im Röstimantel gebraten auf Sabayonenschaum | CHF 17.50 |

Hausgemachte Sorbets als Zwischengericht

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Rosenblütensorbet mit Prosecco | CHF 11.00 |
| Basilikumsorbet mit Wodka | CHF 11.00 |
| Pfefferminzorbet mit Prosecco | CHF 11.00 |

Hauptgericht vom Geflügel

| | |
|---|-----------|
| Entenbrüstchen rosa gebraten auf Blutorangensauce | CHF 32.00 |
| Gebratene Streifen von der Pouletbrust an milder Currysauce mit frischen Früchten garniert | CHF 25.50 |
| „Surf and Turf“ vom Maispoulardenbrüstchen und Black Tiger auf Hummerschaum | CHF 29.50 |
| Piccata von der Trutenbrust nach Mailänder Art | CHF 23.50 |
| Gebratene Pouletbrust mit Portweinjus, gefüllt | CHF 24.50 |

Nach Wunsch mit:

| | | |
|-------------------|----------|-----------|
| Spinat | Pilzen | Roquefort |
| Frischen Früchten | Schinken | |

Hauptgericht vom Schwein

| | |
|---|-----------|
| Schweinsrückenbraten an feinem Rosmarinjus | CHF 31.50 |
| Gebratenes Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce | CHF 26.50 |
| Schweinsfilet am Stück gebraten mit Barolojus | CHF 36.50 |
| Hackbraten auf einer Waldpilzsauce | CHF 26.50 |

| | |
|--|-----------|
| Schweinsfiletmedaillons im Basilikum-Rohschinkenmantel gebraten auf weisser Balsamicosauce | CHF 36.50 |
| Schweinskotelett paniert mit Kräuterjus | CHF 24.50 |
| Sulzbraten „Gutenberg“ Schweinsschulterbraten aus der Lacke im Ofen geschmorrt mit seiner eigenen Bratensauce serviert | CHF 29.50 |

Hauptgericht vom Kalb

| | |
|---|-----------|
| Kalbsgeschnetzeltes an einer rosa Pfeffersauce | CHF 33.50 |
| Saftiges Kalbssteak an einer Calvadossauce mit kleinen charamelisierten Apfelstücken | CHF 41.00 |
| Salim-Bocca an Marsalasaucce Zarte Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei | CHF 37.50 |
| Wiener Kalbsrahmgulasch | CHF 30.50 |
| Kalbsfilet-Medaillons im Kräutermantel mit Portweinjus | CHF 48.50 |
| Kalbsrückenbraten an einer feinen Morchelrahmsauce | CHF 40.00 |

Hauptgericht vom Rind

| | |
|---|-----------|
| Roastbeef rosa gebraten mit weisser Balsamico-Hollandaise | CHF 42.00 |
| Gebratenes Rindsfilet garniert mit Rucola und Kirschtomaten und Zwiebeln an einer Barolosauce oder Bernaise | CHF 44.50 |
| Gebratenes Entrecôte im Szechuanpfeffermantel mit einer kräftigen Rotwein-Essenz | CHF 42.00 |
| Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“ mit grünen Bohnen | CHF 33.50 |
| Ungarisches Saftgulasch | CHF 26.50 |
| Tafelspitz nach Altwiener Art mit Wurzelgemüse, Rahmspinat, und Bratkartoffeln Schnittlauchrahmsauce und Apfelmeerrettich | CHF 32.50 |
| „Surf and Turf“ mit Rindsfiletmedaillon und Black Tiger an einer Roqufortsauce | CHF 45.50 |

Hauptgericht vom Lamm

| | |
|---|-----------|
| Lammrückenfilet an Rosmarinjus auf Ratatouillegemüse | CHF 39.50 |
| Lammrückenbraten in einer Kräutersenfkruste im Ofen gebraten auf Provenzialischersauce | CHF 38.50 |
| Lammgigot im Heu geschmort an einem Kräuter-Knoblauchjus | CHF 36.50 |
| Mariniertes rosa gebratenes Lammhüfli mit Kräuter-Balsamicojus | CHF 32.50 |
| Lamm-Rack mit einer Kräuterkruste an Knoblauchjus | CHF 33.50 |
| Lammrücken mit Kräuterkruste am Stück gebraten auf kräftiger Rotwein-Essenz | CHF 38.50 |
| Fernöstliches Lammcurry mit Ingwer, Chili, Zitronengras und Kokosmilch | CHF 28.50 |
| Stroganov vom Lammfilet an einer rassigen Paprika-Wodkasauce | CHF 32.50 |

