

FRIENDS SYLVESTER PARTY
MUSIC BY
DJ LOCO & FRIENDS

MENU CHF 85.00

RESERVATION ERFORDERLICH UNTER +4179 891 06 26

APÈRO
19.00- 21.00

Tatarbrötli vom Rind mit Calvados parfümiert
Warme Gänseleber auf Toast mit Portweinjus und Fleur de Sel
Tatar vom Kalb mit Trüffelcrème und schwarzen Oliven auf Crostini
Frischer kanadischer Hummer mit Tandoorispices auf Wasabicrème im Löffel serviert

KALTES UND WARMES BUFFET
21.00

Involtini vom Lachs mit Frischkäse und Forelle mit Meerrettichmousse und Dillsenfauce
Austern mit französischer Vinaigrette
Pasteten und Terrinen mit Orangen-Cumberlandsauce verfeinert mit Portwein
Aufschnittplatte mit Bündnerfleisch-Coppa-Nostrano Salami-Silberzwiebeln-Cornichons und Bürli
Nüsslisalat mit feinen gebratenen Pilzen und Housedressing
Rucolasalat mit Balsamicodressing
Crevetten aus Chile mit Avocados an Remy Martin Cocktailsauce
Ramati Tomaten mit Minzen-Chilli-Hüttenkäse gefüllt
Carpaccio vom Rind mit Trüffelcrème und Tête de moine und Parmesan
Tomatensalat mit Burrata auf zwei Arten serviert (klassisch und asiatisch)
Tunattatar und Carpaccio euro-asiatisch serviert
Bärenkrebss und Riesencrevetten auf Kokos-Zitronengrasrisotto und asiatischem Gemüse

Warmes Buffet

21.30-22.45

Chateaubriand mit Butternusshollandaise und Calvados-Morchelcrème
Butterzartes Kalbsnierstück im Kräutermantel vom Ofen tranchiert
Hausgemachte Tagliatelle mit Gemüsestreifen und grünen Spargeln

Dessertbuffet

23.00

Exotisches Früchtebuffet und Früchtesorbets mit und ohne Vodka
Panna Cotta mit Holunderblütenaroma und Erdbeeren
Schoggikuchen mit Vanillequenelles
Marronicrème im Glas serviert
Luftige Crema Catalana mit Apricot Brandy

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.



Apèro Appetizers Explosionen der Aromen !!!!!!!

pro Stück 5.-CHF

- „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 violetterm 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 Mandarinenensaft
- 100%frischer Guavesaft
- Pumpnickel-Rauchlachs-Champagnergelée
- Gewürzbrot-Jakobsmuschel-Sternanisschaum
- Gänseleber-Baumkuchen-Rosa Pfeffer
- Rauchlachs-Kartoffel-Macademia-Edamame
- Tempura Mini Gemüse-Tomatengelée
- Jakobsmuschel-Holzkohleöl
- Topinamburpüree-Trüffelschaum-Holzkohleöl
- Morchel-Spargel-Hollandaise
- Wan Tan-Spargel-Morchelschaum
- Rande-Granny Smith-Vanille-Moscato gelée
- Aspik-Portobello-Wild-Speck
- Avocado-Arganöl-Maldonsalz
- Pata Negra Mousse

CHRISTMAS GIN MENU CHF 88.00

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 Morchelragôut mit grünen Spargeln
Kartoffelgratin

Grünteegelée mit Gin und Zitronengrassorbet mit Vodka und Gin parfümiert

WINTERMENU CHF 95.00

Junger Blattsalat-Frisée-Endivien mit Streifen vom Tandoori-Entrecôte an Orangen-
Sesam-Wasabicrèmedressing

Risottocrèmesuppe mit Karotten-Vanille und Portwein
Wildgefangene Crevette im Tempurateig

Pochiertes, tranchiertes Kalbsfilet im Kräuterblütenmantel an Morchelcrèmesauce
Feine Nudeln und Frühlingsgemüse

Trilogie von Desservariationen (pro Gast 3 Shotgläser)
Roseneis mit Rosenblüten und Mandarinenkaviar
Süßes Pistazienpesto auf Mangomousse und Camparikaviar
100%Guavasaft

