

MENÜVORSCHLÄGE

Genussvolles Essen ist oft das Herzstück eines gelungenen Festes.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine verlockende Auswahl – vom Apéro über vielseitige Buffets bis hin zu raffinierten saisonalen Menüs. Lassen Sie sich inspirieren und gestalten Sie gemeinsam mit uns Ihr persönliches Festmahl.

Unsere Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 20 Personen konzipiert und bieten einen Einblick in unser saisonales Küchenrepertoire. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf individuelle Wünsche ein, um Ihre Veranstaltung perfekt zu machen. Bitte beachten Sie, dass in einigen Locations aus Qualitätsgründen nur bestimmte Angebote möglich sind. Mehr Informationen dazu finden Sie im Bereich Räumlichkeiten. Für Details beraten wir Sie gern.

KLEINE APEROIDEEN ZUM ZUSAMMENSTELLEN

Der Einfache:

- Chips & Nüssli 5.50 / Person

Pinsa

(eine Pinsa ist ideal für ca. 5 Personen)

- Nature: Oliven Öl & Rosmarin 15.- pro Pinsa
- Allsace: Zwiebel & Speck 20.- pro Pinsa
- Vegi: Gemüse & Tomatensugo 20.- pro Pinsa
- Saisonspaziergang: Rauchlachs & Sauerrahm 25.- pro Pinsa
- Landchuchi: Landrauchschinken 25.- pro Pinsa

Tramezzini

5.50 pro Stück

- mit Rauchlachs
- mit Ei und Kräuter-Mayo
- mit Landrauchschinken
- mit Frischkäse, Dörrfrüchten und Nüssen
- Mini Club Sandwich (mit Pouletschinken, Speck und Ei)

Gemischtes 3erlei (nach Wahl)

15.00 pro Portion

APEROVORSCHLÄGE

Apéro Klein

26.- pro Person

- Tramezzini Variation (Landrauchschinken, Ei, Frischkäse)
- Pinsa Alsace (Zwiebel & Speck) *
- Hummus mit frischen Gartenkräutern, Gemüse Dip und Mini Pita Brötchen
- Gemüse Tortilla mit Fenchelwurst *
- *auch als Vegi Variante möglich
- Gugelhupf mit Speck

Apéro Mittel

39.- pro Person

Der kleine Apéro als Basis plus:

- Tatar vom Swisslachs, Honig-Senfsauce, Blinis
- Tomaten Panna Cotta im Glas mit Parmesan Crumble
- Saisonaler Suppenhot

Apéro gross/ Apéro riche

65.- pro Person

Der mittlere Apéro als Basis plus:

- Serviettenknödel mit Pilzragout
- Rindshuft-Spiessli, Salsa Verde
- Zanderfilet auf Tomatenrisotto
- Hacktätschli mit Sellerie-Püree

Der süsse Abschluss

5.-pro Stück

- Tiramisu
- Schokoladen Kuchen
- Mousse au chocolat
- Vanille Crème Brûlée
- Panna Cotta mit Früchtecoulis
- Saisonaler Obstkuchen vom Blech

SAISONALE MENUEMPFEHLUNG

Frühling (April - Juni)

Menü 68.-

- Gartenbowl
geräuchte Forelle | Meerrettich Dressing | Gemüse Crumble 13.-
- Schaumsüppchen vom Bärlauch
Kartoffelwürfeln | Speckchip 9.-
- Kalbsschulterbraten
Thymiansauce | Kartoffelgratin | Frühlingsgemüse 44.-
Vegi Variante: Sellerie geschmort | Linsen | Gemüse
- Rhabarbertatelette 10.-

Sommer (Juni - August)

als Menü 78.-

- Sommerbowl
mit Schangnauer Büffelmozzarella 13.-
- Sommer Gazpacho
mit Kräuter Crostini 9.-
- Kalbsrücken
Urdinkel | Gemüsegarten 55.-
Vegi Variante: Kernotto | Gemüse | Cordon Bleu | Brätler
- Erdbeertatelette 10.-

