

## Lieber Gast

Herzlichen Dank für Ihre Anfrage und das Interesse an unserem Restaurant.

Lassen Sie uns Ihre Wünsche, Vorstellungen etc... wissen, so können wir je nach Situation und Saison für Sie einen Menüvorschlag zusammenstellen.

Um Ihr Perfektes Anlass durchzuführen und auf all Ihre Wünsche einzugehen.

Datum/ Zeit .....

Anzahl Gäste .....

Kinder/ Alter .....

Allergiker/ Vegetarier .....

Tischschmuck .....

Menükartentext .....

Musik .....

Tischform .....

Apero .....

Grösse Menu 3-7 Gänge

.....

Lieblingszutaten

.....

Budget Menu

.....

Lieblings Weine

.....

## Wissenswertes

Für eine Besprechung nehmen wir uns gerne Zeit. Wir bitten Sie daher um eine telefonische Termin Vereinbarung.

Ihre Menu und Weinauswahl sollten wir 10 Tage vor Ihrem Anlass wissen.

Die genaue Teilnehmeranzahl bitte spätestens 48 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses mitteilen.

**Die zuletzt gemeldete Teilnehmeranzahl wird verrechnet.**

Für Selbstmitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von 30 Franken pro Flasche 7.5 dl

Unser Restaurant ist Sonntag und Montag geschlossen.  
Gerne öffnen wir für Sie ab einer mindest Konsumation von 3000 Franken.

Unsere Räumlichkeiten stehen jeweils Dienstag – Donnerstag bis 23.30Uhr  
Freitag und Samstag bis Uhr 24.30 zu Verfügung.  
Verlängerung pro Stunde 200 Franken.

Die ersten 2 Wochen im Januar und die ersten 3 Wochen im Juli haben wir Betriebsferien.

## Apéro

Crostini-Variationen mit Käsemöckli	CHF 4 p.P 6 p.P
3 Überraschungshäppli aus der Küche	9 p.P.
<u>Kleines Apéro</u> ab 10pax Verschiedenes Blätterteiggebäck, Crostinis, geräucherter Fisch mit Gemüse, Trockenfleisch und Käse	13 p.P

## Menü Varianten

<p><u>Menü 1</u></p> <p>Konfierter Schottischer Lachs Orangen, Beluga Linsen</p> <p>24 h gegarter Schweinebauch Kokosschaum, Senfkohl</p> <p>Rücken vom Schweizer Weiderind Kräuterschaum, Kartoffelkuchen</p> <p>Valrhona Schokoladenmousse Himbeersauce, Krokant</p> <p>CHF 89</p>	<p><u>Menü 2</u></p> <p>Bunter Blattsalat mit Nüssen</p> <p>Am Stück gebratenes Schweinefilet Pilzrahmsauce Frische Tagliatelle, Saisongemüse</p> <p>Gebrannte Creme mit Haselnusslikör Vanilleglace</p> <p>CHF 55</p>
<p><u>Menü 3</u></p> <p>Rindstatar Platanenhof, eingelegte Peperoni ÄMME Beck Brot</p> <p>Geflügel Kraftbrühe Spinat Ravioli</p> <p>Gebratenes Zanderfilet vom Lago Maggiore Kartoffelcreme mit Sauerrahm, Gemüse</p> <p>Lauwarmer Schokoladenkuchen Beerensorbet</p> <p>CHF 83</p>	<p><u>Menü 4</u></p> <p>Bunter Salat mit Gemüse Frischkäse, Safran-Birnen</p> <p>Mangrovenwald Krevette Curryschaumsuppe, Sesam</p> <p>Kalbskarree Braten, Kräuterjus Tessiner Risotto, Saisongemüse</p> <p>Karamell Schaumgefrorenes Saisonfrüchte</p> <p>CHF 93</p>

## Vorspeisen

	CHF
Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen	11
Bunter Saisonsalat mit Gemüse und Käse	15
Marinierter Zander mit Speck Gemüsesalat und Senfsauce	24
Mediterrane Gemüseterrine mit Büffelmozzarella, Basilikum	18
Kurz gebratene Jakobsmuscheln mit Currygemüse, Linsenmehlgebäck	25
Gebratene Krevetten mit Tomatensauce, Basilikum	21

## Suppen

	CHF
Saisonschaumsuppe mit Rahmhaube	10
Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterravioli	17
Karottenschaumsuppe mit Vanille und Gemüse-knusper	13
Curryschaumsuppe mit Wildfang-Krevetten	17
Kräuterschaumsuppe mit Rauchforelle	17

## Hauptgänge

<u>Fleisch</u>	CHF
„Roastbeef“ mit Bearnaise-sauce Kartoffelgratin und Saisongemüse	48
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Kräuterschaum Ofenkartoffeln, Saisongemüse	56
Am Stück gebratenes Schweinkarree mit Pilzrahmsauce Butternudeln und Apfeln garnitur	36
Rosa gebratenes Schweinsfilet mit Dörraprikosen Sämiger Tessiner Risotto, Rohschinken	39
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Brotrolade und Saisongemüse	57
Glasierter Kalbsbraten und am Stück gebratener Kalbsrücken Rosmarin-Kartoffelpüree mit Quark und Saisongemüse	46
<u>Fisch</u>	
Kurzgebratenes Zanderfilet mit Kresse-Pesto Beluga-Linsenkopott mit Gemüse	43
Pochiertes Forellenfilet mit Pernotschaumsauce Trockenreis und Saisongemüse	39

## Vegetarisch

Gemüse-Omelette mit frischen Kräutern Pikante Tomatensauce	27
Sämiger Tessiner Käserisotto mit Honigbirnen Baumnüssen und Rucolasalat	28

## Dessert

Birnenmousseterrine mit Früchtekompott und Birnensorbet	15
Eiskaffee Platanenhof	13
Schokoladenkuchen mit Toncabohnenglace Beerensauce	15
Mascarponecreme mit Saisonfrüchten und Biskuit	14
Saisonale Dessert Überraschung	15
<u>Dessertbuffet</u> ab 30pax	21
Schokoladenmousse, Gebrannte Creme, Kuchen, Glacen Früchtekompott, Tiramisu, Panna Cota mit Himbeersauce frische Früchte, Mandel-Muffin usw.	
zusätzlich:	
Käseplatte mit regionalem Käse Früchtebrot, Nüsse, Apfel-Chutney und Dörrfrüchte	26

Das sind ein paar Ideen für Ihr Menü.  
Wir kochen am liebsten mit saisonalen und mit regionalen Zutaten.

Gerne können wir mit Ihnen ein auf Sie abgestimmtes Menü zusammenstellen und Sie dürfen uns Ihre Vorlieben mitteilen.

Die Menu Vorschläge sind für ein einheitliches Menu geplant ab 10 Personen.

Für Fragen stehen wir Ihnen jeder Zeit gerne zur Verfügung.