ARABIC PACKAGE MENU CHF 95.00

Welcomedrink

Bowle mit Campari-Mandarinensaft-Minze-und Aprikosen pro Liter 20.-

Apèro

Geeister Rosentee mit Zimt

Heisse Bio Chai-Milch mit arabischen Gewürzen

Bio Karottenpüree mit Kreuzkümmel und Feta und Minze mit Pitachips

Auberginenkaviar mit Sesam

Marokkanisch marinierte Oliven mit Chilli und Orangenzeste

Briuats mit Hackfleischfüllung

Briuats mit Käsefüllung-Minze und Pistazien

Menu

Fruchtige Tomaten auf Korianderdressing und Tahindressing

Bessara Marokkanische Erbsensuppe mit Kreuzkümmel und Arganöl

Couscous mit zartem Rindfleisch-Aprikosen und Rosinen

oder

Diverses mariniertes Fleisch und Fisch vom Live Holzkohlegrill

Kräuterdip-Minzsauce-Morchelsauce-Honig-Sesamsauce-Koriander-Tomatenvinaigrette

Baked Potatos

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

CLASSIC SYLVESTER BUFFET CHF 85.00

Nüssli und Kopfsalat mit Speck und Ei,Frenchdressing

Exotischer Salat mit Mango-Papaya-Glasnudeln-Chilli und Koriander

Avocado und Crevettensalat an Cognaccocktailcrème mit Dill und Pecannüssen

Feiner Maissalat mit fruchtiger Currycrème

Tomaten- Mozzarella-Basilikum-Dill Salat
Cous Cous Salat mit Aprikosen und Minze
Thunfischsalat mit Gurken-Zwiebel und Ananas
Aufschnittplatte mit Bündnerfleisch-Coppa-Nostrano Salami-Silberzwiebeln und Cornichons
Geräucherter Lachs und Forellen mit Meeretichmousse-Kapern und Zwiebeln
Hausgemachte Pasteten und Terrinen mit Sauce Cumberland
Holzplättli mit Bündnerfleisch-Coppa-Nostrano Salami-Silberzwiebeln und Cornichons
Geräucherter
Lachs und Forellen mit Meeretichmousse-Kapern und Zwiebeln
Hausgemachte Pasteten und Terrinen mit Sauce Cumberland
Ramati Tomaten gefüllt mit Hüttenkäse

Warmes Buffet
Roastbeef mit Sauce Béarnaise / Simmentaler Kalbsbraten an Morchelcrèmesauce
Kartoffelgratin (Freddy Giradet)
Gebratenes Saisongemüse mit Sesam
Penne an Tomatencoulis-Basilikum-Ruccola und Balsamico
Poulet Thai-Curry
Dim Sum (Asiatische Teigtaschen) mit Erdnussauce, Sweet-Chillsauce, Korianderdip
Risotto mit Kürbiskernen und Parmesan
Dessertbuffet
Exotische Früchte (Mango-Passionsfrucht-Kiwi-Kokosnuss-Litchi-Ananas) aufgeschnitten
Tiramisu)
Mangosorbet-Zitronensorbet-Schokoladenglace
Schokoladenmousse und Mangocrème von Alphonso Mango
Panna Cotta mit Mandarincoulis

Wintermenu 1 CHF 49.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei an einem raffinierten Dijondressing
Rehrückenfiletmédailles auf Eierschwämmiragoût und Tagliatelle mit Gemüsestreifen
Schokoladenkuchen mit Doppelrahm und Vanille

Wintermenu 2 CHF 58.00
Moscato-Kürbissüppchen mit knusprigem Rohschinken und Pistazienöl
Médailles vom Hirschfilet mit Cassisjus
Hausgemachte Mohnspätzli
Orangenrotkraut und glasierte Marroni mit Ingwer
Vermicelles und Marronitiramisu und glasierte Marronen

