

INHABER

Sascha Batista

Sascha Batista , der in renommierten Betrieben wie Restaurant Fischerzunft 19Pkt Gault Millau(Schaffhausen), Wirtschaft zur Höhe (Zollikon), Arosa Kulmhotel (Arosa),Blumenhalle Eventhall Zürich (Wirt) und im Atlantis Sheraton (Zürich) seine Kochkünste erlernt hat. Er liebt die gehobene euroasiatische Küche, und ist wild nach neuen Aromen , um für seine Gäste neue Gerichte zu kreieren.

Bei alledem verfolgt er nur ein Ziel:Ihren Gaumen mit ungeahnten Sinnesfreuden zu überraschen.

Unter der Leitung von Sascha Batista kreiert unsere hauseigene Koch-Crew die passenden Köstlichkeiten unter Berücksichtigung der Gästestruktur, des Event-Themas und Ihrem Corporate Design. Weitere Schwerpunkte sind eine herausragende Service-Crew, effiziente Logistik und gutes Timing, bezaubernde Dekoration und ästhetisches Mobiliar.



CHRISTMAS GIN MENU

Kalbsfilettatar mit Trüffel und Crème fraîche mit Gin und Schnittlauch Crostini

Kokos-Zitronengrassüppchen mit Gin aromatisiert und glasierten Wildfangcrevetten und Mini Gemüse

Kalbskôtelette im Bergheu in der Alufolie gegart und danach kurz grilliert dazu Tomatenschaum mit Gin parfümiert und Morchelragout mit grünen Spargeln Kartoffelgratin

Grünteegelée mit Gin und Zitronengrassorbet mit Vodka und Gin parfümiert

Tomatensalat mit gerösteten Kürbiskernen und seinem öl	9.-
Salat von Rucola-Parmesan-Tomaten an Balsamico-Olivenöl Emulsion	9.50
Japanischer Gurkensalat mit frischer Pfefferminze-Chilli-Ananas	9.-
Gegrillte Wassermelone mit Tomaten-Basilikum-Pistazien-Kokosnuss an einer Reduktion von	12.-
Cabernet Sauvignon Essig-Balsamico-Olio extra vergine	
Orientalischer Salat mit Karotten-Radieschen-Apfel-Rosinen-Minze an Sherry-Olivenöl-Emulsion	11.-
Friséesalat an Senfdressing mit gebratenen Speckstreifen und Ei	9.50
Scampi in knusprigen Thainudeln auf süß-saurem Kohlsalat	15.-
Wintersalat mit Poulettempura und fruchtigem Currydressing	13.-
Thai Glasnudelsalat mit Crevettenspiess Tandoori und Papadums	13.-
Scampi auf warmen Lauch mit Zitronen und Rotweinvinaigrette	15.-
Salat von Avocado und Riesencrevetten an Honig-Kräuter Vinaigrette auf rotem Chicorée serviert	15.-
Geräuchertes Forellenfilet mit Kartoffel-Eiersalat und Wasabicreme	15.-
Kopfsalat- mit Apfel und Ananas an Haselnussdressing	9.50
Cherry Ramato Tomatensalat mit Koriander und Limessaft	9.50
Rochenflügel mit Nüsslisalat an Pinienkerne-Vinaigrette Tagespreis auf Anfrage	
Scampi im Filoteig mit Koriander an Vinaigrette und grünen Blattsalaten	15.-
Rotkrautsalat mit weiblicher Barbarie-Entenbrust und Honigschalotten	15.-

Entenpastete mit Apfel-Walnuss-Salat auf Toast serviert	15.-
Salat von Melone-Parma-Feigen an Honigdressing	14.-
Tomatensalat mit gerösteten Sesamen und seinem öl	9.-
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei an Kräuterdressing	11.-
Knackige grüne Blattsalate mit French Dressing	10.50
Glasnudelsalat mit Mango-Papaya-Crevetten und Koriander-Chillidressing	14.-
Auserlesener Kopfsalat mit gerösteten Kürbiskernen	10.50
Löwenzahn-Rucola-Nest mit Buffalo-Mozzarella und frischen Nüssen	13.-
Endiviensalat mit gebratenen Speckwürfel an Senfdressing	11.-
Buntgemischter Saisonsalat an Korianderdressing	10.5
Saisonsalat mit gebratenen Entenbruststreifen	15.-
Leichter Wintersalat mit grillierten Riesencrevetten an Basilikumdressing	15.-
Grüner Blattsalat mit lauwarmen Pilzen an Dijondressing	14.5
Karottensalat klassisch zubereitet	9.-
Frischer asiatischer Nudelsalat der süchtig danach machen könnte	12.-
Warmer Kürbissalat mit Parmaschinken und Pecorino	15.-
Bunte Blattsalate mit frischen Eierschwämmli an Sherry-Kräuterdressing	15.-
Steinpilzsalat mit gehobeltem Sbrinz an Honig-Vinaigrette	15.-
Warmer Crevetten- Zucchini-Salat mit Limessaft-Chilli-Koriander-Minze und Nussöl	15.-
Nüsslisalat mit Litschis-Crevetten an einer süssen Chillisauce	15.-
Erbensalat mit knusprigem Speck-Mandeln-Pecorino an einem Minzendressing	15.-
Saisonfrischer Kräutersalat mit Limessaft und Olivenöl	12.-
Estragon-Rucolasalat mit weissen und blauen Trauben-Ricotta-Sherryessig-Olivenöl und Meersalz	13.-
Violetter Kartoffelsalat mit Minze und Zitronencrème fraîche und Olivenöl	12.-
Fenchelsalat mit Tequilla- Granatapfel-Limette und frischem Steinbutt mit Sesamöl und Ingwer	17.-
Marinierter Thunfisch auf knusprigem Nudelsalat mit Frühlingszwiebeln an Orangen-Ingwerdressing	15.-
Marinierter Flusskrebssalat mit Zitronenblätter-Chilli und Ingwer	17.-
Caesar Salad mit Speck-Crôtons	13.-

