

Galamenü Kollektion

Herbst/Winter

Vorspeise 1

Geräucherte Entenbrust auf Karotten-Carpaccio und jungen Salatspitzen,
Kräuter-Orangen-Vinaigrette

oder

Salatspitzen, Blätterteigkissen mit Kürbis-Crème brulée,
Pinienkern-Vinaigrette

Vorspeise 2

Kastanien-Schaumsüppchen mit Wildfang-Riesencrevetten

oder

Hausgemacht Pasta «Linguine» mit Tomaten und Jakobsmuscheln

Vorspeise 3

Zander aus unseren Schweizer Seen auf Kartoffel-Wurzelgemüse, Safranjus

oder

An der Leine geangelter Mittelmeer-Wolfsbarsch auf Steinpilzen

Hauptgericht

Filet vom Zürcher Oberländer Weidekalb mit Oliven und Tomaten,
Federkohl und Kohlrabi, Pinot Noir-Risotto

oder

Swiss Gourmet Rindsfilet mit Schalotten-Konfit,
Kerbelwurzel und Senfkohl, getrüffeltes Polenta, Rotweinjus

Dessert

Ueberbackene Mango auf Schokoladen-Biskuit, marinierten Orangen, Vanille-Zimt-Espuma,
Apfel-Calvadossorbet und Passionsfrucht Sorbet mit Minze

oder

Variationen vom Dessert-Bufferet aus eigener Patisserie

Bitte wählen Sie aus:

5 Gerichte Fr. 130.--

4 Gerichte Fr. 115.--

3 Gerichte Fr. 98.--

Zuschlag Dessertbuffet in einem Bankettsaal Fr. 15.— pro Person