APÉRO ANGEBOT

Genuss und Geselligkeit verbunden mit kleinen Häppchen und Getränken!
Zelebrieren Sie diese schöne Tradition vor einem Bankett oder zum feierlichen Abschluss eines erfolgreichen Meetings. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch für jede Art Anlass eine Verpflegung ganz nach Ihren Wünschen.

APÉRO DU PARC

- Crostini mit Thonmousse
- Crostini mit Chili-Guacamole
- marinierte Pouletspiesschen
- Schweizer Trockenfleisch
  frisch geschnitten mit unserer
  Show-Aufschnittmaschine

  CHF 22.00 pro Person

- mit Bündnerfleisch
  CHF 29.00 pro Person

APÉRO À LA CARTE

	Preis pro Stück	
Crostini mit Rauchlachs	CHF	4.00
Crostini mit Oliventapenade	CHF	3.00
Bruschetta mit Tomaten	CHF	3.00
Fleischbällchen mit rassiger Tomatensauce	CHF	3.00
Hausgemachte Risottobällchen	CHF	3.00
Mini-Pizzaschnitten	CHF	3.00
Tortilla española	CHF	3.00
Hausgemachter Flammkuchen	CHF	3.00
Crevetten auf asiatischem Gemüse	CHF	5.00
Rindstatar im Löffel	CHF	4.00
Oliven und Parmesan I je 100 Gramm	CHF	15.00
Hausgemachte Quiche	CHF	4.00
Gebratener Thunfisch auf grünem Spargel	CHF	5.00
Zürcher Geschnetzeltes mit Butterrösti	CHF	12.00
Gebratenes Lammnierstück mit Couscous und Minz-Jus	CHF	12.00
Gebratenes Felchenfilet mit Reisröllchen und Zitronengrasschaum	CHF	10.00
Gazpacho Andaluz in der Espresso-Tasse	CHF	4.50
Tagessuppe in der Espresso-Tasse	CHF	4.50

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service I All rates per person in Swiss francs including VAT & Service

MENUVORSCHLÄGE

MENU ANGEBOT

Menu I **CHF 49.00**

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten
Kernen, Sprossen und Croûtons
***
Gebratene Pouletbrust
auf mediterranem Gemüserisotto
***
Vanilleglacé mit Beerenragout

Menu II **CHF 55.00**

Sellerie-Crèmesuppe
***
Gebratene Maispoulardenbrust
auf Weissweinrisotto und Wurzelgemüse
***
Panna Cotta
mit Früchtecoulis

Menu III **CHF 59.00**

Karotten-Ingwer-Suppe
***
Kalbsschulterbraten mit Limetten-Jus
mit Kartoffelstock
und Marktgemüse
***
Schokoladenmousse
mit marinierten Orangen

Menu IV **CHF 60.00**

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen,
Sprossen und Croûtons
***
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb
mit Butterrösti
***
Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Cassissorbet

Menu V **CHF 74.00**

Rindscarpaccio mit Baumnussöl aromatisiert
auf Rucola, gehobelten Champignons
und Sesam-Balsamico
***
Rosa gebratene Kalbsnuss
mit Kartoffelgratin und Gemüse
***
Dessertvariation „Du Parc“

Menu VI **CHF 79.00**

Rieslingschaumsuppe mit Estragon
***
Gebratenes Rindsentrecôte
an Rosmarinjus auf Kartoffel-Lauch-Ragoût
***
Trilogie von der Schokolade
Fondant, Schokoladen-Ingwer-Glacé
und Schokoladenmousse

Menu VII **CHF 92.00**

Mediterrane Ratatouille-Terrine
mit Basilikum-Ziegenfrischkäse,
gebratener Crevette und
Gartenkräutersalat
***
Rieslingschaumsuppe mit Estragon
***
Rindsfilet an Majoranjus
mit Griessnocken und Marktgemüse
***
Dessertvariation „Du Parc“

Menu VIII **CHF 99.00**

Ceviche-Mosaik
im Rauchlachsmantel mit gehobeltem Fenchel
an Limetten-Vinaigrette und Lachsrogen
***
Kalbsfilet mit Trüffeljus
auf glasiertem Gemüse
dazu Rosmarinkartoffeln
***
Trilogie vom Quark
Quarkkuchen, Quark-Glacé
und Quarkmousse

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service I All rates per person in Swiss francs including VAT & Service

MENU À LA CARTE

SUPPEN

Sellerie-Crèmesuppe mit Trüffelöl	CHF 15.00
Karotten-Crèmesuppe mit Ingwer	CHF 13.00
Kokos-Thai-Suppe mit Gemüse und Crevette	CHF 16.00
Sbrinz-Crèmesuppe mit Rohschinken	CHF 15.00
Rieslingschaumsuppe mit Estragon	CHF 14.00
Tomaten-Crèmesuppe	CHF 11.00