Im Ofen gegartes Gemüse auf Hörnlisalat mit gebratenem Speck und Greyerzerkäse	12.-
Moussaka Salat mit Aubergine-Kartoffel-Rindfleisch an einer Tomatenemulsion und Sesam	14.-
Gebackene Jakobsmuscheln auf Mango-Ingwerragout mit Feldsalat	17.-
Kaninchensalat auf frischen Waldpilzen	16.-
Tandoori Hummer auf exotischem Salat und Senfsauce	35.-

Granatapfel-Salat mit Entenleber

Tomatencarpaccio mit Rucola und Pinienkernen

Radicchio mit Parmaschinken-Coppa und Kürbiskernöldressing

Dressings Ihrer Wahl

Sesam- Soja-Balsamico-Dressing
Zitronen-Limetten-Kokosnussdressing
Italien Dressing
Hausdressing
Ingwerdressing
Montepulciano Dressing
Reduktion von Balsamico und Olivenöl
Peperonidressing
Korianderdressing
Pfefferminzdressing
Honig-Vinaigrette
Basilikumdressing
Sherrydressing
Kräuterdressing
Sesamdressing
Dijonsendressing
Bärlauchdressing
Original French Dressing
Salsa Verde
Pesto Emulsion
Fruchtiges Currydressing
Rotweindressing
Zitronengrassdressing
Wasabidressing
Ananasdressing
Passionsfruchtdressing
Reisweindressing
Tomatendressing

Beilagen:

Bonito Thunfisch mariniert in Koriander-Soja-Ingwer-Sauce

14.50

Zart marinierte Rindfleisch-Spiessli mit geröstetem Sesam

12.50

Einzelne Gerichte zum selbst zusammenstellen. (Apéro)

Als Ergänzung zu unseren fertigen Musterofferten haben Sie nachfolgend einige Möglichkeiten.

Im diesem Fall (Abweichung zu den bestehenden Musterofferten) verrechnen wir zusätzlich pauschal 8.00chf pro Person. Für einen Apéro vor dem Essen empfehlen wir 4-6 Teile pro Person.

Richt-Preise:

4 Teile: 18.00 chf / 6 Teile: 22.00 chf

Caipirinha mit Kokosschaum im Löffel serviert

Filoteigröllchen mit Schafskäse und Gemüse

Rindshackbällchen mit Koriander und Ingwer

Pastetli gefüllt mit Frischkäsemousse

Canapé mit Rindstatar Classic Style

Canapé mit Avocadomousse und Crevettencocktail

Crostini mit Tomaten und Basilikum

Crostini mit Kräuter-Hüttenkäse und Minze

Marinierte Mozzarellakugeln mit getrockneter Tomate und gedörrten Cherry Tomaten und Pesto

Pouletspiessli mit Erdnusssauce

Löffel mit Gänseleber-Ananas 5Spices und Potweingélee

Frühlingsrolle hausgemacht mit Gemüse und Glasnudeln

Fondue Toastie mit Kirsch parfümiert

Kalbsfilet Tatar mit Trüffel parfümiert

Löffel mit Entenleber-Pumpnickel-Champagnergélee

Gänseleberpraline auf Moscato d'Asti Gélee

Avocado-Mango-Chillidip mit Tortillas

Fondue auf Baguetteschiffchen serviert mit knusprigem Speck

Bruschette mit Rohmilchtaleggio, gefüllt mit schwarzer Trüffel

Kartoffelpürée mit Rosmarinbutter

Knusprige Rosenblüten im Tempura mit Rosenwasser und Honig

Thunfischtatar mit Sesamcrème und Toast serviert

Dim Sum (Crevette im Teigmantel) in Mah Meh Bouillon serviert

Guavesaft
Maracuyasaft mit Zimt
Lycheesaft mit Kokosnuss
Lachsgelee mit Joghurt
Lachs-Melonen-Sushi
Salat aus Mango und grünen Äpfeln
Melone-Mozzarella
Pilze, Spargel und Lotus in einer Erdnussvinaigrette
Carpaccio vom Kalb mit einem Püree aus Roten Bete und Wasabi
Thunfisch-Würfel

Thunfisch, roh mariniert, mit kalter Ratatouille

Kartoffelschaum mit Trüffelöl

Lammtatar mit 5 Gewürzen und Frischer Ananas

Gurkensuppe mit Curry und Minze

Getränke:

Fruit Daiquiri mit dunklem Rum nach Wahl mit frischen Banane-Erdbeer-Pfirsich oder Mango

Saft aus Wassermelone, Passionsfrucht-Kokosnuss

Champagner Cüpli mit Holunderblütenaroma

weitere Getränke auf unserer Getränkekarte (Weinkarte, Getränkekarte Spirituosen)

