

Menüvorschläge

alle Preise inkl. 7.7% MWSt.

Menü 1

Antipasti Buffet

Herbstliches Salatbouquet an
Balsamicodressing
mit gebratenen Riesencrevetten

Zitronensorbet mit Erdbeerlimes und Prosecco

Kalbscaréebraten an Portweinsauce
mit Marktgemüse und
Kartoffelschnittlauchpürre

Zweierlei Schoggimousse auf
Mangosaucenspiegel
mit Früchten umlegt

Menü 2

Antipasti Buffet

Kartoffelcremesuppe mit Sahnehäubchen und
roten Kartoffelchip

Gebratenes Goldbarschfilet mit gefüllter
Zucchetti,
Ofenkartoffel und Zaziki

Heisse Himbeeren mit Vanilleglacé

Menü 3

Antipasti Buffet

Nüsslalat an Balsamicodressing
mit gebratenen Pilzen

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Flädli

Kalbssaltimbocca an Baumnussjus
mit Ratatouille und Steinpilzrisotto

Eiscaramel auf Erdbeersaucenspiegel mit
Früchten

Menü 4

Antipasti Buffet

Herbstliches Salatbouquet an
Balsamicodressing
mit gebratenem Speck

Weissweinschaumsuppe
mit gebratener Black Tiger Crevette

Gebratenes Roastbeef an Sauce Bénaise
mit glasierten Karotten und Kartoffelgratin

Weisses Schoggimousse mit Kirschen
im Sesamkörbchen

Menü 5

Antipasti Buffet

Ravioli gefüllt mit Riccota und Spinat
auf leichtem Tomatensugo

Gebratenes Seeteufelfilet an Safranschaum
mit Spinat und Salzkartoffeln

Eisauflauf Grand Marnier mit frischen
Früchten

Menü 7

Antipasti Buffet

Tagliatelle mit gebratenen Rauchlachsstreifen
an Dillrahmsauce

Blutorangen-Sorbet mit Campari

Mariniertes Rindsfilet an Steinpilzsauce
mit Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Dunkles Schoggimousse auf Gewürzorange

Menü 6

Antipasti Buffet

Nüsslisalat an Balsamicodressing
mit gefüllten Ziegenkäsefeigen

Mangosorbet mit Cassislikör und Prosecco

Schweinsfiletmédaille im Rohschinkenmantel
an Calvadossauce

mit Gemüsebouquet und Bratkartoffeln

Eiscaramel auf Erdbeersaucenspiegel mit
Früchten

Menü 8

Antipasti Buffet

Tomatencremesuppe mit Kräutercrôtons

Gebratene Riesencrevette auf mariniertem
Entrecôte

an Knoblauchjus mit Zucchettigemüse
und gebackenen Teigwaren

Eiscaramel auf Erdbeersaucenspiegel mit
Früchten

Menü 9

Antipasti Buffet

Gemischter Blattsalat an Balsamicodressing

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe
mit Frühlingsröllchen

Trioilet (Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilets)

Marktgemüse und Williamskroketten

Zimtparfaît mit Rotweinzwetschgen

Menü 11

Antipasti Buffet

Ruccolasalat mit gebratener Crevette, Oliven
und getrockneten Tomaten

Züricher Geschnetzeltes mit Marktgemüse und
Butternüdeli

Eiscaramel auf Erdbeersaucenspiegel mit
Früchten

Menü 10

Antipasti Buffet

Buntes Salatbouquet an Balsamicodressing
mit Rauchlachs und Dill- Meerrettich-Sahne

Lammcarréebraten an Rosmarinjus
Mit Gemüse à la provençale und Kartoffelgratin

Profiteroles mit Schoggisauce und Schlagrahm

Menü 12

Antipasti Buffet

Broccolicrèmesuppe mit Thymiansahne

Gebratene Pouletbrust mit Basilikum und
Mozzarella überbacken
auf pikanter Tomatensauce mit Marktgemüse
und Teigwaren

