

**„Fine Standard“**

Tatar vom Kalb mit schwarzer Trüffelvinaigrette  
Kartoffelcrèmesüppchen mit Frühlingszwiebeln und geräucherter Entenbrust  
Brasilianisches Rindsfilet am Stück gebraten mit Bordeauxjus  
Selleriepüree und gebratenes Frühlingsgemüse  
Schokoladenmousse mit Olio Extra Vergine und frischen Erdbeeren

65 sfr – 60

12,10,8

**"FantAsia Dinner"**

Auserlesener Blattsalat mit Avocado- Wassermelone- Papaya an fruchtigem Sesamdressing

\*\*\*\*

Curry- Zitronengrassüppchen

\*\*\*\*

Pangasius Filet an einem leichten Kokos- Zitronengrassrisotto

\*\*\*\*

Ananassorbet mit Kokosnuss-Schaum, karamellierte Ananas und Macademianüssen

55 sfr -50

12,10,4

### **"Swiss Dinner"**

Erbsensalat mit knusprigem Speck-Mandeln-Pecorino an einem Minzendressing

\*\*\*\*

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Kartoffelmousseline,

knusprigen Kartoffelspänen und Broccoli

\*\*\*\*

Champagnersorbet mit Rhabarberkompott

*55 sfr*

### **"Mediterran Dinner"**

Safransüppchen mit Ratatouille

\*\*\*\*

Kalbsfiletmedaillon auf Zitronen-Ricottaravioli mit Morchelcrème

\*\*\*\*

Lavendel Pana Cotta mit Aprikosencoulis

*58 sfr*

**"Exklusive Dinner"**

Amouse Bouche

\*\*\*\*

Salat

\*\*\*\*

Suppe

\*\*\*\*

Amerikanisches Rindsfilet

mit Trüffeljus

Kartoffelmousseline, gebratenes Sommergemüse im Knusperkörnchen

\*\*\*\*

Auswahl an Buffet angeboten:

Beerenterrine in Barologelée mit Vanille Amarettosauce

Vanille-Sesam-Ingwercrème mit caramelisierten Macademia Nüssen und Balsamicoglace

Daiquiri mit Erdbeeren und Rum (Frisch vor den Gästen hergestellt)

*89 SFR*

Trilogie von Desservariationen

Crema Cattalana mit Zuckerspirale dekoriert

Fruchtcocktail mit Minze aromatisiert

Panna Cotta

## **Swiss Buffet bedient**

### **Paniertes Schnitzel Live Cooking**

**Mini Kartoffel in der Folie mit Kräuterquark**

**Lamm im Bergheu gegart mit Minzendip in der Alufolie serviert**

### **Salatbuffet bedient**

Orientalischer Salat mit Karotten-Radieschen-Apfel-Rosinen-Minze an Sherry-Olivenöl-Emulsion

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei an Kräuterdressing

Gegrillter Radicchio mit Parmaschinken-Coppa und Kürbiskernöldressing

Maissalat mit fruchtigem Currydressing

Karotten-Selleriesalat mit Zitronencreme

### **Panasiatisch**

Lammtatar mit 5 Gewürzen und Frischer Ananas, Crostini

Geeister Chai-Tee mit Rosenblüten und Zimtstange

Vietnamrolle mit Karotten und Gurke an Korianderdip und Mango Salsa

Indisches Currysuppchen mit Samosa serviert

## **Dessert**

Kalte Blutorangensuppe mit Champagner und Vanilleglace

Carpaccio von marinierter Ananas mit Karamellsauce und Kokosnusseiis

Rosenmousse mit Holundergelée

75.

Cuisiner 13std

12std Koch

8std Koch

## **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 Pernodcrème 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 Currysuppchen mit Samosa serviert**

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 Orangenzele Briuats mit Hackfleischfüllung Briuats mit Käsefüllung-Minze und Pistazie	12.50
---	-------

Fruchtige Tomaten auf Koriandersauce oder Tomatensalat mit Dahinsauce  
\*\*\*\*

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 Curti (19pkt Gault Millaut) 15h  
1Koch 13h  
1Hilfskoch Auf und Abbau 12h

### 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

**100.-**

1Cuisinier a 12std

Asia Workshop

Gebackene Frühlingsrolle von der Ente mit Pflaumen-Ingwer-Dip Tandoori-Entrecôte mit Tomaten-Kokos-Sambal Geeister Chai-Tee mit Rosenblüten und Zimtstange Roseneis mit Rosenblüten und Mandarinenkaviar	35.-
---	------

## Italia

Campari-Soda mit Mandarinen und Blüten  
Risottocrèmesuppe mit schwarzen Oliven-Pesto-Parmesan und Trüffelöl  
Artischockenblüte mit Safran Aioli

## Frankreich

Blattsalat mit Dijondressing  
Crevettencocktail du Chef auf Kopfsalat

Hauptgang 45.-

Pochierte Kalbsfiletmédallions im Kräuterblütenmantel an Morchelcrèmesauce  
Feine Nudeln und Frühlingsgemüse

Dessert Trilogie 16

Roseneis mit Rosenblüten und Mandarinenkaviar  
Süßes Pistazienpesto auf Mangomousse und Camparikaviar Japanisches Grünteegelée mit  
Milchsauce

Cuisinier 12std  
Koch 1 10std  
Koch 2 8std  
Apèro

Rosen-Ingwertee mit Honigperlen

Caramelisiertes Ananas-Carpaccio mit 5 Gewürzen und Gänseleber im Löffel serviert

Tuna Sushi mit Sesam-Ingwervinaigrette im Löffel serviert

Süßes Kartoffelpürée mit Vanillearoma und Eischaum im Glas serviert

Thai-Curry auf einem Blatt Kaffir-Limette serviert

25.p.Person

Kokos-Zitronengrassüppchen mit Langostino im Knuspernudelmantel in der Jakobsmuschel serviert

\*\*\*\*\*

Rehrücken mit Schokoladen-Chillijus oder Kalbsfilet mit Steinpilzcrème  
Sellerie und Randen auf Fettuccine

\*\*\*\*\*

Crema Catalana "leger" mit Ananas und Vanille-Safran-Eis

75.-

--