Einzelne Gerichte zum selbst zusammenstellen. (Dinner)

Als Ergänzung zu unseren fertigen Musterofferten haben Sie folgende Möglichkeiten:

Vorspeisen Salate

Grüner Blattsalat mit lauwarmen Pilzen an Kräutervinaigrette, 16.50 chf

Friséesalat mit Specklardons an Senfdressing, 14.50 chf

Vorspeisen Suppen

Curry-Zitronengras-Süppchen, 12.50

Steinpilzcrèmesüppchen mit Croûtons und Sbrinzkäse, 14.50

Tomatensüppchen mit Limettenaroma Ingwer und Wildfangcrevettentatar 16.00

Blumenkohlcrèmesüppchen, 11.50

Hummerbisque mit Hummer und Cognac	18.50
Leichtes Kartoffelsüppchen mit Blackbeans und teegeräuchertem Lachs mit Teriaky	16.50
Suppe von geschmorter Paprika mit Seeteufel	14.50
Maiscrèmesüppchen mit Kreuzkümmel	10.50
Mildes Korma-Kokoscurrysüppchen mit indischem Gemüse	12.50
Rotes Curry-Kokossüppchen mit Bärenkrebs	14.50
Bouillabaisse à la Marseillaise mit Seeteufel, Drachenkopf, Rotbarbe und Merlan	18.50
Risottocrèmesuppe mit Black Beans	9.50
Tessiner Risottocrèmesüppchen	9.50
Gazpacho Andaluz	12.-00
Hausgemachte Siedfleischsuppe mit Fidelli	12.50
Spargelcrèmesuppe mit glasierten Langostinos	16.50
Pfirsich-Gazpacho mit Koriander und Ingwer im Shotglas serviert	8.00
Rotes Curry-Kokossüppchen mit Bärenkrebs	16.50
Tortellini mit Mortadella in Bouillon	13.00
Wassermelonensüppchen mit Erdbeeren-Minze-Passionsfrucht und Balsamico-Olivenöltropfen	12.00
Dim Sum (Crevette im Teigmantel) in Mah Meh Bouillon serviert	12.00

Hauptgänge

Rind:

Rindsfiletmédallion (BRA) mit Shitakecrèmesauce auf Risotto mit Black Beans,	45.00
Amerikanisches Rindsfilet mit gebratener Entenleber und Trüffeljus auf Bramata Polenta	65.00
Argentinisches Filetsteak mit Tamarinden-Zitronengrasfond auf grilliertem Lattich	49.50
Australisches Alberta Beef Terijaki mit Mini Gemüse und frischem Ingwer	48.00
Amerikanische Rindsfiletmédallions an Paprikarahmsauce mit Kartoffelschnee und ligurischem Olivenöl,	58.00

Roastbeef vom Black Angus Rind mit Sauce Béarnaise und Mini Baked Potatoes und Schnittlauchquark	55.00
Butterzartes brasilianisches Rindsfilet mit Trüffeljus auf Nest von Tagliatelle und Mini Gemüse	49.50
Hausgemachter Rindfleischvogel mit Speck und Cornichons gefüllt an Rotweinjus	39.00
Kartoffelstock	
Ungarisches Rindsgulasch Kartoffelstock	35.00
US-Entrecôte mit Pfefferrahmsauce	52.00
Ofenkartoffeln Pipèrade von Tomate-Peperoni-Champignons und Rosmarin Carpaccio vom Rind mit Aceto Balsamico	
Senfsauce und Randensalat	25.00
Chilli con Carne vom Rind mit Koriander und Ingwer parfümiert	32.50
Gebratener Reis mit Mais (CH)Rindsgehacktes Hörnli mit hausgemachtem Apfelmus (CH)Gespickter Rindsschmorbraten mit Karotten und Sellerie Kartoffelpüree mit Rahm und Parmesan	39.00
Rindsfiletcarpaccio mit Trüffelrahm,Tête de Moine-Locken und Rucolasalat	25.00
(BRA)Pochiertes Rindsfilet mit Kartoffelgnocchi auf Steinpilzcrème	45.00

Kalb

In Olivenöl pochiertes Kalbsfilet auf mediterranem Gemüse und Tomatenschaum,	48.00
Tranchierter, Simmentaler Kalbsbraten an Steinpilzcrème,	47.00
Simmentaler Kalbssteak vom Ofen an Calvados-Morchelcrèmesauce, Butternudeln	52.00
Kalbsfilet mit Gänselebersauce und gebratener Ananas 5Spices	58.00
Kalbsfilet an Crèmesauce mit gebratenen Steinpilzen-Artischocken und Eiernudeln	52.00
Kalbshaxe bei milder Hitze gegart mit Périgordtrüffel, Sellerie und Trüffelsauce	48.00
Allerlei vom Milchkalb(CH) / Erbsenpüree -	
Pata Negra / Kalbsjus mit Kaffee	52.00
Milchkalb aus den Pyrenäen mit Topinambur, Vanille & Knoblauch	55.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes neu Interpretiert	45.00
Knusprige Strohkartoffeln Vitello Tonnato mal anders	25.00
Kalbsschulter an lauwarmer Thunfischsauce und Kräutersalat mit Balsamico-Olivenöl Emulsion Pochiertes-gebratenes Kalbsfiletcarpaccio auf weissem Trüffelschaum	52.00
Morchelragout auf grünen Spargeln Kalbsfilet mit Gänselebersauce und gebratener Ananas 5Spices	58.00
Tatar vom Kalbsfilet mit Trüffel-Schalotten und Ingwer VP29.00/HG	49.00
Zarte Cherry Tomaten-Crostini Kalbskopfbäggli mit Sesamjus-Kartoffelpüree und glasierten Karotten	48.00