Warmes Waldbeerenkompott mit Tiràmisuglacé

Kalte Vorspeisen und Salate

...zum Aperitiv unser Antipasti Buffet 19.—

Gemischter Blattsalat
mit Hausdressing 8.50

Saisonales Salatbouquet
an Balsamicodressing mit gebratenem Speck 9.50

Nüsslisalat
an Hausdressing mit Ei 10.50

Ruccolasalat mit Parmesan
Oliven und getrockneten Tomaten 11.—

Nüsslisalat mit Hausdressing
mit gebratenen saisonalen Pilzen 11.50

Buntes Salatbouquet mit Hausdressing
dazu Rauchlachs und Meerrettichschaum 12.50

Salatbouquet mit Hausdressing
dazu gebratenen Riesencrevetten 13.50

Tomaten und Mozzarella
mit Aceto balsamico und Olio di Oliva extra vergine 11.50

Jahobsmuscheln auf Gurkensalat (Tzatziki) 15.50

Lachstatar garniert
mit Toast und Butter 16.50

Rindscarpaccio mit gehobellem Parmesan
verfeinert mit Oliven- Kräuteresenz 16.50

Warme Vorspeisen

<i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat</i> betreufelt mit Salbeibutter, dazu Parmesan	15.50
<i>Tagliatelle mit gebratenen Rauchlachsstreifen</i> an Dillrahmsauce	15.50
<i>Tortellini mit leichter Kräuterrahmsauce</i>	15.50
<i>Grillierte Aubergine mit Halloumi überbacken</i>	14.50
<i>Gefüllte Teigtaschen mit Steinpitzsauce</i>	16.50
<i>Penne della casa mit hausgemachtem Sugo</i>	14.50
<i>Griechische Crevetten</i> in einer rassigen Tomatensauce mit Fetakäse	15.50

Suppen

<i>Kartoffel-Lachsuppe mit Schlagrahmhäubchen</i>	10.50
<i>Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Flädli</i>	10.50
<i>Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahmhäubchen</i> und Kräutercrôtons	9.50
<i>Broccolierèmesuppe mit Thymianrahmschaum</i>	10.50
<i>Weissweinschaumsuppe mit gebratenen Crevetten</i>	13.50
<i>Karotten-Ingwer-Schaumsuppe</i>	13.50

Zwischengänge

<i>Zitronensorbet mit Erdbeertimes und Prosecco</i>	12.50
<i>Mangasorbet mit Cassislikör und Prosecco</i>	12.50
<i>Blutorangen-Sorbet mit Campari</i>	12.50
<i>Cassisorbet mit Prosecco</i>	12.50
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	12.50

Fisch

<i>Gebrautes Goldbarschfilet</i> mit Gemüsebukett, Ofenkartoffel und Tzatziki	32.—
<i>Seeteufelfilet pochiert</i> an Safranschaum mit Spinat und Reis	33.—
<i>Zanderfilet gebraten in Mandelbutter</i> Salzkartoffeln und Spinat	29.50
<i>Lachssteak grilliert nappiert mit leichter Weissweinsauce</i> dazu Gemüsereis und Spinat	34.—
<i>Gemischter Fischteller (Fischauswahl nach Absprache)</i> Oenkartoffeln und Gemüsebukett	36.—
<i>Maharani Crevetten</i> in einer rässigen Currysauce im Reising	29.—

Fleisch

<i>Gebratene Maispoullardenbrust mit Basilikum und Mozzarella überbacken</i> auf pikanter Tomatensauce mit Gemüsebukett und Teigwaren	31.50
<i>Schweinsfiletmédailon im Rahschinkenmantel an Calvadosauce</i> mit Gemüsebouquet und Bratkartoffeln	36.50
<i>Pouletgeschmetzettes an pikanter roter Currysauce</i> mit Kokosnussmilch und asiatischem Gemüse dazu Basmatireis	29.—
<i>Kalbsackimbocca Rosmarin-Jus</i> mit Ratatouille und Risotto	39.50
<i>Zürcher Geschmetzettes</i> mit Gemüsebukett und Butternüdeli	30.50
<i>Kalbscaréebraten in seinem Jus</i> dazu Gemüsebukett und Kartoffelgratin	42.—
<i>Lammrack an Rosmarinjus</i> mit Gemüse à la provençale und Kartoffelgratin	41.—
<i>Roastbeef niedergegart</i> mit Sauce Béarnaise mit Gemüsebukett und Kartoffelgratin	45.—
<i>Surf & Turf - grilliertes Entrecôtes mit Riesencrevette</i> dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüsbukett	46.—
<i>Rindsfilet an Steinpitzsauce</i> mit Gemüsebukett und Kartoffelkroketten	49.—
<i>Triofilet (Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilets)</i> Gemüsbukett und Williamskroketten	59.—
<i>Kalbssteak mit Cognac-Morchelsauce</i> und Butternüdeli dazu Gemüse	52.—

Specials

Fondue Chinoise (à discrétion) 49.—

Reichhaltiges mediterranes Antipasti Buffet 29.—

weitere Buffets nach Absprache

Desserts

Eiscaramel mit frischen Früchten und Schlagrahm 10.50

Heisse Himbeeren mit Vanilleglacé und Schlagrahm 11.50

Zimtparfait mit Rotweinzwetschen 12.50

Crema Catalana
garniert mit frischen Früchten und Schlagrahm 11.50

Pannacotta mit Beeren und Schlagrahm 11.50

Duett aus Mousse au Chocolat
weisse und dunkle Schoggimousse mit Kirschen 14.50

bottéga Trilogie
Pannacotta, Crema Catalana
und Rotweinzwetschen mit Zimtparfait 14.50

Frischer Frucht Salat mit Maraschino 12.50



Neue Jonastrasse 72
8640 Rapperswil

Tel. 055 210 6464