



X1291

ächt.guet

Herzlich Willkommen

LIEBE GÄSTE

Unser kulinarisches Angebot, inspiriert von hochwertigen regionalen Produkten und begleitet von aufmerksamem Service, bildet den perfekten Rahmen für jeden Anlass.

Ob Geschäft oder Privat – wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heissen und zu verwöhnen.

FLEISCHDEKLARATION.

Wir verarbeiten Fleisch von der Region:
Poulet | Schwein | Rind | Lamm | Fisch – Schweiz

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.
VISA – Eurocard – Maestro – Post-Card

— Genussvoller Start —

FRÜHSTÜCK

Butter-, Laugen- oder Vollkornkipfeli	2.50
Maisbrötchen	2.50
Nussbrötchen	2.50
Laugenbrötchen	2.50
Weggli, Semmeli, Bürli	2.50
Mini - Zöpfli	3.00
Joghurt (Auswahl)	2.50
Birchermüesli	8.50
Butterportion	1.00
Konfitüre oder Honig	1.00

PAUSENVERPFLEGUNG

Früchteteller mit saisonalen Früchten (4 Personen)	30.00
Früchtekorb mit saisonalen Früchten (10 Personen)	80.00
Diverses Süssgebäck wie Spitzbuben, Haselnussmakrone, Vogelnest etc.	5.00
Muffin	5.00

SANDWICHES

Baguette Sandwich		
wahlweise belegt mit:	ca. 12 cm	ca. 6 cm
Schinken Salami Fleischkäse	10.00	6.50
Hart - oder Weichkäse		
Kräuterfrischkäse		
Bündnerfleisch Rohschinken	12.00	6.50
Coppa Roastbeef Lachs		

PARTYBRÖTCHEN

Partybrötchen (assortiert) wahlweise belegt mit:	
Schinken Salami Fleischkäse	6.50
Hart - oder Weichkäse	
Kräuterfrischkäse	
Bündnerfleisch Rohschinken Coppa	8.50
Roastbeef Lachs	

TOASTTRIANGEL

Toasttriangel (½ Toast) wahlweise belegt mit:	
Schinken Salami Spargelspitzen	3.00
Ei Thonmousse	
Bündnerfleisch Crevettencocktail	4.00
Rindstatar Roastbeef Lachs	

Fingerfood

KALTES FINGERFOOD

Mini Laugenbagel mit Roastbeef auf Pfefferbutter	5.00	Trüffelbrie mit Feige auf Nussbaguette	6.50
Mini Mohnbagel mit Rauchlachs auf Meerrettichfrischkäse	6.50	Riesengrissini mit Rohschinken umhüllt	5.00
Mini Sesambagel mit Hartkäse auf Dijon-Senfbuter	5.00	Tortillachips mit Guacamole (Portion)	5.00
Mini Blätterteigpastete mit Forellenmousse	6.00	Auswahl an grünen und schwarzen Oliven (Portion)	5.50
Mini Blätterteigpastete mit Gemüseatar	5.00	Blätterteiggebäck (assortiert) (Portion)	5.00
Mini Blätterteigpastete mit Hüttenkäse	5.00	Pommes Chips (Portion)	2.50
Mini Buttergipfel mit Graved Lachs und Sauerrahm	6.50	Gesalzene Erdnüssli (Portion)	2.50
Zucchettiröllchen gefüllt mit Rucola, Chili und Boursinkäse	3.50	Rohkoststäbchen mit dreierlei Dips (Portion)	3.50
Gurkentürmchen mit Hüttenkäse	3.50		
Gürkentürmchen mit Frischkäse und Rauchlachsrose	6.00	Bruschetta wahlweise belegt mit:	5.00
Gurkentürmchen mit Crevettencocktail	6.00	Olivenmousse Tomatentatar mit Kräuter Thonmousse	
Toasttriangel mit Rindstatar und Cognacbuter	8.50	Spiesschen wahlweise bestückt mit:	5.00
Minihamburger mit Cocktailsauce	6.50	Rohschinken und Melone Salami pikante und Ananas	
Riesencrevette auf Toast mit Cocktailbuter	6.50	Tomaten und marinierter Mozzarella Käse und Früchte	

