

# Alle Jahre wieder

## Menübeispiele (Serviert)



---

### Menu A (Serviert) pro Person, zzgl. Getränke **CHF 89.-**

Pastinaken-Lauchcrème Suppe  
mit Gelbwurzrahmtupf und Croûtons

Glasierter Schweinsnacknbraten  
im Apfelholzrauch, Thurgauer Ciderjus,  
Rotkraut mit Preiselbeere, Butterknöpfli

Apfel-Nussstrudel  
mit Vanillesauce

**Nachservice, pro Person** CHF 5.50

---

### Menu B (Serviert) pro Person, zzgl. Getränke **CHF 89.-**

Fünfländer Salat mit Karotten, Zucchetti,  
Rote Beete, Waldorf, Mais und Lollo rot,  
Hausdressing

Rindfleischwürfel mit Peperoni Tricolore  
und Champignons im Röschti-Pastetli,  
Romanesco

Rahmhalbgefrorenes  
mit Waldbeerragout

**Nachservice, pro Person** CHF 5.50

---

## Getränke

nach Aufwand

Getränkepauschale CHF 40 pro Person zzgl. MwSt.:

Welcome-Drink, Wein, Bier, Softgetränke, Kaffee und Tee während des Essens (max. 5 Stunden), spätestens bis 24 Uhr zu konsumieren.

Getränke nach dem Dessert oder spätestens nach 24 Uhr sind an der Bar auf Rechnung erhältlich.

---

## Optionen

---

### Apéro pro Person

Nüssli, Chips und Salzgebäck (Brezeli, Fischli, etc.) CHF 2.20

4er Schälchen mit Oliven, Sbrinz-Käsestücken, Pantli, Antipasti, Sauerteigparisette CHF 3.50

Laugen- und Spezialparisette-Sandwich geviertelt (3 Stück pro Person) gefüllt mit Camembert, Rohschinken, Salami CHF 5.00

Focacciabrotwürfel (1,5 Stück pro Person) gefüllt mit Anti-Pasti-Mousse, Thonmousse, Kräuterfrischkäse-Mousse CHF 7.00

Cherry-Tomate mit Basilikum-Mozzarella-Spiesschen (0,5 Stück pro Person)

Melone mit Landrauchschinken-Spiesschen (0,5 Stück pro Person)

---

### Suppe Aufpreis pro Person

Hokkaidokürbis-Orangencrèmesuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen CHF 5.00

Randencrèmesuppe mit Quark-Meerrettichnockerln und Rauchfleischwürfeln CHF 5.00

Kokos-Zitronengras-Crèmesuppe mit Ingwer, grilliertem Black Tiger Crevetten-Spiessli und geröstetem Sesam CHF 5.00

---

### Salat / Vorspeise Aufpreis pro Person

Nüsslissalat im Cicorino rosso-Beet Eiwürfel, Kräutervinaigrette CHF 5.00

Tatar vom Balik-Rauchlachs auf gehobeltem Fenchel mit Wasabi-Creme fraîche und Knuspersegel CHF 12.00

Hauchdünnes vom luftgetrockneten Rinderschinken mit Kräutersalat und Sbrinzspänen CHF 12.00

# Alle Jahre wieder

## Menübeispiele (Serviert)



### Hauptgangalternativen Aufpreis pro Person

Ostschweizer Pouletfiletspiess auf pikantem Gemüseragout, Rotwein-Pfefferjus, Reistimbale	CHF 11.00
Glasierter Kalbsrollbraten mit Rosmarin, Blauburgunderjus, Kartoffelgratin, Gemüseduett	CHF 11.00
Gebratene Perlhuhnbrust gefüllt, Preiselbeersauce, Ribelmals-Steinpilztimbale, Gemüsegarnitur	CHF 13.50
Rosagebratenes Swiss-Prime-Roastbeef, Holunder-Champagnerjus, Kartoffel-Kräuter-Terrine, Gemüsevariation	CHF 18.50
Kalbsstotzenbraten geräuchert in Gallus-Biergetränkten Apfelholzspänen, Hopfen-Malzjus, Kartoffelsoufflé, Gemüseextett	CHF 20.50
Gebratenes Royal-Dorschmedaillon, Safranschaum, Venere-Risotto mit Mascarpone, Cocobohnen, geschmorte Tomaten	CHF 15.50
Vegetarische Variante, Kichererbsen-Pilz-Spiesschen, Petersilienschaum	CHF 0.00
Vegetarische Variante, Crêpepastasche gefüllt mit mediterranem Gemüse, auf Blattspinatbeet und Randenstroh	CHF 0.00

### Dessert Aufpreis pro Person

Waldbeer Trifle mit Vanillecrème und Biskuit im Weckglas	CHF 4.00
Tobleronemousse auf Sauerkirchkompott im Weckglas	CHF 4.00
Desserttrilogie im Weckglas, Bratapfel-Tiramisu, Blutorangensorbet, lauwarmer Schoggikuchen	CHF 12.00
Lebkuchenparfait mit Gewürz-Orangenfilets	CHF 9.00
Schokoladenterrine, Whiskyglacé, pochierte Birne	CHF 12.00
Fruchtsalat mit Goldmelissensirup, Caramelglacé, Vanilleschaum	CHF 9.00

## Ich bin interessiert!

Ich interessiere mich für das Motto:

Viva Las Vegas

Nordlicht

Vorname, Name

Firma

Telefonnummer

E-mail

Wunschdatum

Anzahl Personen



Ihr Event kann ab Mitte November bis Ende Dezember stattfinden. Das Angebot enthält ein Menü gemäss Auswahl, ein festlich gestalteter Bankettraum mit beleuchteter Bühne, einfache Beschallungsanlage, Stimmungslicht und Tischdekoration.