

Schweizer Spezialitäten / Tour de Suisse

Vorspeisen

Fleisch & Chäs Fleisch & Käse Variationen aus der Region wie z.B.
Girenbader Knobli Rauchwurst, Dachsener Rauchfleisch
Sternenberger Mutschli, Bachtelstein

*Entweder auf Platten schön dekoriert oder
auf Wunsch als Fingerfood auf Brötchen angerichtet und auf Platten serviert.*

Frao Müller geräuchte Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Vo Glarner Chühe Auberginenröllchen mit Sbrinz
Hühenersege gefüllte Eier mit Lachsmousse, Curry/Mayonnaise und frischen Kräutern
dazu feine Auswahl an Brotspezialitäten

Preise ab 30 Personen auf Anfrage

Hauptgerichte (Auswahl)

Tessin

Fleischvögel Tessiner Art
Brasato al Merlot Rindsbraten in Merlot geschmort

Ratatouille Tessiner Art

Polenta Ticinese Mais

Welschland

Fricassée de Geneve Schweinsvoressen mit Silberzwiebeli
Saucisson Vaudoise Brühwurst nach Bauernart (vom Schwein) (am Besten mit Sauerkraut)

Choux Croute Sauerkraut

Deutschschweiz

Braten Kalbs- oder Schweinsbraten an Rosmarinjus
Hackbraten nach Rezept aus dem Berner Oberland

Züri Gschnätzlets Kalbfleisch, Poulet oder Schweinefleisch an Champignonrahmsauce
Bauerngulasch vom Schwein (mit/ohne Speck) Karotten, Sellerie
Kalbsvoressen Schanfigger Art
Aelplermagronen Fleisch und Vegi Variante

Gemüse saisonales Gemüse
Capuns Bündner Mangoldwickel (nur Saisonal)
Kräuter Tomaten gedämpft mit frischen Kräutern
Bohnen mit Speck und Knoblauch

Saucen Gemüserahm- und Chässauce für Vegi

Beilagen Kartoffelgratin, normal, mit Lauch und Rüeblen oder mit Birnen
hausgemachter Kartoffelstock oder Unterwaldner Ofetori
Chnöpfli, Trockenreis

Preise ab 30 Pers. auf Anfrage