Herbst (September- Oktober)

als Menü 88.-

- Salade Swissoise
Nüsslisalat | Kartoffeln | Zwiebeln | Bohnen 13.-
- Kürbiscremesuppe
Kürbisöl | Kerne 9.-
- CH-Freiland Rindsfilet mit Jus
mit Jus | Gemüse Bouquet | Rotweinrisotto 58.-
Vegi Variante: Rande aus dem Salzteig | Lauchgemüse | Birne & Pilze
- Tarte Tatin
Vanille-Zimt Glace 10.-

Winter (Dezember - März)

als Menü 68.-

- Kürbis Cowleslaw
Swiss graved Lachs 13.-
- Maronensüpli
mit Single Malt | Zimt-Chili-Schaum 11.-
- Rindsschmorbraten mit Jus
Kartoffelstock | saisonales Gemüse 39.-
Vegi Variante: Risotto | Seitling
- Belle Helene
Haselnuss Crumble 13.-

KLASSISCHE GERICHTE ZUR INDIVIDUELLEN MENÜGESTALTUNG

(für das ganze Jahr)

Vorspeise

- Gartenbowl grün 8.50
- Gartenbowl bunt 15.-
- Kartoffellauchsuppe 13.-
- Rüeblisuppe mit Pesto 13.-
- Randencarpaccio 16.-
- Rindstatar 19.-

Hauptgang

- Rindsschmorbraten
Spätzli | Gemüsegarten 39.-
- Hausgemachter Hackbraten
(Kalb & Schwein) Kartoffelstock | Champignonrahmsauce 32.-
- Schweinsgeschnetztes nach Basler Art
Rösti Galette | Gemüse 29.-
- Maispoulardenbrust (Alpsteinpoularde)
Salbeijus | Gemüsebouquet | Kräuterpolenta | Jumikäse 45.-

Fleischlose Gerichte (Vegan/ Vegi)

- Kernotto Gartengemüse (Vegi)
Kräuterpesto | Kräuterseitling 34.-
- Risotto mit Seitling (Vegi/Vegan: Cashewriccotta)
nach Saison mit Rande, Kürbis, Kräuter etc. 39.-
- Crespelle (Vegi)
Ricotta | Spinat 28.-
- Garten Strudel
Orangen-Hollandaise (nicht Vegan)
oder Sugosauce (Vegan) 32.-
- Quinoa (Vegan) 28.-
Kichererbsenragout

Dessert

- Duo Mousse au Chocolat 12.-
- Vanille Crème Brûlée 16.-
- Basler Lächerli Parfait mit Zwetschgen und Crumble 14.-
- Bisquit
Himbeer | Aprikosen | Thymian Sorbet 16.-
- Mille-feuilles
von Gartenbeeren | Vanillecrème 16.-

Kinderteller

- Hörnli mit Sugo Sauce 12.-
- Räuberteller
(kleine Portion vom Hauptgang) 18.-

BUFFET UND MEHR

Brunch

49.- pro Person

Auf dem Buffet

Butter | Konfi | Honig | Fruchtsalat | Birchermüesli | Jogurt | Brot | Gipfeli | Zopf | Jumi Käse | Schweizer Fleischspezialitäten | Rauchlachs | Rösti | Speck | Rührei | Spiegelei | Gemüse | Kuchen | Verschiedene Weckglas Variation Süss und Salzig | Pancakes oder Waffeln | Sprinkles | Wasser | Kaffee à discrétion | Tee | Saft(bar)

BBQ

89.- pro Person

Salatbuffet

Verschiedene Blatt - & Rohkostsalate | Maissalat | Linsensalat | Pastasalat | Kartoffelsalat

Fleisch & Beilagen

Schweinshalssteak | Kalbs-Spiess | Pouletschenkelsteak | Rindshuftsteak | Würstlifestival
Gemüse | Kräuterbutter | hausgemachte Dips

Extra

- Vegane Optionen 8.- pro Person
- Forellenfilet in Alufolie mit Kräutern 20.- pro Person

Dessertbuffet

28.-

- Panna Cotta
- Mousse au chocolate
- Tiramisu
- Fruchtsalat
- Blechkuchen
- ein Überraschungsdessert des Küchenchefs

Käsebuffet von Jumi

28.-

- Regionale Käsevariationen von herzhaft gereiften Sorten
saisonale fruchtige Dips & Saucen | Früchtebrot

Individuelle Ergänzungen

Auf Anfrage

- Glühweinplausch, Mitternachtssnack etc.