

## Apéro

Aperoplatte mit allerlei Fingerfood  
(wird nach Aufwand/Absprache verrechnet)

## Vorspeisen

Randencarpaccio mit Fetakäse

\*\*\*\*\*

Trockenfleischcarpaccio mit Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Geräucherter Lachs mit Avocado und Meerrettich im Glas serviert

\*\*\*\*\*

Lachsroulade mit Frischkäse

\*\*\*\*\*

Tomaten-Kokos-Perperoni-Süpli

\*\*\*\*\*

Kürbisterrine mit einem Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Pastinakensuppe

## Hauptgang

Schweinefilet im Teigmantel  
Kartoffelgratin, Morchelsauce, saisonales Gemüse  
69.- p.P

\*\*\*\*

Cordonbleu (Schweinefleisch) optional zum selber Belegen  
Pommes oder Gratin, diverses Gemüse  
69.- p.P. (mit Kalbfleisch 75.- p.P)

\*\*\*\*

Rindsfilet am Stück  
mit Morchel- oder Hollandaisesauce  
verschiedene Spätzli oder Gratin, Gemüse  
85.- p.P.

\*\*\*\*

Rindsburger oder Pulled Pork-Burger  
diverse Saucen, Salatbuffet  
65.- pro Person

\*\*\*\*

Spaghettiplausch à discretion  
mit vier verschiedenen Saucen & Parmesan  
Grüner Salat  
59.- p.P.

Rindstatar frisch am Tisch zubereitet  
mit diversen Zutaten und feines, knuspriges Brot vom Bäcker  
Salat und Pommes

75.- p.P.

\*\*\*\*

gefülltes Pouletbrüstli mit Gratin  
Morchelsauce und Salat oder Gemüse

69.- p.P.

\*\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes aus dem Filet mit Pilzrahmsauce  
Gemüse und Rösti

75.- p.P

\*\*\*\*

Pizza zum selber machen aus dem Pizzaofen  
feine Zutaten zum Belegen, Salatbuffet

69.- p.P.

\*\*\*\*

Schinkli im Brotteig  
diverse Salate

69.- p.P.

\*\*\*\*

## Dessert

Duo vom Schokoladenmousse

\*\*\*\*

Himbeerblechkuchen mit einer Kugel Vanilleglace

\*\*\*\*

Lauwarmes Schoggichüechli  
Vanilleglace und «heissi Beeri»

\*\*\*\*

selbst gemachte Schwarzwäldertorte

\*\*\*\*

frische Waffeln zum selber machen  
mit Früchten, Deko und Vanilleglace

Wenn immer möglich, verwende ich regionale Produkte und benütze ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden mündlich mitgeteilt.

Wenn Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen oder allfälligen Allergien haben,  
bin ich gerne bereit, dies mit Ihnen zu besprechen.