Hauptgericht vom Fisch

| | |
|--|-----------|
| Rotbarschfilet vom Grill an einer feinen Butterweissweinsauce | CHF 34.50 |
| Paella mit Meeresfrüchten und frischem Fisch | CHF 33.50 |
| Seeteufel in einer Kartoffelkruste gebraten mit Rucolaschaum | CHF 38.50 |
| Duo von Lachs und Seeteufel an einer Safran-Ananassauce | CHF 36.50 |
| Alaskalachs „Piomontese“ in Weisswein, Olivenöl und frischen Kräutern pochiert mit Oliven und Tomatenwürfel garniert | CHF 31.50 |

Hauptgericht ohne Fleisch

| | |
|--|-----------|
| Basilikum-Rösti mit Mozzarella | CHF 22.50 |
| Basilikum-Flan mit Tomatensauce | CHF 24.50 |
| Grüne Bohnen mit Kräutermascarpone auf Polenta | CHF 21.50 |
| Gnocchi mit Lauch auf Roqufortsauce | CHF 22.50 |

Portwein-Schalotten mit Pfeffer-Polenta

CHF 21.50

Beilagen zu den Hauptgerichten

Nach Wunsch mit:

| | | | |
|----------------------|--------------|-------------------|---------|
| Kartoffelkroketten | Bandnudeln | Reis | Polenta |
| Kartoffelgratin | Butternudeln | Basmatireis | Gnocchi |
| Kartoffelpüree | div. Pasta | Weissweinsrisotto | |
| Salzkartoffel | Wildreis | Safranrisotto | |
| Petersilienkartoffel | | Pilzrisotto | |

Bei allen Hauptgängen ist marktfrisches Gemüse inklusive.
Nachservie inklusive mit Platten- oder Teller nach Absprache

Desserts/Süssspeisen

| | | |
|--|------------|-----------|
| Caramelköfli | | CHF 8.50 |
| Gebrannte Creme | | CHF 8.50 |
| Dunkles Schokoladenmousse | | CHF 11.50 |
| Baileysparfait mit Fruchtspiegel | | CHF 12.50 |
| Marillenknödel im Zuckerbröselmantel | | CHF 14.50 |
| Dessertteller | | CHF 16.50 |
| Blätterteigkissen gefüllt mit Mango-Topfencreme | | CHF 12.50 |
| Blätterteigrollen gefüllt mit Patisseriecreme | | CHF 11.50 |
| Sachertorte nach Hausrezept mit Sahne | | CHF 9.00 |
| Topfenpalatschinken | | CHF 12.50 |
| Käseteller mit internationalen Weich- und Hartkäsesorten | | CHF 14.00 |
| Vacherintorte | pro Person | CHF 9.50 |
| Dessertbuffet | pro Person | CHF 22.50 |
| Diverse Glacesorten mit Sahne | pro Kugel | CHF 4.50 |
| Hausgemachte Sorbets / Glace | pro Kugel | CHF 4.00 |

Menüvorschlag

Menü „Baschatobel“

Nüsslisalat
mit gebratenen Pouletbruststreifen
an Balsamico-Dressing

mit Schweinefleisch CHF 46.00

mit Kalbfleisch CHF 56.00

—

Saltinbocca Romana
Zartes Schnitzel mit dünner Rohschinken-Tranche
und Salbei gebraten
Weisswein Risotto und frischem saisonalem Gemüse

—

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Menü „Diebalöcher“

CHF 49.00

Rindskraftbrühe mit Flädle

—

Knackige Blattsalate
Spezial Hausdressing und Brotcroûtons

—

Glasierter Schweinsraten
an Calvados Sauce mit kleinen Apfelstücken
Kartoffelgratin und frischem saisonalem Gemüse

