



Apéro/Cocktail-Snacks

Geröstete Nüsse (Hausmischung)	CHF	3.50/Pers
Chips & Nüssli	CHF	4.50/Pers
Tortilla Chips mit feurigem Dip und Guacamole	CHF	4.80/Pers
Blätterteig-Apérogebäck gemischt 100gr (für ca. 4-5Pers)	CHF	14.00/Port.
Apéritiv-Gemüse mit diversen Dips (50gr/Pers)	CHF	5.50/Pers
Parmesanstückli 100gr (ca. 15 Stückli)	CHF	8.50/Port.
Oliven mariniert 100gr (ca. 25 Stück)	CHF	8.50/Port.
Radiesli mit Meersalz	CHF	5.50/Port.
Grissini mit Serranoschinken	CHF	2.50/Stk.

Kalte Häppchen

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF	3.50/St.
Melone-Rohschinken-Spiessli	CHF	3.50/St.
Fetawürfel mit Oliven	CHF	3.50/St.
Antipasti-Spiessli	CHF	3.90/St.
Bergkäse-Trauben-Spiessli	CHF	3.50/St.
Pumpernickel mit geräucher Forelle und Preiselbeerschaum	CHF	3.50/St.
Kornbrot mit Tête de Moine und Honigsenf	CHF	3.50/St.
Mini-Vitello Tonnato im Glas	CHF	4.50/St.
Rauchlachs auf Pumpernickel mit Dillsenf-Dip	CHF	4.50/St.
Mini Fleisch-Pastete mit Cumberland sauce	CHF	3.50/St.
Spanische Gemüsetortilla	CHF	3.50/St.
Crêperoulade mit Frischkäse	CHF	3.00/St.
Crêperoulade mit Rauchlachs	CHF	3.50/St.
Crostini mit Tomaten- oder Oliventapenade	CHF	2.50/St.
Zucchetti-Involtini mit Frischkäse	CHF	3.50/St.
Mini-Muffin mit Feta & Spinat	CHF	3.50/St.
Canapés: Schinken, Ei oder Hüttenkäse	CHF	3.20/St.
Canapés: Bündnerfleisch, Roastbeef, Rauchlachs, Rindstartar	CHF	4.20/St.
Partybrötli:		
Frischkäse, Schinken, Fleischkäse, Salami, Weichkäse	CHF	3.50/St.
Thon, Rohschinken, Tomaten-Mozzarella, Roastbeef, Lachs	CHF	4.10/St.
Gebratene Entenleber auf Briochetoast	CHF	6.50/St.
Sushi & Sashimi, Platte (3-4Pers als HG)	CHF	106.00/Port.



Warme Häppchen

Knusprige Schinkengipfeli	CHF	3.50/St.
Würzige Minipizza hausgemacht	CHF	3.00/St.
Apéro-Quiche gemischt	CHF	3.00/St.
Pflaumen im Bauernspeckmantel	CHF	3.00/St.
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	CHF	2.50/St.
Samosas (Gemüseteigtaschen) mit Mangochutney	CHF	2.50/St.
Steinpilzragout im Blätterteigpastetli	CHF	3.50/St.
Baby-Kartoffel mit Frischkäsefüllung	CHF	3.00/St.
Tabbouleh mit Fallafel	CHF	3.50/St.
Pouletspiessli an Sesam-Currymarinade mit Erdnussauce	CHF	4.50/St.
Meat Balls (Rindfleischbällchen) an pikanter Tomatensauce	CHF	4.50/St.
Riesencrevetten in Kokosmantel an Cocktaildip	CHF	4.50/St.
Chicken Wings mit Bluecheese-Dip	CHF	4.50/St.
Lammspiessli mit Honig und Thymian	CHF	4.50/St.
Crevettenspiessli 'Provençale'	CHF	4.50/St.
Suppen im Shotglas oder Espressotassli (kalte od. warme hausgemachte Suppen möglich, saisonales Angebot)	CHF	2.50/St.