Beilagen: + 5.00 chf

Auberginenkaviar

Gemüse, gebratenes chinesisches (Chop Suey)

Glasierte Karotten

Mediterranes Gemüse

Ratatouille

Kartoffel-Basilikum-Püree

Kartoffelgratin

Kartoffelpüree mit Beurre Noisette

Kartoffelmousseline mit schwarzen Oliven

Hauchdünne Zitronen-Ricottaravioli

Fisch

Gelierter Beluga Kaviar mit weisser Spargelmousse	Tagespreis auf Anfrage
Zitronengrasspiesschen mit Scampi und Jakobsmuschel auf Mashed Baked Potatoes mit Vanille-Olivenöl	58.00
Steinbuttfilet mit Stangen-Sellerieschuppen auf rotem Kokosschaum	48.00
Loup de mer in der Salzkruste gegart mit Rosmarinschaum	58.00
Stampfkartoffeln	
Blattspinat mit knusprigen Brotwürfeli	
Bärenkrebsragout mit rotem Thai Curry & Parfümreis,	48.00
Bonito Tuna im Sesammantel auf luftigem Curryrisotto,	46.00
Sautierte Wildfang Riesencrevetten auf Basilikumrisotto,	48.00

Seezunge andalusisch mit Strauchtomate, Auberginenkaviar an Tomaten-Paprikasalsa,	44.00
Kabeljau mit Senfsauce auf Gurkengemüse,	39.00
Pochierter Steinbutt mit Spinat und Mandel - Blumenkohlmousseline in Kokossauce,	48.00

Pochierte Seezunge mit Champagnersauce und schwarzem Reis	48.00
---	-------

Eingelegter Maguru Thunfisch mit Papaya und Erdnussvinaigrette	48.00
--	-------

St-Pierrefilet mit Rotweinzwiebeln	45.00
------------------------------------	-------

Spaghetti „alla pescatora“ mit Muscheln und Crevetten und Tomatencoulis	32.00
--	-------

Tandoori Hummer auf exotischem Salat mit Mango,Papaya und Glasnudeln und Zitronen- Curryschaumsuppe	58.00
--	-------

Beilagen: Camarque Reis und Spinat

Wild

Médailles vom Rehrücken Eierschwämmiragout, Kartoffelpurée und geschmorten Kirschtomaten, Auberginenkaviar Rehrücken mit Sellerie und Randen / Rehjus mit Kakao und mildem Chili	
--	--

Vegetarisch

Hausgemachte Fettuccine mit Mini Gemüse an schwarzer Trüffelcrèmesauce	32.00
---	-------

Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Shitakepilzen	28.00
---	-------

Buntes Saisongemüse im knusprigen Filoteigkörbchen mit zweierlei Saucen ,	26.00
---	-------

Hauchdünne Zitronen-Ricottaravioli mit Morchelragout	36.00
--	-------

Spaghettini mit Pesto und gerösteten Pinien	28.00
---	-------

Hausgemachte Cannelloni mit Pilzragoût und Trüffelcrème	32.00
---	-------

Spargelrisotto mit Trüffeljus	34.00
-------------------------------	-------

Frühlingsterrine an Tomaten-Vinaigrette	18.00
---	-------

Weisser und grüner Spargel an Noisette Hollandaise (Solange Saison)	36.00
---	-------

Safranrisotto mit Cherrytomaten und Tomatenschaum und Basilikumsalsa	28.00
--	-------

Lamm

Australisches Lammkarree an leichter Pommerysenfsauce auf Gemüsecroutons,	45.00
--	-------

Australisches Lammnierstück im Heu gegart an Kräuterjus	45.00
Kartoffelgratin	
Lammkôtelette auf Rucolasalat	39.00
Rosmarin-Lammchop mit Minz-Sauce	39.00

Desserts

Warme Saisonbeeren mit Doppelrahm und Vanilleeis	16.50
Roseneis mit Rosenblüten und Mandarinenkaviar	16.50
Mangosorbet mit Aspik vom Campari und gerösteten Pistazien	12.00
Passionsfruchtsorbet mit Zwergorangen-Minze und Absolut Mandarin,	16.50
Champagnersüppchen mit frischen Beeren,	16.50
Erdbeersalat mit Vanilleeis und Rahm im Glas serviert,	12.50
Tirami sù im Glas serviert,	12.50
Zitronensorbet mit Rosmarin und Lavendelblüten,	12.50
Kaltes Sabayon mit Marsala nach einem Rezept vom Dolder Grand Hotel	14.00
Limettensorbet mit Havanna Rum und frischer Pfefferminze und Mandarinen	16.50

Mediterraner Reis mit Piperade Gemüse und Safransauce
 Risotto mit rotem Radicchio und Parmesansplittern-Orangenbalsamico
 und Zitronenöl Tomatenrisotto mit Buurata-Basilikum und
 getrockneten Tomaten und Crème fraîche Steinpilzrisotto mit Sbrinz
 und Rucolasalat Morchelrisotto und Trüffeljus

