

HERBST

FLYING LUNCH UND DINNER

Vollwertige Mahlzeit aus saisonalen Gerichten, mundgerecht serviert in kleinem Geschirr (ab 20 Personen).



Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

58.-

Rindstatar mit cremigem Eigelb, karamellisierten Zwiebeln und Brioche

Gebeiztes Lachsforellenfilet mit Gurkenrelish, Joghurtcreme und Dill

Vitello tonnato mit Limette, Kapern und Radiesli

Gemüseravioli mit Büffelmozzarella, Tomatensalsa und Basilikum

Oliven mit Peperoncini und Knoblauch

...

Gebackenes Pouletfilet mit Kerbelmayonnaise und Belper Knolle

Cremige Polenta mit Rindskonfit, gebratenen Pilzen, Rosenkohl und Kürbis

Hausgemachte Ricottaravioli mit Trüffel und Limone

Gebratenes Felchenfilet mit cremigem Wirsing, Kartoffelpüree und Traubensauce

...

Schokoladenmousse mit Doppelrahm und Nidletäfelicrumble

Vanille-Pannacotta mit Beerenkompott

Apfel-Streuselkuchen

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.-

Wollschweinschinken mit Selleriemousse, Stangenselleriesalat und eingemachten Portweifeigen

Temperiertes Lachsforellenfilet mit Kürbisrelish, Hagebuttensenf und Kresse

Rindscarpaccio mit marinierten Pilzen, Cirone, Frisée und Pinienkernen

Karamellierter Ziegenkäse mit Quittenchutney, knusprigem Buchweizen und Rosenkohlsalat

Geräucherte Entenbrust mit gehobeltem Fenchel, Orangespuma und Haselnusscrunch

...

Praline vom einheimischen Wild mit Kartoffelespuma und Roggenbrotbrösel

Karottensuppe mit Maispoularde, gerösteter Gerste und Kerbelöl

Gebratenes Zanderfilet auf Petersilienwurzelpüree, Karotte und knusprigen Zwiebeln

Hausgemachte Sauerkrautravioli mit Apfel, Baumnuss und Portulak

Gebackener Weichkäse aus der Region im Kastanienknuspermantel mit cremigem Lauch

und Cranberrymarmelade

...

Schokoladenmousse mit Doppelrahm und Nidletäfelicrumble

Mascarponecreme mit Petit-Beurre-Streuseln und Pflaumenkompott

Kokosnuss-Tiramisu mit Mango und Passionsfrucht

Kaffee-Crème-brûlée

Preis pro Person

CASINOMIX

78.-

Temperierte Saiblingsrolle mit Topinamburmousse, Chicoréesalat, Frisée und Sanddorncreme

Büffelmozzarella mit mariniertem Fenchel, Balsamico-Orangen-Marmelade und geräucherten Mandeln

Tranchen vom hauseigenen Schinken mit Randen-Cranberry-Chutney und Sauerrahm

Vitello tonnato mit mariniertem Thunfisch, Korianderöl und Sesam-Sojacreme

Rosmarintartelette mit Schafskäse, Honig und Hirschtrockenfleisch

Kürbis-Crème-brûlée mit gebackenen Egli und Ingwer-Pankostreuseln

...

Cremiger Steinpilzrisotto mit geschmortem Rindsbäggli und Röstgemüse

Gebratene Jakobsmuschel auf Blumenkohlpüree, gebratenem Blumenkohl, Lardo und Estragonöl

Casino Miniwurst mit geräuchertem Paprika, Champagnersauerkraut und Bohnencassoulet

Kartoffeltarte mit Taleggio, Lauch und Trüffel

Überbackene Lachsforelle mit Kartoffel-Limonen-Espuma, rotem Zwiebelchutney und Kräutercrumble

Buchweizen-Agnolotti mit Pilzfüllung, Oberländer Bergkäse und Rucolaschaum

...

Kaffee-Tiramisu mit Baileys

Weisses Schokoladenmousse mit Malzstreusel und Pflaumenkompott

Kokosnuss-Pannacotta mit Mangorelish und Buttermilchstreusel

Mandelkuchen mit Feigen und Karamell

Quarkmousse mit Orangensalat, Petit Beurre und Ahornsirup

Die Variation der Vorspeisen, Hauptspeisen und Süssspeisen können auch miteinander kombiniert werden.
Der Preis wird entsprechend angepasst.