Süsse Häppchen

Früchtespiessli	CHF	3.90/St.
Cupcakes assortiert	CHF	3.50/St.
Kleine Schoggiküchlein mit Creme double	CHF	3.00/St.
Mini-Cheesecake	CHF	3.50/St.
Mini-Cremeschnitte	CHF	3.00/St.
Mini-Fruchttörtli	CHF	3.50/St.
Exotischer Fruchtsalat im Glas	CHF	3.50/Glas
Mini-Patisserie-Platte gemischt	CHF	12.50/Pers

Kalte Platten (inkl. Hausbrot)

Käseplatte garniert (Greizer, Brie, Parmesan, Tilsiter,...)	CHF	10.50/Pers
Bündnerplatte (Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz, ...)	CHF	11.50/Pers
Zvieri-Platte (Fleisch- und Käseplatte gemischt)	CHF	10.50/Pers
Lachsplatte garniert (Rauchlachs mit Kapern, Zwiebeln und Meerrettichschaum)	CHF	13.50/Pers



Menubaukasten

Für Gruppen ab 10 Personen können Sie auch aus den nachstehenden Einzelgängen Ihr persönliches Wunschmenu zusammenstellen

Kalte Vorspeisen

Buntgemischter Blattsalat mit Kernen	CHF	9.50	V
Gartenfrische Blattsalate mit Rüeblistreifen, Gurken und Tomaten	CHF	11.50	V
Hausgemachte Fleischpastete mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland	CHF	16.50	
Saftige Honig-Melone mit San Daniele Schinken	CHF	17.50	
Rauchlachs/Gravad Lax mit Meerrettichschaum/Honig-Senf-Dressing mit Saisonsalaten und Buttersoaststecken	CHF	17.50	
Classic Caesar Salad mit Parmesan, Brotcroutons und Caesardressing	CHF	12.50	
Sonnengereifte Tomaten und Büffelmozzarella an Basilikum-Balsamico-Vinaigrette	CHF	14.50	V
Rindscarpaccio mit Ruccola an Zitronen-Olivenöldressing und gehobeltem Parmesan	CHF	19.50	

Suppen

Tomaten-Orangencremesuppe mit Basilikumschaum	CHF	10.50	V
Indisches Curryschaumsüppchen mit Poulet und Chiliöl	CHF	12.50	
Consommé Double mit Gemüsewürfeln und Käsestengel	CHF	12.00	
Gazpacho „Andaluz“, kalte Gemüsesuppe (Sommer)	CHF	11.50	V
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl (Herbst/Winter)	CHF	10.50	V
Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchcroutons (Frühling)	CHF	11.50	V



Warme Vorspeisen

Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung	CHF 17.50	V
Mediterraner Gemüsestrudel auf Tomatensugo und Basilikumpesto	CHF 18.50	V
Zarte Ricotta-Spinat-Ravioli an Salbeibutter mit Parmesanflocken	CHF 15.50	V

Sorbet als Zwischengang

Hausgemachtes Cassisorbet mit Prosecco	CHF 8.50	
Hausgemachtes Mangosorbet mit Lime Rose	CHF 7.50	

Hauptgänge vegetarisch

Indisches Gemüse-Curry mit Jasminreis Koriander-Joghurt und Papadums	CHF 26.80	V
Tofupiccata auf Tomaten-Risotto, Mandel-Broccoli und Schnittlauch-Creme fraiche	CHF 27.80	V
Zarte Ricotta-Spinat-Ravioli an Salbeibutter mit Parmesanflocken	CHF 27.50	V



Hauptgänge Fleisch

Pouletbrust mit getrockneten Tomaten und Rohschinken Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur	CHF 34.50
Pouletgeschnetzeltes Casimir, Butterreis Früchte garnitur und geröstete Mandelsplitter	CHF 28.50
Mariniertes Schweinssteak vom Grill ‚Café de Paris‘ Röstikroketten und Saisongemüse	CHF 32.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Butternudeln und Saisongemüse	CHF 53.50
Kalbskarreebraten an Salbeijus, mit Kartoffelgnocchi, Speck-Bohnenbündeli und gedämpfte Tomate	CHF 44.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti	CHF 36.80
Rindsfilet Tournedos mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 63.50
Rindsentrecôte an grüner Pfeffersauce, mit Kräuterkartoffeln und Gemüse garnitur	CHF 41.50
Surf & Turf knochengereiftes Rindshuftsteak & gebratene Riesenkrevetten mit Café de Paris, Rosmarinkartoffeln und Minigemüse	CHF 48.50

Hauptgänge Fisch

Riesenkrevetten an Zitronengrasspiess, rote Currysauce Jasminreis und Chop Suey-Gemüse	CHF 36.50
Mediterran gegrilltes Thunfischsteak mit Rosmarin-Kartoffeln und Artischocken-Spinatragout an Zitronen-Olivenöl	CHF 39.50