Italien

Arista alla fiorentina (Toskanischer Schweinebraten mit Kräutern) mit Kartoffeln und
 Gemüse

Cippolle fritte (Ausgebackene Zwiebeln)

Gemüse Special

Frischer Blattspinat mit Rosinen und Pinien

Peperoni ripieni (gefüllte Paprikaschoten mit Brot und Pecorino) aus Apulien

Bruschetta mit Tomaten

Gebratener Radicchio di Treviso mit Speck und Zwiebeln und Olivenöl

Parozzo Schokoladenkuchen (Abruzzen)

Pandorato (Gebratenes Brot mit Mozzarell und Schinken)

Maccheroni alla napoletana

Makkaroni mit neapolitanischer Fleischsauce

Spaghetti alla puttanesca(mit Oliven-Kapern-Sauce aus Kampanien)
Gebratene Kräuter Oliven aus Sizilien und Crostini
Pomodori alla siciliana(Gefüllte Tomaten mit Oliven-Brot-Käse)
Patata al marsala(Bratkartoffeln mit Basilikum und trockenem Marsala)
Carote al marsala(Karotte mit Marsala)
Wassermeloneneis mit Zimt und Pistazien
Carnoli Risotto mit Spinat und Ziegenkäse
Schwarzer Risotto mit Blattgold à la Sascha !!!!!
Risotto mit Steinpilzen
Kürbisrisotto mit Salbei-Maronen und Trüffel
Ochsenschwanz-Risotto mit Thymian
Risotto mit gerösteten und caramelisierten Pecannüssen-Apfel-Chilli und Gorgonzola
Rucola Risotto mit Cherry Tomaten
Knusprige Entenbrust mit Vanille-Pflaumen-Chutney und gestampften Kartoffeln
Gebratener Seeteufel mit Olivensauce auf Zitronen-Chilli-Kartoffelpürée und Rucolasalat
Caramelisierter Kabeljau mit Pak choi und Gurke
Ganzer Lachs in der Salzkruste aus dem Ofen mit Pernodcrème und Risotto
Miesmuscheln mit Fenchel und Crème fraîche
Clam Chowder die berühmte Muschelsuppe à la Sascha
Krabbensalat du Sascha
Gegrillter Hummer mit Knoblauch und Chilli
Scotch Stovies(der berühmte Schottischer Kartoffeltopf,das beste Rezept allerdings aus Italien)
Gebackene Kartoffeln mit einer Füllung aus Speck,Sardellen und Salbei
Gedämpfter Broccoli mit Sesam-Sojasauce und Ingwer
Brokkoli auf indische Art mit würzigem Jogurth
Blumenkohl mt Streusel
Blumenkohl mit Kreuzkümmel,Koriander und Mandeln
Gebackener Butternusskürbis mit Rahm und Parmesan
Crostini mit süsssaurem Kürbis
Süssaure Kürbis mit Rosinen und Thymian
Schokoladenbrownie mit Macademia Nüssen und Crème fraîche
Karottenkuchen mit Limtten-Mascarponecrème
Schokoladentarte hausgemacht in der Blumenhalle
Kürbis-Kokosschaum
Chinesische Wan-Tansuppe
Klare Misoconsomé von „Roland Jöhri“

Hummerconsommée du Walter Hug

Nüsslisalat mit Rosa Pfeffervinaigrette à la Sascha Batista

Knackiger grüner Blattsalat an einem Gorgonzoladressing

Orkney Lachs auf Kartoffelsalat mit Black Beans

Champignonsköpfe mit Kalbfleischfüllung und Kräutern und Schnittlauchquark

Mais-Poularde mit Trüffel vom Ofen raffiniert serviert 55.-

Lammcarré aus den Pyrenäen, Sellerie, Kartoffelpüree mit Trüffeln, Gemüseartischocke und Sternanisjus 55.-

Sisteron Lammrücken im eigenen Fett gegart, leichtes Gemüseragout und Pupa dams

Risotto mit Zitronenblättern-Kokosnuss, Cherry Tomaten und gebratenen Scampi 48.-

Hauchdünne Philopizza mit Oregano-Parmesan und Tomatenpulver

Mandarinensorbet mit Mandarinen-Ganache (Praline)

Schwarzer Schokoladenschäum mit Camparigelée-Orangenpudding und

Blutorangensorbet

Iberisches Schweinefilet mit Holzkohleöl und Speck

Tartare vom Wienerschnitzel mit Trüffel und Thunfischsauce mit fünf chinesischen Gewürzen

Avocadosalat mit Avocado-Salsavinaigrette und Cocktailcrevetten

Saisonpilze à la crème mit Blätterteigkissen

Pilzconsommé mit Sherry

Waadtländer Lauchsuppe mit Saucisson

Gorgonzolapraline mit Pumernickel und Masalagelée

Parmesan-Blätterteig-Stange mit Kreuzkümmel

Epoisse mit Kräutern und Mie de pain frittiert

Safran-Fenchelchips

Zweifarbige Maroni-Rosenkohlpüree

Parmaschinkenmousse à la Blumenhalle

Rauchlachsmousse à la Blumenhalle

Lachsmousse im Jogurtmantel mit Pernod

Roquefortterrine im Parmaschinken mit Backpflaumen und karamellisierte

Chiccoréablätter und Crème fraîche mit Honig

Maronischäumsuppe mit Jakobsmuschel und Vanille

Jakobsmuschel im Brickblatt mit Kürbis und Portweinjus

Tagliatelle mit Champagnersauce und Morcheln gefüllt mit Jakobsmuschel und Steinpilz