Wintermenu 3 CHF 65.00

Warmer Kürbissalat mit Parmaschinken und Pecorino
Carpaccio vom Hirsch mit gebratenen Steinpilzen und einem Salatbouquet an Sherry-Honig Vinaigrette
Rehrückenfilet an Karamell-Rotweinsauce mit Anis und Zimt gewürzt
Sesamspätzli und Orangenrotkraut
Cassibirnen mit Portwein-Zimt und Vanille-Mohneiscreme

Menu 4 CHF 85.00

Wildterriner mit Rehmousse und Cumberland-Orangensauce
Marronisüppchen mit schwarzem Trüffel
Gebackene Jakobsmuscheln auf Mango-Ingwerragout mit Nüsslisalat
Crêpinette vom Simmentaler Ochschwanz in Pinot Noir geschmort, mit Maisgaletten

Beerenterriner in Barologelee mit Vanille-Amarettosauce

Menu des Monats CHF 88.88

Champagnercûpli mit Waldmeistersirup

Marinierter Thunfisch auf knusprigem Nudelsalat mit Frühlingszwiebeln an Orangen-Ingwerdressing

Steinpilzcrèmesüppchen mit Trüffelöl und Sbrinzkäse

Rehrücken mit Sellerie und Randen / Rehjus mit Kakao und mildem Chili
Espressocrème mit weihnachtlicher Rotweibirne und geeisten Trauben

Tomatensalat mit gerösteten Kürbiskernen und seinem öl	9
Salat von Rucola-Parmesan-Tomaten an Balsamico-Olivenöl Emulsion	9.5
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	9.5
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	9.5
Cherry Ramato Tomatensalat mit Koriander und Limessaft	9.5
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	10.5
Glasnudelsalat mit Mango-Papaya-Crevetten und Koriander-Chillidressing	14
Auserlesener Kopfsalat mit gerösteten Kürbiskernen	10.5
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 Zitronencremefraiche 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-Croutons	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

17 Gebackene Jakobsmuscheln auf Mango-Ingwerragout mit Feldsalat

16 Kaninchensalat auf frischen Waldpilzen

35 Tandoori Hummer auf exotischem Salat und Senfsauce

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 Erdnussauce

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-Pumpernickel-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

Kartoffelpüree 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 Aepfeln

Melone-Mozzarella

Pilze,Spargel und Lotus in einer Erdnussvinaigrette

Carpaccio vom Kalb mit einem Püree aus Roten Beten 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 chf
Steinpilzcrèmesüppchen mit Croûtons und Sbrinzkäse, 14.50 chf
Tomatensüppchen mit Limettenaroma Ingwer und Wildfangcrevetentatar 16.chf
Blumenkohlcrèmesüppchen, 11.50 chf
Hummerbisque mit Hummer und Cognac 18.50chf
Leichtes Kartoffelsüppchen mit Blackbeans 16.50chf
und teegeräuchertem Lachs mit Teriaky
Suppe von geschmorter Paprika mit Seeteufel 14.50chf
Maiscrèmesüppchen mit Kreuzkümmel 10.50chf
Mildes Korma-Kokoscurrysüppchen mit indischem Gemüse 12.50chf
Rotes Curry-Kokossüppchen mit Bärenkrebs 14.50chf
Bouillabaisse à la Marseillaise mit Seeteufel, Drachenkopf, Rotbarbe und Merlan 18.50chf
Risottocrèmesuppe mit Black Beans 9.50chf
Tessiner Risottocrèmesüppchen 9.50chf
Gazpacho Andaluz 12chf
Hausgemachte Siedfleischsuppe mit Fidelli 12.50chf
Spargelcrèmesuppe mit glasierten Langostinos 16.50chf
Pfirsich-Gazpacho mit Koriander und Ingwer im Shotglas serviert 8.-chf
Rotes Curry-Kokossüppchen mit Bärenkrebs 16.50.-chf

Tortellini mit Mortadella in Bouillon 13.chf

Wassermelonensüppchen mit Erdbeeren-Minze-Passionsfrucht und Balsamico-Olivenöltropfen 12.-chf

Dim Sum (Crevette im Teigmantel) in Mah Meh Bouillon serviert 12.-chf

Hauptgänge

Rind:

