

BEWÄHRTE MENÜS

GRUPPE 10 – geeignet für 20 bis 120 Personen

MENUBEISPIEL 11	CHF 55.00	MENUBEISPIEL 12	CHF 65.50
Suppe nach Pflanzertart	CHF 7.50	Nüsslersalat mit Speck und Croûtons	CHF 14.50
***		***	
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Nudeln in Butter	CHF 29.50	Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Waldpilzen Rösti	CHF 39.00
Gemischter Salat (Beilage)	CHF 9.00	Tagesgemüse	
***		***	
Eisbiscuit Miramare	CHF 9.00	Parfait Praliné "Sternen"	CHF 12.00
***		***	
MENUBEISPIEL 13	CHF 56.50	MENUBEISPIEL 14	CHF 56.00
Gemüsecremesuppe	CHF 9.00	Assortierter Salatteller	CHF 11.00
***		***	
Pouletstreifen Stroganoff Spätzli in Butter	CHF 29.50	Zanderfilet pochiert Zugerart	CHF 35.00
Vermischter Saisonsalat (Beilage)	CHF 8.00	Salzkartoffeln Glasierte Karotten und Zucchetti	
***		***	
Coupe nach Saison	CHF 10.00	Birne Suchard	CHF 10.00
***		***	
MENUBEISPIEL 15	CHF 48.00	MENUBEISPIEL 16	CHF 55.00
Gelberbsensuppe mit Croûtons	CHF 9.00	Blattsalat mit Fetakäse, Oliven, Tomaten und Gurken	CHF 13.50
***		***	
Heisser Schinken in Burgundersauce Kartoffelstock Gemüse-Trio	CHF 30.00	Kartoffelravioli mit Spinatfüllung serviert auf Pilzenragout mit Broccoliröschen umlegt	CHF 29.50
***		***	
„Brönnti Creme“ Caramelcreme mit Birnenwürfeli	CHF 9.00	Charlotte russische Art mit Himbeersauce	CHF 12.00
***		***	



Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

IM KLEINEN, FEINEN RAHMEN FEIERN

GRUPPE 20 – geeignet für 10 bis 30 Personen

MENUBEISPIEL 21	CHF 91.00	MENUBEISPIEL 22	CHF 82.00
Salat-Arrangement an Balsamicodressing mit lauwarmen Kaninchenfiletstreifen und Melonenperlen ***	CHF 18.50	Geflügelleber-Mousse auf Apfelscheiben garniert mit Waldorfsalat ***	CHF 17.50
Fisch-Consommé mit Salmklösschen ***	CHF 11.50	Legierte Bouillon Germini ***	CHF 9.50
Entrecôte und Kalbssteak-Château mit Waldpilzenragout Kartoffelkroketten Gemüse garnitur (5-teilig) ***	CHF 49.00	Schweinsfilet-Medaillons "Sternen" an körniger Senfsauce Schlosskartoffeln Marktgemüse ***	CHF 41.50
Sorbet-Palette mit Früchte-Arrangement ***	CHF 12.00	Marmoriertes Soufflé glacé von Baileys und Eiercognac ***	CHF 13.50
MENUBEISPIEL 23	CHF 92.00	MENUBEISPIEL 24	CHF 81.50
Currycremesuppe mit Kokosnussflocken ***	CHF 10.00	Pfannkuchen-Roulade mit geräuchertem Lachs auf Salatbouquet Meerrettich-Vinaigrette ***	CHF 18.50 CHF 11.00
St. Jakobsmuschel an Vodkasauce im Mohnpfannkuchen ***	CHF 19.50	Solothurner Wysüpli ***	
Drei verschiedene Filets "Sternen" Kartoffeln savoyardische Art Gemüse garnitur (5-teilig) ***	CHF 49.50	Maispoulardenbrust sautiert auf Pilzenragout Kartoffelgaletten Broccolis mit Mandeln ***	CHF 38.00
Schokoladen-Mousse und Pistazien-Eis auf Himbeer-Coulis ***	CHF 13.00	Saisonale Dessert-Kreation mit Beeren, Mousse und Eis ***	CHF 14.00



Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

MENÜVORSCHLÄGE FÜR GRÖSSERE FEIERN

GRUPPE 30 – geeignet für 20 bis 120 Personen

MENUBEISPIEL 31	CHF 98.00	MENUBEISPIEL 32	CHF 91.00
Doppelte Kraftbrühe mit Sherry und Käsepaillette ***	CHF 11.00	Broccoliscremesuppe mit Brotherz ***	CHF 10.00
Seeteufelmedaillons sautiert auf Safranrisotto und Pernodsauce ***	CHF 22.00	Zanderfilet pochiert an Vodka sauce auf grünen Nudeln serviert ***	CHF 18.50
Kalbkarree gebraten und glaciert an Soubiserahmsauce mit Trüffel Kartoffelkroketten Gemüsebuketts (5-teilig) ***	CHF 52.00	Roastbeef und Kalbsnierstück gebraten Senf-Mousseline-Sauce Kartoffelgratin Dauphinoise Gemüse garnitur (5-teilig) ***	CHF 49.00
Tulpenbisquit mit Beerensorbet auf Krokantcreme ***	CHF 13.00	Eisbombe Negrita mit frischer Ananas garniert ***	CHF 13.50
MENUBEISPIEL 33	CHF 77.00	MENUBEISPIEL 34	CHF 95.00
Vielfältiges Salatbuffet mit verschiedenen Beilagen und Saucen ***	CHF 15.50	Vorspeisen-Teller "Sternen"* mit Garnituren und Salaten ***	CHF 19.00
Kraftbrühe mit Flädli ***	CHF 9.00	Morchelessenz mit Cognac ***	CHF 11.00
Kasseler Schweinsbraten mit Waldpilzenrahmsauce Herzoginkartoffeln und Trockenreis Drei Saisongemüse ***	CHF 37.50	Kalbs- und Lammfilet im Kräutermantel gebraten auf kräftiger Rotweinsauce Schlosskartoffeln Mischgemüse-Tricolore ***	CHF 51.00
Vacherin glacé Sternen mit Beeren oder Fruchtsalat ***	CHF 15.00	Dessert-Karussell "Sternen"* mit Sorbet, Glace, Mousse und Früchten ***	CHF 14.00

*auch als Vorspeisen- oder Dessertbuffet möglich. Preis nach Aufwand.



Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

GOURMET-MENÜS FÜR FEINSCHMECKER

GRUPPE 40 – geeignet für 10 bis 80 Personen

Beachten Sie jeweils auch das aktuelle Romantik-Gourmet-Menu

MENUBEISPIEL 41	CHF 127.--	MENUBEISPIEL 42	CHF 119.--
Geflügelterrine mit Lammfilet im Karottenmantel ***	CHF 17.50	Lachsroulade auf Kressencouli mit frittiertem Gemüseheu ***	CHF 17.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Cognac und Sesamstengel ***	CHF 11.00	Geflügel-Essenz mit Portwein parfümiert ***	CHF 11.00
Steinbutt pochiert <i>Tagespreis ca.</i> an Champagnersauce Camargueis ***	CHF 25.00	Kalbsmilkenmedaillon sautiert auf Lauchgemüse mit Morcheln ***	CHF 19.50
Ingwersorbet mit Limonen ***	CHF 5.00	Passionsfrüchtesorbet ***	CHF 5.00
Rinds- und Kalbsfilets am Stück gebraten Braune Butter-Sauce mit Trüffel Pariser Bratkartoffeln Zucchettischiffchen Gefüllte Artischockenböden ***	CHF 59.00	Emmentaler Lammrücken rosa gebraten auf Kräutersabayone Kartoffelkugeln Berny Zucchettischiffchen mit Ratatouille und grillierte Auberginenscheiben ***	CHF 49.00
Kleiner Käseteller mit Salat-Tricolore ***	CHF 10.00	Weichkäse-Pralinen garniert ***	CHF 10.00
Tulpenbiscuit mit Himbeer-Mousse und zweifarbigen Schokoladen-Parfait ***	CHF 13.00	Eisbombe Rejane (Pistazien und Haselnuss) mit Windbeuteln umlegt ***	CHF 14.50

**Die Gourmet-Menüs werden ganz individuell für Sie zusammengestellt
und speziell auf Saison- und Marktprodukte ausgerichtet.**



Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

KREATIVE MENÜS ZUM GENIESSEN

GRUPPE 50 – geeignet für 20 bis 60 Personen

<u>MENUBEISPIEL 51</u>	CHF 73.00	<u>MENUBEISPIEL 52</u>	CHF 74.00
Italienische Antipasti mit Mortadella und Coppa	CHF 15.00	Tomatenmousse mit Mozzarella und Basilikum	CHF 15.00
***		***	
Gemüsecreme nach Saison	CHF 10.00	Bouillon mit Eiflocken	CHF 9.00
***		***	
Swiss Prime Rindshuft und Poulardenbrust gebraten Rotwein-Senfsauce Kartoffelkroketten Drei Saisongemüse	CHF 39.00	Kalbsbraten und Entenbrust Karamellierte Orangensauce Herzogin Kartoffeln Gemüsemix nach Saison	CHF 39.00
***		***	
Biscuit glacé	CHF 9.00	Beerenmousse mit Glace	CHF 11.00
***		***	
<u>MENUBEISPIEL 53</u>	CHF 70.00	<u>MENUBEISPIEL 54</u>	CHF 77.00
Saisonsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	CHF 11.00	Gemüse-Cocktail mit Rohschinkenrosetten	CHF 13.00
***		***	
Käsequiche mit Zwiebeln	CHF 13.00	Ravioli-Trio	CHF 15.00
***		***	
Straussenfilet (CH) am Stück gebraten Choronsauce Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Blattspinat und Kräutertomate	CHF 37.00	„Drei Musketiere“ Lamm-, Schwein-, Kaninchenfilet Currysauce Trockenreis mit Ananas Karotten und Broccoli	CHF 39.00
***		***	
Saisonsorbet	CHF 9.00	Coupe nach Saison	CHF 10.00
***		***	



Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

Komponieren Sie Ihr eigenes Menü – Weitere Speisen-Vorschläge

Salate	• Assortierter Salatteller	CHF 11.00
	• Grüner Blattsalat nach Saison	CHF 9.00
	• Nüsslersalat mit Croutons und Ei	CHF 11.50
	• Saisonsalat-Potpourris mit Speck oder Pilzen	CHF 14.50
	• Salat-Arrangement mit warmen Pouletstreifen oder Kaninchenfilet / Entenbrust / Salmwürfel / Spargelfritters	CHF 18.50
Suppen	• Kraftbrühe mit Eistich oder anderer Einlage	CHF 9.00
	• Doppelte Kraftbrühe mit Sherry, Käsepaillette	CHF 11.00
	• Rindsessenz mit Cognac (Enten / Morcheln / Oxtail clair)	CHF 11.00
	• Kresserahmsuppe (Curry / Broccolis / Kräuter)	CHF 10.00
	• "Chriegstetter Chräbesuppe"	CHF 12.50
	• Solothurner Wysüpli	CHF 11.00
• Bündner Gerstensuppe / Minestrone / Hausfrauensuppe	CHF 9.00	
Kalte Vorspeisen	• Ricottaterrine mit Steinpilzen auf grüner Kräutersauce	CHF 16.00
	• Kalbsmilkenterrine mit Trüffel, Salatbouquet	CHF 18.00
	• Geräucherter Lachs und Hellfisch im Blätterteigkissen mit Meerrettichschaum	CHF 18.50
	• Hecht- und Salm-Terrine auf Kressencoulis	CHF 17.00
	• Geräuchertes Forellenfilet mit Waldorfsalat und Meerrettichschaum	CHF 15.50
	• Melonen Variation mit Rohschinken (Saison) oder geräucherter Entenbrust / Forellenfilet / Bresaola	CHF 16.50
	• Frische Spargeln grün oder weiss mit Mayonnaise (Saison) ↳ <u>Beilagen</u> : Rohschinken, ger. Entenbrust, Schinkenmousse	Tagespreis CHF 8.50
	• Vorspeisenbuffet (je nach Zusammenstellung), Richtpreis	CHF 28.00
Warme Vorspeisen	• Jalousie mit Pilzen auf Kräuterrahmsauce	CHF 13.50
	• Kalbsmilkenwürfel an Madeirajus im Blätterteigkissen	CHF 18.50
	• Pasta: Lasagna / Tortellini / Cannelloni etc.	CHF 14.50
	• Trio da Pasta	CHF 16.50
	• Pochierte Seezungenfilets im Weisswein Marguery Trockenreis.	Tagespreis ca. CHF 25.00
	• Steinbutt pochiert, Hollandaise-Sauce, Salzkartoffeln.	Tagesp. ca. CHF 25.00
	• Pochierter Salm (od. Saibling, Zander, Felchen) Dillsauce, Reis	CHF 17.50
	• Seeteufel-Medaillons pochiert in Wermutsauce, Beilage n.W.	CHF 22.50
	• Frischer Salm im Blätterteigmantel auf Rieslingsauce	CHF 16.50
	• Heissgeräucherter Lachs auf Lauchgemüse	CHF 22.50
	• Eglifilets gebacken / gebraten, Tartarsauce, Salzkartoffeln	CHF 18.50
	• Seeteufel-Medaillon und Zanderfilet auf Champagnerrisotto	CHF 21.00
• Strudel von Zander und Lachs mit Spinat und Sauce	CHF 18.50	