Fingerfood

WARMES FINGERFOOD

Chicken Nuggets mit Cocktailsauce	5.00
Meatballs mit Tomatensalsa	5.00
Lothringer Küchlein mit Zwiebel, Speck und Käse	5.00
Ofenwarmes Schinkengipfeli	5.00
Dörrzwetschge im Speckmantel	5.00
Riesencrevetten im Kokosmantel mit Sweet-Chilidip	5.00
Crevettenspiesschen mit Chili und Koriander mariniert	5.00
Minifrühlingsrollen mit asiatischem Gemüse (Portion 3 Stk.)	7.00
Jakobsmuschelspiesschen mit Speck und Rosmarin	7.50
Seeteufelmedaillon im Parmaschinkenmantel	7.50

SÜSSES FINGERFOOD

Mini Cremeschnitte	5.00
Mini Früchtetörtchen	5.00
Mini Mocca Eclair	5.00
Mini Windbeutel mit Vanille - oder Schokoladenschaum	5.00
Würfel vom bekannten Baumafladen	5.00
Früchtespiesschen mit Minze	5.00
Luxemburgerli (assortiert) 3 Stück	5.00

Kalte Platten

EMPFEHLUNG

als Aperitif: 10 Personen pro Platte
als Cocktail: 5 Personen pro Platte

Bauernplatte garniert	120.00
geräuchertem Speck Bauernschüblig Saftschinken Hobelkäse	
Käseplatte garniert	120.00
Auswahl an Zürcher Oberländerkäse (5 - 6 Sorten gemischt)	
Bündnerplatte garniert	140.00
Bresaola Rohschinken Salsiz Bergkäse	
Antipasti Italiani garniert	120.00
Parmaschinken Salami Parmesanstücke Mozzarellakugeln Oliven getrocknete Tomaten	
Schwedenplatte garniert	140.00
Rauchlachs Graved Lachs Royal Crevetten Pfeffermakrele Dill - Senfsauce	
Gemischte Platte garniert	150.00
Saftschinken Parmaschinken Bresaola Salami Weich - Hartkäse	

Ihr Menü, Ihre Wahl

Stellen Sie Ihr Menü selber zusammen

KALTE VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Blatt - und Rohkostsalaten an Hausdressing	10.80	Geräucherte Entenbruststreifen auf Blattsalat mit Früchten an Zitronendressing	18.50
Saisonaler Blattsalat mit Landrauchschinkenstreifen an Hausdressing	14.50	Symphonie von geräucherten Edelfischen mit Meerrettichschaum und Dillsenfauce, serviert mit einem Brioche	24.50
Saisonaler Blattsalat an Sesamdressing mit Rauchlachsstreifen	18.50	Crevettencocktail „Calypso“ mit einem kleinen Brioche	18.50
Eisbergsalat an Thousand Island Dressing mit Royal Crevetten	21.00	Morchelterrinen und Hauspastete mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat	28.50
Caesar Salat mit Pouletbruststreifen, Parmesan und Crôutons	18.50	Tessiner Teller mit Coppa, Salami, Rohschinken, Zucchini, Aubergine, Oliven, Pilzen und Salat	21.00
Insalata Caprese mit Balsamicodressing, Tomaten, Mozzarella und Basilikum	18.50	Marinierte Crevetten mit Avocado auf Blattsalat an Balsamico - Olivendressing	19.50
Helvetic Rauchlachs mit Toast und Butter	28.00	Saisonaler Blattsalat an Hausdressing	9.50

WARME VORSPEISEN

Frische Ravioli mit Fleischfüllung an Tomaten - Basilikumsauce	16.50
Frische Lachsravioli an Safranschaumsauce	18.50
Frische Gemüseravioli serviert auf einer Gemüsesauce	16.50
Tortelloni mit Quarkfüllung an Gorganzolasauce	18.00
Pilzrisotto mit Rahm verfeinert	18.00
Hausgemachter Käsekuchen nach Lothringer Art	12.00
Blätterteigkissen mit Milken gebraten serviert an Sherrysauce	21.50
Hausgemachter Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce	17.00

