

SPEISEN

APÉRO – FLYING LUNCH/DINNER & MENUS

JEDE VERANSTALTUNG EIN ERLEBNIS



APÉRO

Unsere Empfehlung:

Apéro: 4 bis 6 Stück pro Person

Apéro riche oder Cocktail: 10 bis 12 Stück pro Person

ZUM KNABBERN

PRO PERSON

Chips, Nüssli, Blätterteig-Flûte	3.00
Marinierte Oliven	3.00
Parmesanbröckli mit Aceto Balsamico	4.50

COCKTAIL-BRÖTLI VEGETARISCH

PRO STÜCK

Ziegenkäse Macarons	3.00
Tomatenmousse mit Basilikum	4.00
Eiermousse mit Trüffel	4.00
Avocado-creme mit Limette	4.00

WRAPS – HAUSGEMACHT IM PAVILLON

PRO STÜCK

mit Peperoni, Gurken und Endiviensalat	3.00
mit Lachs, grünem Meerrettich und Aprikosen-Tomaten-Chutney	3.50
mit Bündnerfleisch, Zwetschgen-Preiselbeer-Chutney und Bergpfeffer	3.50
mit Rohschinken, Estragon und getrockneten Tomaten	3.50

SPIESSLI

PRO SPIESSLI

Melone Rohschinken	4.50
Tomaten, Mozzarella mit Pesto	4.50
Peppadew – Mozzarella	4.50
Zwetschgen oder Aprikosen im Speck	4.50

APÉRO

SUPPENSHOTS

PRO SHOT

Rebbergsuppe	2.50
Tomatencremesuppe	2.50
Saisonale Suppe (Kürbis, Spargel)	2.50
Kalte saisonale Suppe (Gazpacho, Melone, Gurken)	2.50

KLASSIKER IM GLÄSLI

PRO GLÄSLI

Spargelsalat (saisonal)	4.50
Siedfleisch Salat	4.50
Wurstsalat	4.50

WARME KLASSIKER

PRO STÜCK

Lauwarmes Ratatouille	3.50
Weisswein Risotto mit frischen Pilzen (Bärlauch, Spargel und Kürbis saisonal)	4.00
Hausgemachtes Schinkengipfeli	4.50
Chäschüchli / Bölle- oder Lauchchüechli	4.50
Hacktätschli mit Zwiebelconfit auf Händöpfelstock	6.00

SÜSSE VERSUCHUNGEN IM GLÄSLI

PRO GLÄSLI

Mini Patisserie / Friandise; 3 Stück pro Gast	6.00
Mousse au Chocolat	4.50
Panna Cotta mit Himbeercoulis	4.50
Tiramisu / Apfelmostcreme	4.50
Gebrannte Creme	4.50
Frischer Fruchtsalat saisonal	4.50

FLYING-LUNCH ODER DINNER

Unsere Empfehlung:

Pro Person 4 bis 6 Stück je Vorspeise und Hauptgang

Die Speisen servieren wir in der Gourmetschale

VORSPEISEN

PRO SCHALE

Blattsalat mit Cherry-Tomaten und hausgemachtes Dressing	5.50
Rebbergsuppenhot	2.50
Tomatenremeshot	2.50
Saisonaler Suppenhot (Spargel, Bärlauch oder Kürbis)	2.50
Kalter saisonaler Suppenhot (Gazpacho, Melone, Gurken)	2.50

HAUPTGANG

PRO SCHALE

Ghacktes mit Hörnli und Grana Padano	6.50
Älplermagronen mit Röstzwiebeln	6.50
Weisswein-Risotto mit frischen Pilzen (saisonal: Bärlauch, Spargel oder Kürbis)	6.50
Gelbes Thaicurry mit Reis (vegan)	6.50
Rindsfiletspitzen «Pavillon» mit Spätzli	13.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Spätzli	10.50