Jakobsmuscheln auf Selleriemousseline mit Trüffel und Selleriestroh

Holunderblütenmousse mit Beeren

Rahmsauerkraut mit Äpfeln und Crème fraîche

Bündnerfleischtatar mit Eierschwämmli

Bündner Capuns mit Rohschinken und Rahm

Hausgemachte Kürbisgnocchi an Rahmsauce mit Vanille-Noilly Prat und Weissem Porto

Kokossüppchen mit grünem Curry mit Satay vom St.Pierre

Minestrone vom Muskatkürbis mit Parmesan Reggiano

Risotto alla milanese

Trenette(Nudeln)mit Pesto alla genovese

Risotto mit Portobello Pilzen und 4 verschiedene Käse

Barolo-Rotweinsrisotto mit Silber serviert

Crostini mit Kräutern,Oliven und Hase vom Ofen

Südafrikanischer Scampi gegrillt und glasiert auf Ananas Carpaccio-Vanille und rosa

Pfeffer

Hausgemachte Teigwaren

Gänseleber-Ravioli

Ravioli mit einer einmaligen Füllung aus ungestopfter Gänseleber, Trüffel und Rotwein an Portweinjus und Trüffel-Thymianschaum

Wild-Ravioli

Mit Hirschfleisch-Zwiebeln, Karotten und Sellerie mit Selleriemousseline und Wildjus mit Salbei

Ravioli Caprese

Tomaten, Mozzarella, Ricotta, und Mascarpone mit einem weissen Tomatenschaum und Basilikumpesto und getrockneten Tomaten

Trüffel-Ravioli

Ricotta, Sommertrüffel, Madeira und Weinbrand

Flusskrebse, Stangensellerie und Melonen an einer Mayonnaise, herrlich gewürzt mit Zitronen und Ingwer

Morchelinterrine,eingebettet in einer Kalbs-, Schweinefleisch- und Pouletleberfarce, verfeinert mit Weinbrand, Pistazien und Mu-Err,dazu Cumberland sauce und Mesclunsalat

Antipasti :Grillierte und geschälte Peperoni

(CH)Kalbsteak mit Morchelsauce-Tagliatelle-Wintergemüse

Graved Lachs mit Gurkensalat süss-sauer

Rote Nudeln mit Trüffelschaum

Schwarze Spaghetti mit Pernodcrème und Wildfangcrevetten

Avocado-Arganöl

Appetizers Explosionen der Aromen !!!!!!!

5.-pro Stück

„Sushi-Melone-Orkney Lachs-süßer Ingwer-Wasabi-Koriander

„Sushi-Melone-Orkney Lachs-HoiSin-Sesam

„Sushi“Crostini-Avocadosalat und gebratenes Maguru Sashimi mit Sesam

„Sushi“Crostini mit violetter Kartoffeltatar und Rinderfilet

“Sushi Crostini mit Tunatatar-Koriander und Ingwer

„Sushi Crostini mit Lachs-Mango-Frischkäse

“Burger Crostini mit Rinderfilet-Gänseleber-Fleur de sel

„Burger Crostini mit Rinderfilet und Beluge Kaviar

„Burger Crostini mit Kartoffelmousseline-Tandoori und Hummer

„Burger Crostini mit Rinderfilet-Morchel und Sauce Hollandaise

„Burger Crostini mit Kalbsfilet-Kartoffel-Trüffel

100%frischer Maracujasaft

100%frischer Mandarinsaft

100%frischer Guavesaft

Pumpnickel-Rauchlachs-Champagnergelée

Gewürzbrot-Jakobsmuschel-Sternanisschaum

Gänseleber-Baumkuchen-Rosa Pfeffer

Rauchlachs-Kartoffel-Macademia-Edamame

Temura Mini Gemüse-Tomatengelée

Jakobsmuschel-Holzkohleöl

Topinamburpürée-Trüffelschaum-Holzkohleöl

Morchel-Spargel-Hollandaise

Wan Tan-Spargel-Morchelschaum

Rande-Granny Smith-Vanille-Moscatogelée

Aspik-Portobello-Wild-Speck

Avocado-Arganöl-Maldonsalz

Pata Negra Mousse

Unsere Fleisch Spezialitäten extra für Sie eingekauft nach Saison und für Sie speziell zubereitet

Ormalinger Jungschwein	Culatello di Zibello	Eringer Rind
Pata Negra Iberico	US-Beef	Simmentaler Rind
Black Angus Rind	Bison	Emmentaler Kalbsfilet
Wagyu Rind (Kobe)	Ren-Rückenfilet	Picanha (CH)
Aberdeen Black Angus	Bio Fleisch (CH)	Prime Beef (CH)
Swiss Alpenlamm	Lamm aus den Pyrenäen	Charolais Rind
Chianina Rind	Barbarie Ente	Poularde de Bresse