Auftaktgenuss

SUPPEN

Rindskraftbrühe natur oder wahlweise mit Sherry, Flädli, Gemüsestreifen, Eierstich	12.50
Gemüsebouillon mit Gemüsewürfel	10.00
Zucchetticremesuppe mit Lachswürfel	12.50
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum	12.50
Klare Tomatensuppe mit Scampi	16.50
Muschelcremesuppe mit Noilly Prat	14.50
Leichte Maiscremesuppe mit Gemüsewürfel	10.00
Rieslingschaumsuppe mit Fenchelheu	10.00
Karottencremesuppe mit Ingwer	10.00

KÄSE

Kleiner Käseteller mit Zürcher Oberländerspezialitäten, erfrischende Früchte und Birnenbrot	16.50
Epoisses mit karamellisierter Birne	16.50

Vegetarischer Genuss

HAUPTGÄNGE - VEGETARISCH

Blätterteigkissen mit Champignons an Rahmsauce	23.50
Saisonaler Gemüseteller	23.50
Couscous mit Gemüse	23.50
Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce mit Salbeiv	28.50
Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce	30.50
Tagliatelle alla Tanne mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum	32.50

— *Fischgenuss* —

FISCHGERICHTE ALS VOR- ODER HAUPTSPESIE

	Vorspeise	Hauptgang		Vorspeise	Hauptgang
Gebratene Felchen - oder Lachsforellenfilets nach Luzerner Art, Salzkartoffeln und Broccoli mit Mandeln	22.00	36.50	Hechtmousse im Mantel mit Lachs gefüllt pochiert auf Krebsbutter - Schaumsauce, Kartoffeln aus dem Dampf	22.00	44.00
Lachstranche pochiert auf Gemüsebett an einer Limonensauce, Wildreis und Broccoli mit Mandeln	21.00	42.00	Dialog von gebratenen Meerfischen serviert auf zwei Paprikasaucen, Dillkartoffeln und Broccoliröschen	19.50	48.00
St. Pierrefilet pochiert mit Riesencrevetten serviert auf Pernod-Ingwersauce, Gemüsereis und Kefen	25.00	52.00	Hausgemachter Gravedlachs an Dillsenfauce, serviert mit einem Brioche	28.50	48.00
Seezungenfilet „Anette“ mit Crevettenmousse auf Safransauce, Wildreis und Broccoliröschen	21.00	42.00	Hausgemachte Gravedlachsrolle mit geräuchertem Aalmousse und Dillsenfauce	23.50	43.50
Seezungenfiletstreifen „Murat“ mit Artischockenherzen, Pilzen, Tomatenstreifen, Kartoffelwürfeln und Kräuterbuttersauce	28.00	48.00	Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen an Maiskeimöldressing	19.50	39.50
Rauchlachstartar mit Vollkornbrioche	24.50	44.50	Lachsterrine mit Kaninchenfilet und Gemüselinsensalat	19.50	39.50

Fleischgenuss

HAUPTGÄNGE - FLEISCH

Pouletbrüstchen gefüllt mit Spinat mit Kräutersauce, dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse vom Markt	28.50	Roastbeef rosa gebraten an pikanter Chilisauce, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Gemüse vom Markt	44.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Gemüsenudeln oder Rösti (bis 40 Personen)	42.50	Rindsfilet gebraten an rosa Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt	58.50
Kalbsgeschnetzeltes an feiner Papaya - Currysauce, Pilavreis und Mangofächer mit Kokosstreusel	42.50	Rindsfiletmedaillons vom Grill, dazu kalifornische Rotweinsauce und Sauce Béarnaise, Williams Kartoffeln und Gemüse vom Markt	62.50
Kalbshaxe Cremolata, Safranrisotto und Gemüse vom Markt	38.50	Kalbssteak gebraten an Zitronensauce, hausgemachte Spätzli und glasierte Karotten	54.00
Schweinsfiletmedaillons gebraten an Calvadossauce, hausgemachte Spätzli und Gemüse vom Markt	42.50	Kalbsfiletmedaillons rosa gebraten an Morchelsauce, hausgemachte Safrannudeln und Gemüse vom Markt	62.50
Schweinscarré mit Zwetschgen gefüllt an Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse vom Markt	34.00	Lammentrecôte vom Grill mit Kräuterkruste, Lyoner Kartoffeln und gratinierte Bohnen	48.00
Kalbsbraten im Ofen gebraten, dazu Rosmarinsauce, Williams Kartoffeln und Gemüse vom Markt	38.50		