Dessert

Tobleroneflan mit Creme double und Früchtegarnitur	CHF 10.50
Passionsfrucht-Panna Cotta	CHF 11.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 11.50
Hausgemachte Sorbet-Variation mit geschnittenen Früchten	CHF 14.80
Cheesecake mit Fruchtcoulis	CHF 9.50
Palatschinken mit Nougat	CHF 13.50
Öpfelchüechli mit Vanilleglace	CHF 12.50
Fruchtsalat ‚Graf Z‘	CHF 12.50
Dessertbuffet (ab 25 Personen)	CHF 21.50
Helles & dunkles Tobleronemousse Frischer Fruchtsalat Hausgemachtes Panna Cotta Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce Surprise à la Chef	
Optionen zum Dessertbuffet:	
Schoggibrunnen ab 50 Pers (zu Dessertbuffet Fr. 12.50/Pers)	CHF 16.50
Minipatisserie-Buffet (zu Dessertbuffet Fr. 8.50/Pers)	CHF 12.50
Käsebuffet (zu Dessertbuffet Fr. 8.50/Pers)	CHF 16.50
Friandises/Schoggipralinen (ab 30Pers) 3 Stück	CHF 7.50



BBQ Angebot

Vorschlag 1

Salatbuffet

mit 6 verschiedenen Salaten und franz. & ital. Dressing

Grilladen

Bratwurst, Pouletbrust mariniert, Cervelat, Schweinshalssteak

Beilagen

Maiskolben, Baked Potatoes mit Sauerrahm

Dessert

Tagesdessert (z.B. Saisoncreme)

CHF 44.50 pro Pers

Vorschlag 2

Salatbuffet

mit 10 verschiedenen Salate und franz. & ital. Dressing,
verschiedenen Condiments & Brotauswahl

Grilladen

Bratwurst, Cervelat, Pouletbrust mariniert, Ribs, Rindshuftspiess

Beilagen

Maiskolben, Grilltomaten, Baked Potatoes mit Sauerrahm

Dessert

Schoggimousse, Passionsfruchtcrème, Fruchtsalat

CHF 58.50 pro Pers

Vorschlag 3

Grilladen

Bratwurst, Kalbskotelette, Ribs, Truthahnschnitzel,
Rindsentrecôte, Krevettenspiessli

Beilagen

Baked Potatoes, Maiskolben & Grillgemüse

Salatbuffet

mit 18 verschiedene Salate mit franz. & ital. Dressing
verschiedenen Condiments & Brotauswahl

Dessert

Reichhaltiges Dessertbuffet

mit Schoggimousse, Passionsfruchtcrème, Fruchtsalat
Cheesecake, Tiramisu und hausgemachtem Kuchen

CHF 75.00 pro Pers.

Inkl. MwSt.8.0%



Buffetvariationen Angebot ab 60 Personen

Themenbuffet

Einzelnen Länder, Regionen oder Events angepasste oder auf das Motto Ihres Anlasses abgestimmte Buffets.

Schwiizer Buffet

CHF 69.50

Kalte Platten mit
Rohschinken und Salsiz
Bündnerfleisch und Aufschnitt
Innerschweizer Käsebrett
und rustikalen Broten

Salate
Chabissalat mit Kümmel und Speck
Rüeblisalat
Kartoffelsalat
Pilzsalat mit frischen Kräutern
Gurkensalat mit Dill
Tomatensalat
Auswahl an saisonalem Blattsalat
mit italienischem und französischem Dressing

Warme Gerichte
Bündner Gerstensuppe
Buurebratwurst mit Zwiebelsauce
Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art
Schinken im Brotteig
Felchenfilet mit Mandelbutter
Äpler Maggrone mit Zwiebelschwitze und Apfelmus

Kartoffelstock
Gemüsereis (Risi Bisi)
Bohnen mit Speck & glasierte Rüebl
Härdöpfelrösti

Dessert
Apfelchüechli mit Vanillesauce
Grossmutter's Caramelköppli
Früchtetörtli
Helles und dunkles Tobleronemousse
Meringues mit Nidle



Buffet Mediterran

CHF 79.50

Antipasti

Variationen von beliebten Fleisch- und Wurstwaren wie: Salami, Prosciutto, Chorizo, Serrano, Salametti, Rotweinzwiebeln & Cornichons

Variationen von eingelegten Gemüsen in Olivenöl:

Gebratene Auberginen mit Knoblauch und Basilikum,
Zucchinischeiben gebraten und gedünstet mit Oregano,
rote, grüne und gelbe Paprikaschoten mit Kräuter und Knoblauch
getrocknete Tomaten, Champignons und Steinpilze, Artischockenherzen

Gefüllte Dolma, Tzatziki

Fetawürfel und saftige Melonen

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato

dazu verschiedene Blattsalate mit 2 hausgemachten Dressings

Warme Gerichte

Kalbsinvoltni mit Rotweinjus

Lammkotelette ‚Provençale‘

Schweins-Saltimbocca an Salbeisauce

Paella mit Meeresfrüchten und Geflügel

Moussaka

Risotto verde

Polentaschnitten

Gemüsetortilla española

Kartoffelgnocchi mit Haselnussbutter

Peperonata

Saisongemüse

Dessert:

Fruchtsalat mit Maraschino

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Campari-Orangensauce

Crema Catalana

Datteln gefüllt mit Mascarpone

Hausgemachte Gelati (z.B. Pistache, Stracciatella, Erdbeer,...)



Buffet American

CHF 79.50

Vorspeisen

Caesar Salad (Lattichsalat mit Parmesan & Brotroutons, Caesardressing)

Cole slaw (Kabis-Karotten-Salat)

Spinatsalat (mit Champignons und Pinienkernen an Hausdressing)

Waldorfsalat

Kartoffelsalat

Geflügelsalat ‚Florida‘

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Toastbrot

Clam Chowder (sämige Muschelsuppe)

Kürbissuppe

Warme Gerichte

Spare Ribs mit Barbeque-Sauce

Virginia Honey Garlic Ham (Schinken am Stück)

Pouletflügeli mit Bluecheese-Dip

Truthahnbrust

Jambalaya mit Geflügel und Krevetten

‘Macaroni and Cheese‘

Beilagen

Kartoffelschnitze

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Maiskolben

Grüne Bohnen

Grilltomate

‘Maple carrots‘ (glasierte Rüepli)

Dessert:

New York Cheesecake

Brownies

Apple Pie

Key Lime Pie

Cupcakes



Buffet Asia

CHF 89.50

Suppen

Tom Kha Gai (Kokosmilchsuppe mit Poulet und Gemüse)
Tom Yum Kum (scharfe Krevettensuppe)
Misosuppe mit Tofuwürfel

Vorspeisen

Edamame mit Meersalz
Glasnudelsalat
Kim-Chee (Koreanischer Kohl-Chili-Salat)
Gemüse-Papayasalat Sprossenmix an Sesam-Sojadressing
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dip
Samosas mit verschiedenen Chutneys
Gemüsetempura mit Wasabi-Mayonnaise
Marinierter Thunfisch in Sesamkruste auf süsssaurem Gurkensalat
Variationen von chinesischem Dim-Sum mit verschiedenen Saucen

Warme Gerichte

Poulet-Satay an Erdnussauce
Mah-Meh: gebackene Nudeln mit Fleisch und Gemüse
Teriyaki-Rinds-Spiessli
Schweinefleisch ‚sweet & sour‘
Singapore Nudeln mit Chili-Krevetten
Fried Rice Hong Kong-Style
Parfumreis
Asiatisches Saisongemüse aus dem Wok
Linsendaal mit Papadums

Dessert:

Grüntee Panna Cotta
Gebratene Bananen mit Kokosglace
Asiatischer Fruchtsalat mit Litchis
Passionsfruchtmousse
Pandan-Cake
Shrikand - indisches Joghurtdessert mit Mango

Option: plus Sushi & Sashimi

CHF 13.50



Buffet Graf Z ab 100 Pers

CHF 112.50

Reichhaltiges Salatbuffet mit einer Auswahl an frischen und angemachten Salaten mit drei verschiedenen Dressings und Beilagen und einer schönen Auswahl an knusprigen Brotsorten

Vorspeisen

Variation von geräuchertem Fisch
Pastete an Cumberlandsauce
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
Feldsalat mit Brotcroutons und Speck
Variation von getrocknetem Fleisch
Crevetten an Cocktailsauce mit Avocados
Saisonsuppe nach Wahl
Entenleberterriner mit Apfelchutney

Hauptgänge

Roastbeef nach englischer Art mit Sauce Bernaise
Glasiertes Kalbsnierenstück mit Kräuterjus
Schweinsfilet im Teig
Lachssteak an Vermouthsauce
Steinpilzravioli mit Parmesansauce