—

Caramelköppli mit frischen Früchten garniert

Menü „Eichabödele“

CHF 47.00

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

—

Knackige Blattsalate
Spezial Hausdressing und Brotcroûtons

—

Schweinssteak an rosa Pfeffersauce
Butternudeln und frischem saisonalem Gemüse

—

Parfait Glace
Hausgemachtes Halbgefrorenes
mit Fruchtspiegel

Menü „Funkatanna“

CHF 45.00

Rindskraftbrühe mit Flädle

—

Knackige Salate der Saison
Spezial Hausdressing und Brotcroûtons

—

Schweinschnitzel vom Grill
an einer Paprikarahmsauce
Kartoffelkroketten und frischem saisonalem Gemüse

—

Gerühter Eiskaffee mit Sahne

Menü „Guschgielerloch“

CHF 68.00

Parmesancremesuppe mit Rohschinkenstreifen

—

Knackige Blattsalate “Tiroler Art“

Gebratener Speck, Eier, gerösteten Brotcroûtons

—

Tranchiertes Schweinsfilet vom Grill an einer Rotwein-Essenz
gefüllt mit Frischkäse, umhüllt mit Rauchschenken
hausgemachte Spätzle und frischem saisonalem Gemüse

—

Dessertkreation „Guschgielerloch“

Menü „Härgolessrank“

CHF 65.00

Erbsenschaumsüppchen mit Schwarzwurzelchips

—

Knackige Salate der Saison

mit marinierten Cranberries und Süsskartoffelchips

—

Schweinsfilet „Madagaskar“

Zartes Schweinsfilet vom Grill an einer Cognac-Pfefferrahmsauce
Kartoffelkroketten und frischem saisonalem Gemüse

—

Dessertkreation „Härgolessrank“

Menü „Tschibritta“

CHF 59.00

Gemüsecremesuppe mit Sahnehäuptchen

—

Frische Salate der Saison
Rotwein-Dressing

—

Gefüllte Pouletbrust vom Grill
an einer Schnittlauchrahmsauce
Basmatireis und frischer Blattspinat

—

Parfait Glace
Hausgemachtes Halbgefrorenes
mit Fruchtspiegel

Menü „Perböchel“

CHF 78.00

Weissweinschaumsuppe mit Rohschinkenstreifen

—

Bunte Salat-Bowle „ Neptun“
Frischkäse-Lachsroulade, Limettendressing

—

Kalbssteak vom Grill an einer Kräuter-Morchel Sauce
auf einem Beet von frisch sautiertem Blattspinat
hausgemachten Spätzle und frischem saisonalem Gemüse