DESSERT SYMPHONIE

Saisonaler Fruchtsalat	11.50
Cremeschnitte mit Früchten und Coulis	10.50
Zimthalbgefrorenes mit Rotweinzwetschgen	12.50
Vacherin Eistorte	11.50
Symphonie von Sorbets mit Früchten in einer Schoggiwaffel	14.50
Bayrische Creme auf Früchtekompott	10.50
Gebrannte Creme mit einem Caramelbirnen Fächer	11.50
Caramelköppli mit Rahm	11.00
Schokoladen - oder Tobleronemousse	14.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.50
Pochierte Birnen mit Schokoladensauce und Vanilleglace	10.50
Cremeschnitte vom Meter	85.00
(Möglichkeit den eigenen Text drauf zu schreiben)	15.00

Kulinarischer Genuss

GOURMET - MENÜ I

78.50 PP

Blattsalat mit Tomatenterrine
an Kräuterdressing

Zucchetticremesuppe
mit Rauchfischstreifen

Lammentrecôte gedünstet
mit Rosmarinbutter dazu
Lyoner - Kartoffeln und
Ratatouille

Gebrannte Creme mit
marinierten französischen
Kastanien oder:

Schokoladenkuchen
Royal mit Moccacreme

GOURMET - MENÜ II

82.00 PP

Hausgemachter Pilzterrine
auf Gemüselinsensalat an
Sherry Dressing

Leichte Maiscremesuppe
mit Milkenperlen

Hausgemachter
Gemüestrudel auf pikanter
Kräuterrahmsauce

Roastbeef an Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Gemüse vom Markt

Bayrische Creme mit
Früchtekompott

GOURMET - MENÜ III

88.00 PP

Steinpilz Cappuccino

Seeteufelmedaillons
mit Morcheln und
Gemüestreifen an
Champagnersauce dazu
Wildreis

Kalbscarrébraten an
Zitronengrasssauce
Kartoffelgratin und
Saisongemüse

Zimt - Mohnparfait mit
Rotweinbirnen

GOURMET - MENÜ IV

84.00 PP

Blattsalat mit geräucherte
Entenbrust rosa gebraten
nach Bretonischer Art

Klare Tomatensuppe mit
Tapioka

Spoom von Elsässer Wein

Kalbsfiletmédailles
gebraten an Morchelsauce
Berny Kartoffeln
Gemüse vom Markt

Soufflé Glacé Grand
Marnier

GOURMET - MENÜ V

108.00 PP

Symphonie von
geräucherten Edelfischen
mit Meerrettichschaum

Klare
Ochsenchwanzsuppe
mit Blätterteig -
Käsestäbchen

Zander mousse gefüllt
mit Lachs auf
Kresseschaumsauce,
Fleuron dazu Wildreis

Burgunder Eisgranité

Kalbssteak vom Grill
an Morchelsauce oder
Rosinen - Pfefferrahmsauce
hausgemachte Spätzli
Gemüse vom Markt