Rindsfiletmèdallion (BRA) mit Shitakecrèmesauce auf Risotto mit Black Beans, 45.00 chf

Amerikanisches Rindsfilet mit gebratener Entenleber und Trüffeljus auf Bramata Polenta
65.00CHF

Argentinisches Filetsteak mit Tamarinden-Zitronengrasfond auf grilliertem Lattich
49.50CHF

Australisches Alberta Beef Terijaki mit Mini Gemüse und frischem Ingwer 48.00CHF

Amerikanische Rindsfiletmèdallions an Paprikarahmsauce mit Kartoffelschnee und
ligurischem Olivenöl, 58.00 CHF

Roastbeef vom Black Angus Rind mit Sauce Béarnaise und Mini Baked Potatoes und
Schnittlauchquark 55.00CHF

Butterzartes brasilianisches Rindsfilet mit Trüffeljus auf Nest von Tagliatelle und Mini
Gemüse 49.50CHF

Hausgemachter Rindfleischvogel mit Speck und Cornichons gefüllt an Rotweinjus
39.00CHF

Kartoffelstock

Ungarisches Rindsgulasch

35.00.-CHF

Kartoffelstock

US-Entrecôte mit Pfefferrahmsauce

52.-

Ofenkartoffeln

Pipèrade von Tomate-Peperoni-Champignons und Rosmarin

Carpaccio vom Rind mit Aceto Balsamico Senfsauce und Randensalat

25.00.-CHF

Chilli con Carne vom Rind mit Koriander und Ingwer parfümiert

32.50.-CHF

Gebratener Reis mit Mais

(CH)Rindsgehacktes Hörnli mit hausgemachtem Apfelmus

28.00.-CHF

(CH)Gespickter Rindsschmorbraten mit Karotten und Sellerie

39.00CHF

Kartoffelpürée mit Rahm und Parmesan

Rindsfiletcarpaccio mit Trüffelrahm, Tête de Moine-Locken und Rucolasalat

25.00CHF

(BRA)Pochiertes Rindsfilet mit Kartoffelgnocchi auf Steinpilzcrème

CHF

45.-

Kalb

In Olivenöl pochiertes Kalbsfilet auf mediterranem Gemüse und Tomatenschaum, 48.00 chf

Tranchierter, Simmentaler Kalbsbraten an Steinpilzcrème, 47.00 chf

Simmentaler Kalbssteak vom Ofen an Calvados-Morchelcrèmesauce,Butternudeln 52.00 chf

Kalbsfilet mit Gänselebersauce und gebratener Ananas 5Spices 58.00chf

Kalbsfilet an Crèmesauce mit gebratenen Steinpilzen-Artischocken und Eiernudeln 52.00chf

Kalbshaxe bei milder Hitze gegart mit Périgordtrüffel, Sellerie und Trüffelsauce 48.00chf

Allerlei vom Milchkalb(CH) / Erbsenpüree - Pata Negra / Kalbsjus mit Kaffee 52.00chf

Milchkalb aus den Pyrenäen mit Topinambur, Vanille & Knoblauch 55.00chf

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes neu Interpretiert

45.00chf

Knusprige Strohkartoffeln

Vitello Tonnato mal anders

25.00chf

Kalbsschulter an lauwarmer Thunfischsauce und Kräutersalat mit Balsamico-Olivenöl Emulsion

Pochiertes-gebratenes Kalbsfiletcarpaccio auf weissem Trüffelschaum

52.00chf

Morchelragout auf grünen Spargeln

Kalbsfilet mit Gänselebersauce und gebratener Ananas 5Spices

58.00chf

Tatar vom Kalbsfilet mit Trüffel-Schalotten und Ingwer

VP29.00/HG

49.00chf

Zarte Cherry Tomaten-Crostini

Kalbskopfbäggli mit Sesamjus-Kartoffelpüree und glasierten Karotten

48.00chf

Beilagen: + 5.00 chf

Auberginenkaviar

Gemüse, gebratenes chinesisches (Chop Suey)