—

Dessertkreation „Perböchel“

Menü „Jokamsboda“

CHF 66.00

Rindskraftbrühe mit Leberknödel

—

Tomaten mit Büffel-Mozzarella

nappiert mit Balsamico, Olivenöl und garniert mit frischem Basilikum

—

Piccata „Milanese“

Zarte Kalbsschnitzel im Ei-Parmesan-Mantel

garniert mit Schinkenstreifen, Pilzen und Tomatensauce

Spaghetti und Broccoliröschen

—

Dessertkreation „Jokamsboda“

Menü „Rucha Kopf“

mit Kalbfleisch CHF 68.00

Kresseschaumsüppchen mit Sahnehäuptchen

mit Schweinefleisch CHF 58.00

—

Bunte Salat-Bowle

mit Apfelscheiben, Kürbiskernen, lauwarmen Tafelspitz

an einer feinen Kernöl-Dressing

—

Wiener Schnitzel

Pommes frites und saisonalem Gemüse

—

Dessert „Hoamat“

Marillenknödel im Brösel-Zuckermantel

Menü „Gumpabödele

CHF 82.00

Mostschaumsuppe mit gerösteten Brotscheiben

—

Kalbfleischterrine

an Sauce Cumberland garniert mit zartem Blattsalat

—

Variation vom Grill

Kalbsfiletmedaillon an einer Morchelrahmsauce

Schweinsfiletmedaillon an einer starken Rotwein Essenz

Bandnudeln und frischem saisonalem Gemüse

—

Dessertkreation „Gumpabödele“

Menü „Falzigera“

CHF 87.00

Champagnerschaumsüppchen mit Bündnerfleischstreifen

—

Triologie

mit geräuchertem Wildlachs aus Alaska, Rindscarpaccio und Beef-Tatar

—

Kalbsfilet vom Grill „Saint Amour“

Zarte Kalbsfiletmedaillon an einer Kräuter-Champagner-Sauce

Riesencrevetten aus der Pfanne mit frischen Kräutern

Kartoffelkroketten und kleinem Gemüse

—

Dessertkreation „Falzigera“

Menü „Anaresch“

CHF 87.00

Champagnerschaumsüppchen mit Bündnerfleischstreifen

Triologie

mit geräuchertem Wildlachs aus Alaska, Rindscarpaccio und Beef-Tatar

Rindsfilet vom Grill „Saint Amour“

Zarte Rindsfiletmedaillon an einem Rotweinjus

Riesencrevetten aus der Pfanne mit frischen Kräutern

Kartoffelkroketten und kleinem Gemüse

Dessertkreation „Anaresch“

Menü „Mölebachwes“

CHF 87.00

Champagnerschaumsüppchen mit Bündnerfleischstreifen

Triologie

mit geräuchertem Wildlachs aus Alaska, Rindscarpaccio und Beef-Tatar

Wolfsbarschfilet aus der Pfanne „Tete á Tete“

Wolfsbarschfilet an einer Prosecco-Dillrahmsauce

Riesencrevetten gegrillt mit frischen Kräutern

Parmesan-Risotto und Broccoliröschen

Dessertkreation „Mölebachwes“

Menü „Troshäldele“

CHF 72.00

Rindskraftbrühe mit Leberspätzle

—

Bunte Salat-Bowle „Steirer“

Wildkräutersalat mit Kernöl-Dressing

—

Tafelspitz nach Altwiener Art

mit Wurzelgemüse. Rahmspinat und Bratkartoffeln

Schnittlauchrahmsauce und frischem Apfel-Meerrettich

—

Dessert „Wien“

Palatschinken mit Topfenfülle

Menü „Kolalöcher“

CHF 92.00

Nüsslisalat „Mimosa“ (kann saisonal abhängig sein)

Knackiger Nüsslisalat mit Ei
und feinem Hausdressing

—

Rindskraftbrühe mit Portwein

—

Lachstatar auf kleiner Rösti

mit kleinem Salatbouquet garniert

—

Zartes Roastbeef rosa gebraten

Sauce Bernaise

Feiner Kartoffelgratin

und farbiges Gemüseallerlei

—

Dessertkreation „Kolmalöcher“

Menü „Dreitannaboda“

CHF 61.00

Bunte Salat-Bowle

Blattsalat mit Bündnerfleisch-Tatar, Kräuter-Dressing

—

Rindsfiletwürfel aus der Pfanne „Stroganov“

an einer Cognac-Paprikarahmsauce

hausgemachte Spätzle und frischem saisonalem Gemüse

—

Dessertkreation „Dreitannaboda“

Menü „Finanzerhöttle“

CHF 98.00

Champagnerschaumsüppchen mit Bündnerfleischstreifen

—

Triologie

mit geräuchertem Wildlachs aus Alaska, Rindscarpaccio und Beef-Tatar

—

3 Tenöre

Kalbsfiletmedaillon vom Grill an einer Morchelrahmsauce

Schweinsfiletmedaillon angerichtet an einer Roquefort-Sauce

Rindsfilet mit einer Trüffelkruste überbacken mit einem Rotweinjus

Parmesan-Rahmpolenta und kleines Gemüse

—

Dessertkreation „Finanzerhöttle“

Menü „Baschatobel“

CHF 68.00

Sauerkrautrahmsuppe

—

Bunte Salat-Bowle
mit gebratenen Lachswürfeln, Limettendressing

—

Lammentrecôte vom Grill „Byron“
in einem Kräutermantel auf Portweinjus
Ratatouille und Bratkartoffeln

—

Dessertkreation „Baschatobel“

Menü „Andröfe“

CHF 68.00

Rindskraftbrühe mit Porto

—

Riesencrevette „Black Tiger“
auf fein abgeschmeckten Blattspinat und Kräutersauce

—

Lammrückenfilet
tranchiert auf Salbeirahmsauce
mit Weissweinsrisotto und frischem saisonalem Gemüse

—

Dessertkreation „Andröfe“