Gefüllte Crêpes mit einer
feinen Vanillecreme
und Früchten

— *Gemüseküche* —

VEGETARISCHE - MENÜ I

65.00 PP

Salatbouquet mit
weissen Bohnen

Champignonsuppe
mit Quark

Gefüllte Zucchini
auf Tomatencoulis
Kartoffelpizza

Joghurtcreme mit Früchte

VEGETARISCHE - MENÜ II

65.00 PP

Gurken und Fenchelsalat
mit Pinienvinaigrette

Curry - Linsensuppe

Lauchstrudel
mit Kräutersabayone

Zwetschkuchen
mit Rahm

— Buffetauswahl —

BAUERNBUFFET

78.00 PP

GALABUFFET

112.00 PP

ab 30 Personen

- Suppe nach Bauernart
 - Verschiedene Salate und Trockenfleischspezialitäten
 - Bauernterrinen mit Dörrpflaumenschaum
 - Käsekuchen mit Speck
 - Spinatkuchen
 - Älplermagronen mit Zimtäpfeln
 - Bauernschinken im Brotteig
 - Schweinsbraten mit Honigkruste
 - Waadtländer Saucisson und Lauchgemüse
 - Bauernbratwurst am Meter
 - Bernerplatte
 - Wädli mit Sauerkraut
 - Dörrbohnen
 - Kartoffeln mit Zwiebeln
 - Meringues mit Nideln
 - Bündner Nidelfladen
 - Zigerkrapfen
 - Kirsch- und Nusstorte
 - Verschiedene Früchtekuchen
 - Käseplatte mit Früchten
 - Verschiedene Glace und Sorbets
- Zucchetticremesuppe mit Lachswürfel
 - Marinierte Riesencrevetten mit Kräutern und kaltgepressten Olivenöl
 - hausgemachter Gravedlachs mit Dillsenfauce
 - Gemüseterrine mit Joghurt - Schnittlauchsauce
 - Bündner Spezialitäten
 - Geräucherte Köstlichkeiten aus Fluss und Meer
 - Kreation von Pasteten und Terrinen
 - Gartenfrische Salate mit köstlichen Saucen
 - Rindsfilet Wellington
 - Kalbsbraten an einer Zitronensauce
 - Frischlachs im Strudelteig an Safransauce
 - Kartoffelgratin
 - gemischter Wildreis
 - Gemüse vom Markt
 - Schweizer Käseplatte mit Bündner - Birnenbrot
 - Frischer Fruchtsalat
 - Orangenparfait mit Orangensalat
 - Exotische Früchte mit Gewürzen
 - Apfelstrudel mit Vanillesauce
 - Charlotte Royal mit Früchtecoulis
 - Hausgemachtes Schokoladenmousse
 - Gemischte Glace
 - Verschiedene Glace und Sorbets

— Buffetauswahl —

EXOTISCHES BUFFET

135.00 PP

VIVA L'ITALIA

88.00 PP

ab 30 Personen

- Geflügelsuppe mit Wonton
 - Frischer Lachssalat mit Ingwer und Limonensaft
 - Köstlichkeiten von Sushi bis Sashimi mit Wasabi und eingemachten Ingwer
 - Glasnudelsalat mit Crevetten
 - Pouletbruststreifen mit Soyasprossen
 - Entensalat mit frischen Mangos
 - Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung Süß | Sauer
 - Rindfleischstreifen mit Gemüse an Austernsauce
 - Meeresfrüchte auf Gemüse ‚Yosabe‘
 - Lachssteak vom Grill ‚Terryaki‘
 - Scharfes Poulet ‚Szechwan‘
 - Gebratene Entenbrust mit fünf Gewürzen
 - Riesencrevetten an Mango-Currysauce
 - Dampfreis, gebratener Reis
 - Chinesisches Mischgemüse
 - Broccoli mit Sesam
 - Ingwerköpfl überbacken
 - Mangosorbet
 - Exotischer Früchtfächer
 - Fruchtsalat mit exotischen Gewürzen
 - Passionsfrüchte - Parfait
 - Pfirsichkompott mit Basilikum
 - Kokosnussflan
- Minestrone
 - Antipasti
 - Coppa, Salami, Parmaschinken, Mortadella
 - Peperoni, Aubergine und Zucchini vom Grill
 - Tomaten mit Mozzarella
 - Meeresfrüchtesalat
 - Reichhaltiges Salatbuffet
 - Ravioli al pesto
 - Tortelloni all'arrabiata
 - Gnocchi alla romana
 - Lammhaxen geschmort
 - Kaninchenschlegel mit Salbei
 - Kalbsbraten mit Zitronensauce
 - Linsen mit Speck
 - Risotto mit Pilzen
 - Polenta, Bratkartoffeln
 - Saisonales Mischgemüse
 - Verschiedene Früchtekuchen
 - Zabaione, Cassata, Tiramisu
 - Gestürzte Caramelcreme
 - Italienische Käseplatte