Brand NEW

Vegi

Apfelrösti mit weisser Pfeffersauce Winkler Vegi
 Pilzterrine mit Sherry-Olivenöl Emulsion
 Spargel mit Beaujolais-Sauce
 Austernpilze gratiniert in Zitronenbutter
 Lauchgratin im Tartelette mit Eierschwämmli sauce
 Paprikaschaum mit Ziegenfrischkäse
 Basilikumsüppchen
 Cannelloni mit Pilzragoût und Trüffelcrème
 Gefüllter Fenchel mit Polenta und Parmesan gratiniert
 Basmati-Gemüsepaella mit Tomatencoulis
 Frittierte Artischocken auf Römische Art mit Safran-Aioli

Kokos-Garnelen mit Mango-Minz-Dip Tapas,Sushi,Antipasti
 Knusprige Jakobsmuscheln mit Wasabi-Mayonnaise Thailändische Maispuffer vom
 Maiskolben mit süsser Chilli-Koriander-Sauce
 Griechische Zucchini-Frikadellen mit Jogurt-Dill-Sauce
 Pimientos de padron mit Meersalz
 Steinpilz-Maronen-Suppe mit Trüffelöl
 Rote Currysuppe mit Kürbis
 Ingwer-Tomatensuppe mit Gewürzöl
 Alphonso Mangosaft mit Minze und Chilli
 Chamäleon Auberginenpüree mit Minze und zerstoßenem Koriander und Pittabrot
 serviert
 Geröstete Randenpesto mit Parmesan und Crostini serviert
 Pitta-Croûtons mit Kichererbsen-Feta und Granatapfel

Krabbenchips auf Bananenblatt mit Frischkäsedip
Glasnudelsalat mit Pfefferhähnchen
Picanha-Rindfleischspiess mit Gurken-Erdnuss-Dip
Garnelen im Parmamantel und Tomatensalsa
Schweinefleisch Satay auf Zitronengras mit Erdnuss-Sauce
Lammkôtelette auf Rucolasalat
Rosmarin-Lammchop mit Minz-Sauce
Knuspriges Rindfleischgehacktes mit Chilli-Limetten-Dressing
Campari-Soda mit Blutorangen
Campari-Soda mit Mandarinen
Kurz gebratenes Rinder-Carpaccio mit Minzsauce und Rucola
Tandoori-Poulet mit Tomaten-Kokos-Sambal
Kurz gebratener Thunfisch mit Sesam und süßem Soja-Chilli-Dip
Mini Kartoffel in der Folie mit Kräuterquark
Crostini mit Frischkäse und Wildpilzen
Geeister Chai-Tee mit Rosenblüten und Zimtstange
Zucchinirollchen mit Minze, Chilli und Frischkäse
Crevettencocktail du Chef auf Kopfsalat
Thai Aubergine mit arabischem Sesamdressing
Geröstete Süsskartoffeln mit Kreuzkümmel
Reis-Frühlingsrollen mit Gemüse und Limettendip
Knusprige Chorizo-Quesadillas mit Guacamole
Knusprige Quesadillas mit Cheddar-Guacamole und Sourcream
Schokoladenpudding mit Frangelico und Haselnüssen
Japanisches Grünteagelee mit Milchsauce
Wassermelonensorbet
Roseneis mit Rosenblüten und Mandarinenkaviar
Grüner Eistee
Gebackene Frühlingsrolle von der Ente mit Pflaumen-Ingwer-Dip Mü
Gebackene Frühlingsrolle Poulet und Koriander und Sweet-Chilli-Dip
Gebackene Frühlingsrolle mit Rindfleisch und Tomatensalsa
Capuccino von Curry und Zitronengras mit Gambaretti-Spiess
Steinbuttfilet mit Stangen-Sellereschuppen auf rotem Kokosschaum
Steinbuttfilet mit Stangen-Sellereschuppen auf Tomaten-Safranschaum
Salat von Artischocken mit Erdbeeren, Basilikum und Crevetten
Bretonischer Hummer mit Melonenkaltschale und Pfeffer-Vanillerahm
Marinierter Thunfisch mit Gurkenvinaigrette und Auberginenconfit

Marinierte Rinderfiletscheiben mit Thunfisch-Limonencreme und Salat von Eierschwämmli und Aprikosen

Pot au feu vom Siedfleisch mit Wan Tan Taschen

Jakobsmuschel auf Wildreisplätzchen mit Pinienkernsauce

Spaghettini mit Pesto und gerösteten Pinien

Spaghettini mit Tomaten-Rindfleischsauce und Steinpilzen

Zander knusprig gebraten mit Currysauce und Parfumreis

Kabeljaufilet im Knuspermantel mit geschmolzenen Tomaten und Pesto

Gebratene Seeteufelscheibe mit mediteranner Gemüsevinaigrette auf Safran-Rucola-Risotto

Rotbarbenfilet mit Bärlauchsauce und Kartoffelgnocchi

Pochiertes Kalbsfilet in Wildkräutern mit leichter Morchelcreme und Kartoffelgnocchi

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Barolosauce und Stampfkartoffeln

Lammrücken im Minipatisson mit Paprikarisotto

Wintermenüs

3000 Personen

Swiss

Mini Kartoffel in der Folie mit Kräuterquark

Gebrannter Vanilleschaum

Lamm im Bergheu gegart mit Minzendip in der Alufolie serviert

French-Italia

Geröstete Randenpesto mit Parmesan und Crostini serviert

Crostini mit Frischkäse und Wildpilzen

Marinierte Crevetten in der Etagère serviert mit Vanilleaioli und Orangen-Cocktailsauce