Herkunftsdeklaration

Fleisch	Rind, Kalb, Schwein	Schweizer Qualitätsfleisch
	Geflügel, Kaninchen	Frankreich, Ungarn
	Lamm	Australien, Neuseeland
Fisch	Süsswasser	Schweiz, Kanada, Deutschland
	Salzwasser	Frankreich, Niederlande
	Herkunft kann je nach Fang variieren.	

Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

Hauptgänge mit Rind	• Rindsschmorbraten Bürgerart oder "Suure Mocke" mit Kartoffelstock	CHF 30.00
	• Entrecôte double mit Béarnaise-Sauce, Kartoffel-Galetten Marktgemüse	CHF 47.00
	• Rindshohrücken gebraten, Choron-Sauce, Schmelzkartoffeln, Bohnen und Tomaten	CHF 39.00
	• Roastbeef englisch, Bordeleser-Sauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur (5-teilig)	CHF 47.00
	• Rindsfilet am Stück gebraten, Béarnaise-Sauce, gebackene Kartoffelkräpfen, Gemüse garnitur	CHF 61.00
	• Rindsfilet "Wellington", Trüffelsauce, Marktgemüse	CHF 61.00
Hauptgänge mit Kalb	• Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, Rösti	CHF 38.00
	• Kalbsschnitzel an Limetten-Sauce, Trockenreis, Broccolis mit Mandeln	CHF 39.00
	• Kalbs-Saltimbocca mit Marsalasaucе, Steinpilzrisotto, Tomaten	CHF 39.00
	• Kalbsschulter gebraten, Basilikumrahmsauce Schlosskartoffeln, Gemüse garnitur (5-teilig)	CHF 39.00
	• Kalbssteak "Château" auf Gemüsebett mit Paprikasauce Hausgemachte Spätzli	CHF 50.00
	• Kalbsfilet am Stück gebraten, Morchelrahmsauce Dauphine-Kartoffeln, Marktgemüse	CHF 64.00
	• Kalbsnierstück mit Estragon-Rotweinsauce, Berny-Kartoffeln, Gemüsebukett	CHF 50.00
	• Kalbsrücken gebraten "Sternenart", Pariser Kartoffeln, Gemüse-Tricolore	CHF 60.00
Hauptgänge mit Schwein	• Geschnetzeltes Schweinefleisch an Currysauce, Trockenreis und Früchtégarnitur	CHF 29.50
	• Schweins-Piccata, Tomatensauce, Risotto mit Pilzen	CHF 29.50
	• Glasierter Schweinshals gebraten an Rosmarin, Kartoffelgaletten, Marktgemüse	CHF 30.00
	• Schweinskarree mit Honig glasiert, Marsalasaucе, Schloss-Kartoffeln, Gemüse garnitur	CHF 39.00
	• Schweinsnierstück gebraten, Calvados-Sauce, Trockenreis, Gemüse garnitur	CHF 39.50
	• Schweinsfilet gefüllt, im Kräutermantel gebraten, Senfrahmsauce, Herzoginkartoffeln und Gemüsebeilagen	CHF 46.00
Hinweis!	<u>Beilagen können ausgewechselt werden</u>	
Zusätzliche Beilagen mit Aufpreis	• Pommes-Frites, Nudeln, Reis, Spätzli	CHF 2.00
	• Kartoffelgratin	CHF 3.50
	• Gemüse garnitur 5-teilig, frisch	CHF 5.00
	• Einzelgemüse, frisch	CHF 3.50
	• Gemischter Salat (als Beilage)	CHF 9.00
	• Saisonsalat Mimosa, mit Ei (als Beilage)	CHF 8.00
	• Blattsalat klein (als Beilage)	CHF 7.00

Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.

Diverses	• Berner Platte reich serviert, Sauerkraut, Bohnen, Salzkartoffeln mit Zwiebeln	CHF	39.00
	• Gemischter Braten (Kalb, Schwein, Poulet), Bratenjus Kartoffelkroketten, Gemüse garnitur	CHF	45.00
	• Kalbs- und Rindsbraten, Steinpilzensauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	CHF	43.00
	• Emmentaler Lammkarree überkrustet, Honigsauce, Lyoner-Kartoffeln, Ratatouille-Schiffchen	CHF	48.00
	• Emmentaler Lammgigot mit Estragonsauce, Bäckerinnenkartoffeln, Saisongemüse	CHF	42.00
	• Perlhuhnbrüstchen sautiert an karamellisierter Zitronensauce, Wildreis mit Erbsen und Pinien	CHF	36.00
	• Junge Ente gebraten an Orangensauce, Reinette-Kartoffeln, Marktgemüse (Canard à l'orange)	CHF	41.00
	• Entenbrust rosa gebraten, Portweinsauce mit Feigen Dauphinekartoffeln und Mischgemüse nach Saison	CHF	39.00
	Desserts	• Kleiner Käseteller mit Salat-Tricolore	CHF
• Frische Beeren (oder Fruchtsalat) mit Rahm oder Kirsch		CHF	10.00
↳ mit Zitronenmousse, zusätzlich		CHF	3.50
↳ mit Glace oder Sorbet, zusätzlich		CHF	3.50
• Warme Beeren und Honigglace		CHF	13.00
• Gebrannte Creme mit Birnenwürfeli		CHF	9.00
• Zitronen-Mousse mit Kiwisalat und Himbeer-Sorbet		CHF	13.50
• Charlotte nach russischer Art oder "Royale" mit Himbeersauce		CHF	12.00
• Schokoladen-Mousse mit Früchte coulis		CHF	11.00
• Apfel-Küchlein mit Vanillesauce		CHF	9.00
• Apfel-Jalousie mit Zimtparfait		CHF	12.50
• Parfait Praliné "Sternen" mit Früchte garnitur		CHF	12.00
• Soufflé glacé Grand Marnier		CHF	13.50
• Coupe maison, Coupe Romanoff, Coupe nach Saison		CHF	10.00
• Eistorte Sizilianische Art (ab 15 Pers.)		CHF	13.50
• Vacherin glacé "monté" Eistorte (3 - 4-stöckig), aus garniert mit Fruchtsalat oder frische Beeren (Torte ab 30 P.)		CHF	15.00
• Frisches Früchtesorbet nach Saison		CHF	9.00
↳ mit passendem Liqueur, zusätzlich		CHF	3.00
↳ mit Champagner, zusätzlich		CHF	5.00
• Saisonale Dessertkomposition (Früchte, Mousse, Sorbet)		CHF	14.00
• Schokoladen-Triologie (Mousse, Kuchen, Sorbet)	CHF	14.00	
• Omelette Norvégienne	CHF	18.00	
• Desserts-Buffer, je nach Zusammenstellung	CHF 19.00 - CHF	25.00	
• Servicezuschlag bei mitgebrachten Torten (p.P.)	CHF	3.00	

Die Preisangaben sind Richtpreise.

Bestellungen unter 10 Portionen / Gericht sind nicht bei allen Gerichten möglich und können mit einem Preisaufschlag von 10% auf den angegebenen Preisen verbunden sein.

Alle Preise inkl. 8.0 % MwSt. – Preisänderungen vorbehalten.