Aperitif

*Pro Person wird mit 6 Einheiten gerechnet

VARIANTE 1 | 26.00 PP

Knabberspass: Pommes Chips und gesalzene Erdnüsse

- *Kalte Köstlichkeiten Toasttriangel (½ Toast) belegt mit: Schinken, Salami, Ei und Lachs

VARIANTE 3 | 38.00 PP

Parmigiano Reggiano Stück mit Olivenöl und Blätterteig assortiert

- *Mini Laugenbagel mit Roastbeef auf Pfefferbutter
- Mini Mohnspitzen mit Rauchlachs auf Meerrettichfrischkäse
- Blätterteigkissen mit Frischkäsesemmlage
- Trüffelbrie mit Feige auf Nussbaguette

VARIANTE 2 | 32.00 PP

Knabberspass: Totillachips mit Guacamole und gesalzene Erdnüsse

- *Mini Partybrötchen belegt mit: Schinken, Salami, Ei und Lachs
- Bruschetta belegt mit: Tomatentatar und Kräutern

VARIANTE 4 | 42.00 PP

Rohkoststäbchen mit dreierlei Dips und Grissini mit Rohschinken umwickelt

- *Mini Rocaccia mit geräucherter Entenbrust und Orangenbutter
- Toastrondelle mit Rindstatar und Cognacbutter
- Riesencrevetten auf Toast mit Limettenpfefferbutter
- Wraps gefüllt mit Avocadomousse

— Stehlunch – Fingerfood —

2 Stück pro Person

VARIANTE 1 | 16.50 PP

SANDWICHLUNCH

Baguette Sandwich ¼ (12 cm), Schnitt belegt mit:
Schinken, Salami, Hartkäse, Thonmousse, Roastbeef

VARIANTE 2 | 38.50 PP

KALTE KÖSTLICHKEITEN

- Poulet - Currysalat mit Früchten
- Tomaten - Mozzarellasalat mit Basilikum
 - Pastasalat mit Bündnerfleisch und getrockneten Tomaten

10 Einheiten pro Gast

WARME KÖSTLICHKEITEN

- Meatballs mit exotischer Mangosauce
- Lothringer Küchlein mit Zwiebeln, Speck und Zwiebeln
 - Greyerzer Käseküchlein
- Dörrzwetschge im Speckmantel

VARIANTE 3 | 48.00 PP

KALTE KÖSTLICHKEITEN

- Thailändischer Papayasalat mit Huhn
- Hot Beef Salat mit Basilikum
- Meeresfrüchtesalat mit frischem Koriander

8 Einheiten pro Gast

WARME KÖSTLICHKEITEN

- Frühlingsrolle mit asiatischem Gemüse und Sweet - Chilidip
- Rindfleischspiesschen an Soja - Trüffelöl Marinade
- Gemüseküchlein mit Safranaroma
- Risottobällchen mit frischen Basilikum und Tomatendip

2 Einheiten pro Gast

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

- Mini Cremeschnitte
- Mini Windbeutel mit Schokoladenschaum
- Saisonaler Fruchtsalat im Glas serviert
- Panna Cotta mit Beerencoulis im Glas serviert

Stehlunch

ab 20 Personen

VARIANTE 1 | 38.50 PP

BUFFET 'ITALY'

KALTE KÖSTLICHKEITEN

- Variation von Antipasti-Gemüse
- kleine Salatauswahl mit verschiedenen Dressing und Brot

WARME KÖSTLICHKEITEN

- Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch
 - Risotto mit Gemüsejulienne

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

- Panna Cotta mit Beerencoulis
 - Tiramisu mit Kakaostaub
 - Hausgemachte Amaretti

VARIANTE 2 | 38.50 PP

BUFFET 'SWITZERLAND'

KALTE KÖSTLICHKEITEN

- Reichhaltiges Salatbuffet mit diversen Blatt - und Rohkostsalaten
- zweierlei Dressing und kleine Brotauswahl

WARME KÖSTLICHKEITEN

- Pouletgeschnetzeltes ‚Zürcher Art‘ mit Röstigaletten
- Äplermagronen an Käserahmsauce mit Apfelmus und Röstzwiebeln

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

- Tobleronemousse
- Caramelköpfler mit Schlagrahm
- Saisonaler Fruchtsalat