

# Sommermenu ab 20 Personen

CHF 49 pro Person exklusiv Getränke



Stellen Sie ein Menu ganz nach Ihren eigenen Wünschen zusammen.  
Bitte wählen Sie zwei Gerichte pro Gang und vermerken jeweils die Anzahl Personen.

## Vorspeisen

- \_\_\_\_\_ Süsskartoffelsuppe mit Ingwer und Kokosmilch
- \_\_\_\_\_ Gemischter Sommersalat mit frischem Aprikosen
- \_\_\_\_\_ Rucola Salat mit Parmesan

## Hauptgänge

- \_\_\_\_\_ Maispoulardenbrust mit Granatapfeljus und Sommergemüse
- \_\_\_\_\_ Gebratene Lachstranche mit Erdbeerenragout und Rahmsauce
- \_\_\_\_\_ Rindsbraten mit Kräuterjus und zweierlei Rüeblli
- \_\_\_\_\_ Schweinskotelett mit Schwarzbier-Sojasauce und Limetten Spitzkohl
- \_\_\_\_\_ Kräuterhackbraten mit Rahmkohlrabi und Rotweinsauce
- \_\_\_\_\_ Kaninchenragout mit Cidre, Senf, Estragon und Gemüse
- \_\_\_\_\_ Fischfilet mit Lattichgemüse und Haselnuss-Rosmarin-Butter

## Beilagen

- \_\_\_\_\_ Basilikumspätzle
- \_\_\_\_\_ Ofenkartoffeln
- \_\_\_\_\_ Aprikosenpolenta
- \_\_\_\_\_ Süsskartoffeln-Erbesen-Minze Püree
- \_\_\_\_\_ Kräuter-Kartoffel-Praliné

## Dessert

- \_\_\_\_\_ Erdbeer Crumble mit Vanille Eis
- \_\_\_\_\_ Mousse au Chocolat Torte mit Früchten
- \_\_\_\_\_ Quarkmousse mit Erdbeersalat und Crumble
- \_\_\_\_\_ Erdbeer Panna Cotta mit Rhabarberkompott
- \_\_\_\_\_ Clafoutis mit Joghurt Eis

**Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

Name \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Telefon \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_  
Anzahl Personen \_\_\_\_\_  
Datum & Zeit der Veranstaltung \_\_\_\_\_

AGB: Bitte reservieren Sie mindestens eine Woche im Voraus. Nach erfolgter schriftlicher Bestellung reservieren wir den von Ihnen gewünschten Tag. Eine Stornierung bis drei Wochen vorher ist kostenlos. Von 21 – 15 Tagen vorher berechnen wir 50% der Leistung, 14 – 8 Tagen vorher 75 % der Leistung und 7 – 1 Tage vorher 100% der Leistung.

Zur Bestätigung bitten wir Sie, die ausgefüllte und unterschriebene Reservation an uns zurück zu senden.

Unterschrift: \_\_\_\_\_