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Sprossen, gerösteten Kernen und Croûtons	CHF 10.00
Salatteller „Du Parc“ mit gebratenem Speck, Peperoni, Pilzen und Croûtons	CHF 14.00
Gelber Thunfisch auf Orangen-Sesam-Vinaigrette	CHF 21.00
Mediterrane Ratatouille-Terrine mit Basilikum-Ziegenfrischkäse, gebratener Crevette und Gartenkräutersalat	CHF 19.00
Ceviche-Mosaik im Rauchlachsmantel mit gehobeltem Fenchel an Limettenvinaigrette und Lachsrogen	CHF 23.00
Rindscarpaccio mit Baumnussöl aromatisiert auf Rucola, gehobelten Champignons und Sesam-Balsamico	CHF 25.00

FLEISCH

Gebratenes Rindsentrecôte an Rosmarinjus auf Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 49.00
Rindsfilet an Majoranjus mit Griessnocken und Marktgemüse	CHF 52.00
Rosa gebratene Rindshuft an Thymianjus mit mediterranem Kräuterrisotto und Marktgemüse	CHF 39.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti	CHF 39.00
Kalbsnierstück mit Thymian-Sauce dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 59.00
Kalbsfilet an Trüffeljus auf glasiertem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	CHF 65.00
Ofenfrischer Schweinshalsbraten an Bier-Kümmeljus mit Lyoner Kartoffeln und Mandelbrokkoli	CHF 29.00
Schweinesteak unter der Kräuterkruste mit Pfeffersauce, Kroketten und Marktgemüse	CHF 32.00
Gebratene Maispoulardenbrust auf Weissweinrisotto und Orangenkarotten	CHF 32.00

FISCH

Gebratenes Doradenfilet auf einem Ragout von Peperoni, Zucchini, Tomate und Olive, Pinienkernen, Zitrone und Bratkartoffeln	CHF 49.00
Gebratenes Saiblingfilet auf Shrimps und Frühlingszwiebeln an Vermouthsauce Basmatireis und Saisongemüse	CHF 34.00

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service I All rates per person in Swiss francs including VAT & Service

VEGETARISCH

Grillierte Tomaten & Zucchetti mit Sauerrahm und Pinienkernen	CHF 28.00
Farfalle mit mediterranem Gemüse und Rucola	CHF 30.00

VEGAN

Quinoa-Salat mit Yuzu,frischem Gemüse und Tofu	CHF 24.00
Mediterrane Gemüserisotto mit Olivenöl	CHF 29.00

DESSERT

Mini Panna Cotta mit Himbeercoulis	CHF 7.00
Mini Limetten-Quark-Mousse	CHF 7.00
Kleiner Cheesecake mit Crumble	CHF 7.00
Mini Schokoladenmousse Orangenfilet	CHF 7.00
Alle Minidesserts als Dessertplausch (je 1 Stk. pro Person)	CHF 25.00
Caramelköpfli	CHF 12.00
Dessertvariation „Du Parc“	CHF 15.00
Vanilleglacé mit Beerenragoût	CHF 11.00
Tiramisù mit Früchtefächer	CHF 14.50

Ob Seminar, Tagung, privater Anlass oder Firmenevent - gemeinsam mit unserem Küchenteam haben wir verschiedene Menuvorschläge für Sie vorbereitet. Sie haben spezielle Wünsche oder Vorstellungen? Sehr gerne stellen wir Ihnen für Ihren Anlass ein individuelles Menu zusammen und beraten Sie bei der Auswahl der Weine.

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service I All rates per person in Swiss francs including VAT & Service

BUFFET ANGEBOT

Das Hotel du Parc steht für kulinarischen Genuss und Gemütlichkeit. Unser Küchenteam hat für Ihr Bankett der Kreativität freien Lauf gelassen und ein Buffet mit Schweizer Spezialitäten für Sie zusammengestellt.

SCHWEIZER BUFFET

VORSPEISEN

Geräucherte Stettener Forelle mit süsser Senfsauce
Linsensalat mit Saucisson
Bünderplatte mit Rohschinken, Salsiz, Speck und Bündnerfleisch
Diverse Blattsalate und drei Gemüsesalate
French- und Italian-Dressing

HAUPTSPEISEN

Felchenfilet an Kräutersauce
Heisser Bauernfleischkäse
Gebratene Pouletschenkel (ohne Knochen) mit Pesto
Kalbsbraten mit eingelegten Dörrpflaumen
Trockenreis, Speck-Kartoffeln, sautierte Bohnen
„Älplermagronen“ mit Zwiebeln und Apfelmus

DESSERT

Gebrannte Crème nach Grossmutter Art
Meringue mit Nidle
Apfelkuchen mit Vanilleglacé und Schlagrahm

CHF 89.00 pro Person

Gerne unterstützen wir Sie bei der Weinauswahl - fragen Sie uns!

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service I All rates per person in Swiss francs including VAT & Service