

Apéro- und Menüvorschläge

Apéro Snacks

Apéronüssli	CHF 1.50/Person
Chips & Knabbergebäck	CHF 1.50/Person
Mini-Schinkengipfeli	CHF 1.50/Stück
Blätterteigstängeli	CHF 2.00/Person
Essiggemüse (Maiskölbl, Cornichons, Silberzwiebeln, Peppadew)	CHF 2.00/Person
Crevette im Kartoffelmantel	CHF 2.00/Stück
Rezenter Emmentaler gemöckelt	CHF 2.50/Person
Rohschinken	CHF 2.50/Person
Essspeck	CHF 2.50/Person
Crudités – Gemüsestängeli mit Dipsaucen	CHF 2.50/Person
Antipasti (Oliven, Zucchetti, Aubergine, Cipollone)	CHF 2.50/Person
Mozzarella-Cherrytomatenspiess	CHF 2.50/Stück
Mostbröckli	CHF 3.50/Person
Canapée mit Rauchlachs	CHF 3.50/Stück
Canapée mit Thunfisch	CHF 3.50/Stück
Canapée mit Brie	CHF 3.50/Stück
Canapée mit Roastbeef	CHF 3.50/Stück
Tête de Moine mit Trauben	CHF 3.50/Stück
Taboulé mit geräucherter Entenbrust	CHF 3.50/Stück

Oberaargauer Apéro

Apéronüssli	CHF 14.50/Person
Mostbröckli	
Rohschinken	
Essspeck	
Rezenter Emmentaler gemöckelt	
Essiggemüse	

Apéro Riche

Apéronüssli	CHF 23.00/Person
Chips & Knabbergebäck	
Schinkengipfeli	
Crevette im Kartoffelmantel	
Mostbröckli	
Antipasti	
Canapée mit Rauchlachs	
Tête de Moine mit Traube	
Taboulé mit geräucherter Entenbrust	

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Vitalkernen	CHF 7.50
Bunte Blattsalate mit gemischten Salaten	CHF 8.50
Nüsslersalat mit pochiertem Ei	CHF 10.50
Caesar-Salat mit Oliven, Kirschtomaten und gekochtem Ei	CHF 12.00
Randenmousse mit Emmentaler, Grissini und Salatspitzen	CHF 15.00
Duett vom Lachs, Tatar und konfiert, mit Radiesli und Salatspitzen	CHF 19.00
Geflügelleberpraline mit Pistazien auf Zopfcroûtons mit Birnenchutney	CHF 22.00

Suppen

Heucappuccino mit Gemüsebrunoise	CHF 5.50
Rindsbouillon mit Flädli	CHF 6.50
Rüebli-Ingwercrème	CHF 7.00
Apfel-Selleriecrème	CHF 9.00
Gazpacho „Andaluz“	CHF 9.00

Hauptgänge

Kräutercrêpe mit Gemüse gefüllt	CHF 21.00
Ricotta-Spinat Ravioli mit Cherrytomaten	CHF 25.00
Kalbsrahmbraten mit Kräuterschaum	CHF 38.00
Rindsbraten „Burgunder“	CHF 40.00
Maispouletbrust mit Äpfeln und Nüssen gefüllt an Calvados-Sauce	CHF 45.00
Säulifilet im Rohschinkenmantel mit Steinpilzrahmsauce	CHF 55.00
Deux Filet – serviert in zwei Gängen	CHF 60.00
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce und Rindsfilet mit Sauce Bearnaise	
Surf'n'Turf – Rindsfilet mit Riesencrevetten gefüllt an Cognacrahmsauce	CHF 65.00

Beilagen:

Alle Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl serviert:
Kartoffelgratin, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Kräuterrisotto, gebratene Polenta

Dessert

Schoggimousse-Schnitte	CHF 8.50
Nidlechüechli	CHF 9.50
Meringue	CHF 10.00
Griessflammerie	CHF 12.00
Schoggichüechli	CHF 15.00

Beilagen:

Alle Desserts werden mit saisonalen Beilagen und Zusatzkomponenten nach Wahl serviert:
Glacekugel, Rahm, Schoggisauce, Caramelsauce, Beeren (weitere Beilagen auf Anfrage)

Beispiel: Schoggimousse-Schnitte mit Joghurtglace und Kirschen

Dessertbuffet 1

CHF 15.00/Person

Zwetschgenkompott mit Vanillesauce
Schoggimousse
Grosi's brönnti Crème
Schoggichöpfli
Saisonale Früchte
Glacvariation
Kreuz-Muffins

Dessertbuffet 2

CHF 20.00/Person

Crèmeschnittli
Zitronen Cake
Waldbeer Panna Cotta
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Petits Fours
Saisonale Früchte
Mini Cupcakes

Käse

CHF 12.00/Person

Auswahl an Rohmilchkäse
mit Trauben, Baumnüssen, Feigensenf, hausgemachtes Früchtebrot

Fondue Chinoise à discretion

BLATTSALAT MIT VITALKERNEN

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

Fleisch

*Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Trutenfleisch
serviert mit Rindsbouillon*

Beilagen

*Pommes frites, Reis, Blattsalat
Maisköbli, Cornichons, Silberzwiebeln*

Saucen

Curysauce, Cocktailsauce, Tartaresauce, Knoblauchsauce, Mayonnaise

MERINGUE

mit Glace und Rahm

Preise

ohne Dessert CHF 49.00 pro Person
mit Dessert CHF 55.00 pro Person