Champagner-Risotto mit leichter Pernodcreme in der Auster serviert

Panasiatisch

Geeister Chai-Tee mit Rosenblüten und Zimtstange

Vietnamrolle mit Karotten und Gurke an Korianderdip

Frühlingsrolle mit Enokitakepilzen und grüner Spargel mit Mangosalsa

Wassermelonen-Mozzarella-Tomatenspiess mit Korianderdressing

Indisches Currysüppchen mit Samosa serviert

GIN MENU

Kalbsfilettatar mit Trüffel und Crème fraîche mit Gin und Schnittlauch
Crostiti

Kokos-Zitronengrassüppchen mit Gin aromatisiert und glasierten Wildfangcrevetten und
Mini Gemüse

Kalbskôtelette im Bergheu in der Alufolie gegart und danach kurz grilliert dazu
Tomatenschaum mit Gin parfümiert und Morchelragôut mit grünen Spargeln
Kartoffelgratin

Grünteegelée mit Gin und Zitronengrassorbet mit Vodka und Gin parfümiert 100.-

Welcome Drink

Geeister Rosentee mit Zimt	5.-
Bowle mit Campari-Mandarinensaft-Minze-und Wassermelone pro Liter	20.-
Eiskalte Bio Chai-Milch mit arabischen Gewürzen	5.-

Apéro

Bio Karottenpüree mit Kreuzkümmel und Feta und Minze mit Pitachips
Auberginenkaviar
Marokkanisch marinierte Oliven mit Chilli und Orangenzeste Briuats mit
Hackfleischfüllung Briuats mit Käsefüllung-Minze und Pistazien

12.50

Fruchtige Tomaten auf Koriandersauce oder Tomatensalat mit Tahinsauce

Bessara Marokkanische Erbsensuppe mit Kreuzkümmel und Arganöl

Couscous mit zartem Rindfleisch-Aprikosen und Rosinen
oder

Diverses mariniertes Fleisch und Fisch vom Live Holzkohlegrill mit Baked Potatos und Kräuterquark-Minzsauce-Morchelsauce-Honig-Sesamsauce-Tomatenvinaigrette mit Koriander Cous Cous mit Gemüse-Zimt und Orangenblütenwasser

Dessert Trilogie

Eingelegte Datteln mit Kaffee und Kardamon mit Jogurth serviert

Blutorangen-Rosenwassersorbet mit knusprigem Keks

Orangensalat mit Zimt und Minze 85.-

Cuisinier André Sascha Batista (19pkt Gault Millaut) 15h

1Koch 13h

1Hilfskoch Auf und Abbau 12h

Ofen-Kartoffelspiess mit Rosmarin mit Schnittlauchquark serviert

Tortillachips mit Avocado-Salsavinaigrette und Cocktailcrevetten

Rindstatar mit 5 Gewürzen und frischer Ananas auf Crostini

Fondue auf Toast serviert mit knusprigem Speck

Asiatische Bouillon mit Crevetten Wan Tan

Mini Pastetli gefüllt mit Champignonsragoût

Kartoffelmousseline mit schwarzer Trüffelcrème und Randenstroh im Einmachglas

serviert

Ochschwanz-Risotto mit Thymian oder Risotto mit gerösteten und caramelisierten

Pecannüssen-Apfel-Chilli und Gorgonzola

Zur Auswahl 1Dessert pro Person

Blutorangencreme mit gerösteten Pistazien und Passionsfruchtkernen

Rosenmousse mit Holundergelée 30.-

1Ofen 350.-Köche 12/12/10/10

Menu 2

Friséesalat mit Specklardons an Senfdressing,

Steinpilzcrèmesüppchen mit Croûtons und Sbrinzkäse

Kopfsalat- mit Apfel und Ananas an Haselnussdressing

Spätzlipfanne mit Rahm und Fonduekäse und gerösteten Zwiebeln

Hausgemachter Rindfleischvogel mit Speck und Cornichons gefüllt an Rotweinjus

Kartoffelstock

Schokoladenpudding mit Frangelico und Haselnüssen

Früchtespiess mit Mangodip

Menu 3

Buntgemischter Saisonsalat an Korianderdressing

Maissalat mit Curry und Ananas

Leichtes Kartoffelsüppchen mit Blackbeans

Risotto mit gerösteten und caramelisierten Pecannüssen-Apfel-Chilli und Gorgonzola

Ungarisches Rindsgulasch

Kartoffelstock

Glasierte Karotten mit Ingwer

Warme Beeren mit Vanilleglace

Menu 4

Hackfleischbällchen mit Barbacuesauce

Nüsslisalat mit Rosa Pfeffervinaigrette à la Sascha Batista

Pilzconsommé mit Sherry

Brokkoli auf indische Art mit würzigem Jogurth

Rindshuftdeckel mit Champignonscrèmesauce

Tagliatelle mit Wintergemüse

Schokoladenbrownie mit Macademia Nüssen und Crème fraîche

Menu 5

Dim Sum mit Sweet-Chillisauce

Tomaten-Wassermelone-Mozzarellasalat mit Balsamicodressing

100%frischer Maracujasaft

Steinpilz-Maronen-Suppe

Knusprige Entenbrust mit Vanille-Pflaumen-Chutney und gestampften Kartoffeln

Bündner Capuns mit Rohschinken und Rahm

Exotischer Fruchtsalat mit Minze