Glasierte Karotten

Mediterranes Gemüse

Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Shitakepilzen 28.00CHF
Buntes Saison Gemüse im knusprigen Filoteigkörbchen mit zweierlei Saucen , 26.00 CHF
Hauchdünne Zitronen-Ricottaravioli mit Morchelragout 36.00 CHF
Spaghettini mit Pesto und gerösteten Pinien 28.00CHF
Hausgemachte Cannelloni mit Pilzragout und Trüffelcrème 32.00CHF

Spargelrisotto mit Trüffeljus 34.00CHF

Frühlingsterrine an Tomaten-Vinaigrette 18.00CHF

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

Safranrisotto mit Cherrytomaten und Tomatenschaum und Basilikumsalsa 28.00CHF

Lamm

Australisches Lammkarree an leichter Pommerysensaft auf Gemüsecroutons, 45.00 CHF

Australisches Lammnierenstück im Heu gegart an Kräuterjus 45.00CHF

Kartoffelgratin

Lammkotelette auf Rucolasalat 39.00CHF

Rosmarin-Lammchop mit Minz-Sauce 39.00CHF

Desserts

Warme Saisonbeeren mit Doppelrahm und Vanilleeis 16.50CHF

Roseneis mit Rosenblüten und Mandarinenkaviar 16.50CHF

Mangosorbet mit Aspik vom Campari und gerösteten Pistazien 12.00CHF

Passionsfruchtsorbet mit Zwergorangen-Minze und Absolut Mandarin, 16.50 CHF

Champagnersüppchen mit frischen Beeren, 16.50 CHF

Erdbeersalat mit Vanilleeis und Rahm im Glas serviert, 12.50 CHF

Tirami sù im Glas serviert, 12.50 CHF

Zitronensorbet mit Rosmarin und Lavendelblüten, 12.50 CHF

Kaltes Sabayon mit Marsala nach einem Rezept vom Dolder Grand Hotel 14.00CHF

Limettensorbet mit Havanna Rum und frischer Pfefferminze und Mandarinen 16.50

Mediterraner Reis mit Piperade Gemüse und Safransauce

Risotto mit rotem Radicchio und Parmesansplittchen-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 Mozzarella 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-Kartoffelpüree 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 mit Streusel
Blumenkohl mit Kreuzkümmel, Koriander und Mandeln
Gebackener Butternusskürbis mit Rahm und Parmesan
Crostini mit süßsaurer Kürbis
Süßsaurer Kürbis mit Rosinen und Thymian
Schokoladenbrownie mit Macademia Nüssen und Crème fraîche
Karottenkuchen mit Limetten-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 Schokoladenschaum 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 Marroni-Rosenkohlpüree
Parmaschinkenmousse à la Blumenhalle
Rauchlachsmousse à la Blumenhalle
Lachsmousse im Jogurtmantel mit Pernod
Roquefortterrine im Parmaschinken mit Backpflaumen und karamellisierte
Chiccoréeblätter und Crème fraîche mit Honig
Marronschaumsuppe 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
Bündnerfleisch tatar 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 Portweinsjus 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 Cumberlandsauce und Mesclunssalat

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

Apèro 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 Mandarinen-saft
100%frischer Guavesaft
Pumpnickel-Rauchlachs-Champagnergelée
Gewürzbrot-Jakobsmuschel-Sternanisschaum
Gänseleber-Baumkuchen-Rosa Pfeffer
Rauchlachs-Kartoffel-Macademia-Edamame
Temura Mini Gemüse-Tomatengelée
Jakobsmuschel-Holzkohleöl
Topinamburpüree-Trüffelschaum-Holzkohleöl
Morchel-Spargel-Hollandaise
Wan Tan-Spargel-Morchelschaum
Rande-Granny Smith-Vanille-Moscato-gelée
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	Eringler 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 Eierschwämmisauce
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 mediterranner 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
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 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.-

Apèro

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

Ochsenschwanz-Risotto mit Thymian
oder

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

Zur Auswahl 1Dessert pro Person

Blutorangencrème 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 Sbrinkäse

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

Manu 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