SÜSSE VERSUCHUNGEN IM GLÄSLI

PRO GLÄSLI

Mini Patisserie / Friandise; 3 Stück pro Gast	6.00
Mousse au Chocolat	4.50
Panna Cotta mit Himbeercoulis	4.50
Tiramisu / Apfelmostcreme	4.50
Gebrannte Creme	4.50
Frischer Fruchtsalat saisonal	4.50

MENUS

Stellen Sie Ihr Menu individuell zusammen. Es ist ein einheitliches Menu für alle Gäste auszuwählen. Beim Hauptgang können Sie nebst Fleisch **oder** Fisch ein vegetarisches Menu auswählen. Bitte beachten Sie, dass in den Preisen kein Nachservice enthalten ist.

KALTE VORSPEISEN

PRO PERSON

Blattsalate mit karamellisierten Walnüssen, Cherry-Tomaten und hausgemachtes Dressing	9.50
zusätzlich mit Suppeshot	12.00
Spargelsalat an Kräuter-Vinaigrette und gebratener Riesengarnele (saisonal)	Preis saisonal
Tomatensalat, Buffalo Mozzarella und Basilikumpesto	17.50
Rindscarpaccio, Parmesanflocken und Rucola	19.50
Hausgebeizter Lachs mit Salatbouquet, Limetten-Vinaigrette und Zwetschgensenf	22.50

SUPPEN

PRO PERSON

Rebbergsuppe mit Trauben und Kernöl	9.50
Tomatensuppe mit grünem Pfeffer	9.50
Saisonale Suppe (Spargel, Bärlauch oder Kürbis)	9.50

HAUPTGÄNGE – FLEISCH UND FISCH

PRO PERSON

Kalbsragout Marengo mit saisonalem Gemüse und Spätzli	37.00
Niedergegarte Kalbsschulter Rotweinjus mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	38.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit saisonalem Gemüse und Spätzli	42.50
Niedergegarte Kalbskopfbäckchen mit Rotweinjus, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	52.50
Rindsgulasch Ungarische Art mit saisonalem Gemüse und Spätzli	32.00
Roastbeef mit Sauce béarnaise mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	49.50

Rindsfiletspitzen «Pavillon» mit saisonalem Gemüse und Spätzli	53.00
Rindsfilet mit Sauce béarnaise, saisonalem Gemüse und Kartoffelmousseline	56.00
Maispoularde mit Trüffeljus, saisonalem Gemüse und Kartoffelmousseline	39.50
Lachstranche mit Zitronen-Beurre blanc, Blattspinat und Salzkartoffeln	36.50

HAUPTGÄNGE – VEGETARISCH UND VEGAN PRO PERSON

Weisswein-Risotto mit frischen Pilzen (saisonal: Bärlauch, Spargel oder Kürbis)	22.50
Frisches Pilzragout mit Spätzli und saisonalem Gemüse	26.50
Gegrillte Kräuterseitlinge mit Spätzli und saisonalem Gemüse	34.00
Gelbes Gemüse-Curry mit Jasmin Reis (vegan)	28.50

DESSERTS UND DESSERTBUFFET PRO PERSON

Frischer saisonaler Fruchtsalat mit Blutorangensorbet	11.50
Saisonales Parfait	12.50
Mousse au Chocolat	12.50
Weisses Mousse au Chocolat	12.50
Weisses Lebkuchenmousse	13.50
«Birne Helene» Pochierte Birne mit Schokoladensauce und Vanilleglace	13.50
«Pfirsich Melba» Gegrillter Pfirsich auf Meringue mit Himbeersauce und Vanilleglace	13.50
«Heisse Liebe» Heisse Himbeeren mit Vanilleglace	9.50
Dessertbuffet im Gläsli	16.00
Wählen Sie für Ihr Dessertbuffet 4 Desserts aus: Panna Cotta und Himbeercoulis, Mousse au Chocolat, Fruchtsalat, Apfelmostcreme, gebrannte Creme, Tiramisu, Birnen- oder Apfelkompott	