Beilagen

Hausgemachter Kartoffelgratin
Kartoffel-Gnocchi mit Salbeibutter
Trockenreis
Polentaschnitten
Saisongemüse

Dessert

Helles und dunkles Schokoladenmousse
Apfelküchlein mit Vanillesauce
Gebrannte Crème ‚Grossmutter Art‘
Hausgemachter Schokoladenkuchen
Käseplatte mit Birnenbrot
Früchteplatte
Minipatisserie



Weihnachtsbuffet ab 100 Pers

CHF 94.50

Reichhaltige Auswahl frischer und angemachter Salate mit verschiedenen Dressings und einer schönen Auswahl an knusprigen Brotsorten

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat mit Nüssen Trauben & Pilzen an Feigenvinaigrette

Graved Salmon mit Dill und Zitronen

Pastete an Cumberlandsauce

Rindscarpaccio

Nüsslisalat mit Ei

Crevetten an Cocktailsauce mit Avocados

Kürbiscrèmesuppe

Hauptgänge

Roastbeef nach englischer Art mit Sauce Bernaise

Truthahnbrustbraten an Preiselbeersauce

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus

Marinierte Lammhuf mit Olivensauce

Felchenfilet mit Mandelbutter

Beilagen

Hausgemachter Kartoffelgratin

Prosecco-Risotto

Kartoffel-Gnocchi mit Salbeibutter

Butterreis

Saisongemüse

Dessert

Helles und dunkles Schokoladenmousse

Lebkuchenparfait mit Zimtsauce

Marroni-Tiramisu

Hausgemachter Schokoladenkuchen

Maracujamousse

Früchteplatte mit einer Auswahl an exotischen Früchten



Budget-Mittagessen ab 30 Personen als Buffet

<u>Salate</u>		pro Person
Tagessalat		CHF 5.50
3 Sorten Salat		CHF 8.50
6 Sorten Salat		CHF 12.50
Salatbuffet (10 Sorten Salat)		CHF 18.50
Ceasarsalat		
mit Parmesan, Broterôtuns,	Vorspeise	CHF 12.50
Speckwürfeli und Pouletstreifen	Hauptgang	CHF 19.50
<u>Suppen</u>		
Hausgemachte Tagessuppe		CHF 5.50
<u>Hauptgerichte</u>		
Thai-Curry mit Poulet oder Gemüse und Reis		CHF 19.50
mit Krevetten + CHF 2.00		
Nasi Goreng mit Tofu oder Pouletstreifen		CHF 19.50
Chili con Carne mit Tortillachips & Sauerrahm		CHF 19.50
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Nudeln		CHF 21.50
Pouletgeschnetzeltes		
an Champignonrahmsauce mit Röschi		CHF 19.50
Mixed-Grillspiess mit Bratkartoffeln		CHF 22.50
Pouletbrust Provençale mit Wildreis		CHF 21.50
Tafelspitz mit Salzkartoffeln und Wurzelgemüse		CHF 22.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Röschi		CHF 28.50



pro Person

„Sweet & Sour“ Poulet oder Krevetten mit Reis	CHF 21.50
Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat und Brot	CHF 15.50
Hackbraten mit Kartoffelstock (saisonal)	CHF 21.50
Aelpler Maggrone mit Schinken und Apfelmus	CHF 19.50
Backhendl mit Kartoffelsalat	CHF 19.50
Pasta-Plausch mit vier Saucen (Tomaten, Bolognese, Carbonara und Pesto)	CHF 19.50
Fitnesssteller (Fleisch vom Grill) mit einer kleinen Auswahl an Salaten Baked Potatoes und Maiskolben	CHF 28.50

Zusätzliches

Gemüseauswahl	CHF 5.50
---------------	----------

Dessert

Tagesdessert (Bsp. Caramelköpfl, Panna Cotta, Tiramisu, Schoggimousse, etc.)	CHF 5.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 7.50
Vanille-Törtli mit frischen Früchten	CHF 7.50
Quarkschnitte (Himbeer-, Zitrone-, Waldbeer-, etc)	CHF 4.50
Minipatisserie assortiert (3St./Pers)	CHF 12.50
Cheesecake	CHF 6.50
Glacé hausgemacht, pro Kugel	CHF 3.90

Inkl. MwSt.8.0%

Fleischdeklaration:

Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz, Rind: Schweiz, Poulet: Schweiz, Truthahn: Schweiz, Ente: Frankreich, Lamm: Australien, Thunfisch: Philippinen, Crevetten: Vietnam