



Apéros und Bankette (Herbst)

Die Preise variieren je nach Wochentag und Anzahl Personen.
Wir machen Ihnen gerne einen Vorschlag für Ihr Geburtstagsfest,
Hochzeit, Firmenanlass.....

APÉRO

Oliven mit Kräuter & Zitronenzeste mariniert

Salziger Gemüsecake

Alpkäsebröckli aus Habkern

Auberginenröllchen mit Kräutern & Frischkäse gefüllt

Falafel mit Tomaten-Zitronenquark

Crostini mit verschiedenen hausgemachten Aufstrichen

Ricotta und karamellisierte Trauben & geröstete Nüsse

Brie-Preiselbeer

Erbsen-Minze-Frischkäse

Gorgonzola-Apfel

Halbe, kleine Kartoffeln

Mit Chorizo und Fetakugeln überbacken

Spiessli

Trauben mit Speck

Cherrytomaten, Basilikum & Mozzarella

Focaccia gefüllt oder belegt

Rohschinken, Rucola, Zitronen-Frischkäse

Cherrytomaten, Rucola, Frischkäse

Quiches

Tomate & Rosmarin

Zucchetti & Ricotta

Lorraine

Kürbis & Dörraprikosen

APÉRO RICHE

Pouletschenkelspiessli mit Erdnussauce

Rindstartar auf Briochebrot

Suppen in der Tasse

Grüne Gazpacho

Pfirsich Kaltschale mit Prosecco

Apfel-Fenchelsuppe

Salat im Glas

Bunter Kichererbsensalat, Peperoni, Feta, frische Kräuter

Orientalischer Couscoussalat, Mandeln, Cranberries, Pistazien

Panzanella; Toskanischer Tomatensalat, geröstetes Brot,

Oliven, Zwiebeln, Basilikum

Mini Pulled Pork Burgeri, Coleslaw Salat

VORSPEISEN

Salate

Saisonsalat mit Cherrytomaten und mariniertem Feta

Bunter Blattsalat, Tomaten-Rosmarinquiche

Suppen

Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube

Rüebli-suppe mit Kokosmilch

Apfel-Sellerisuppe

Gelber Randen mit Zimt

Randenravioli mit Mandelmus-Ricottafüllung

Rüebli-Nuss Muffin, Stangensellerie-Apfelglacé, Rucolabeet

Kartoffel-Krautstiel Tortilla auf Rüeblipesto

Ziegenkäse mit Kräutern und Honig überbacken auf Salat

le beizli



Apéros und Bankette (Herbst)

Die Preise variieren je nach Wochentag und Anzahl Personen.
Wir machen Ihnen gerne einen Vorschlag für Ihr Geburtstagsfest,
Hochzeit, Firmenanlass.....

PASTAGERICHTE

Basilikumpesto, Cherrytomaten, geröstete Pinienkerne
Hackfleisch, Tomaten, frische Kräuter, Mandeln
Erbsen Pesto, gebackener Frischkäse
Kürbisrondellen mit Blauschimmelrahmsauce und Apfel

HAUPTGANG

Gerichte mit Fleisch

Kalbsschulterfiletbraten, Marsalasaucе,
Kräuterkartoffelstampf, Caponata
Italienischer Kalbsrollbraten, Spätsommergemüse,
Spinat-Erbsengemüse
Saltimbocca (Schweinsnierstück), Kidneybohnen-
Kräuterstock, Ratatouille mit Stangenbohnen
Pouletbrust im Speckmantel, Portweinrahmsauce, Venerereis,
Rüebli-Federkohlgemüse
Hausgemachte Involtni, Ricotta-pomodori secchi Füllung,
Risotto, buntes Spätsommergemüse
Rindsragout, mediterrane Sauce,
Gnocchi alla romana, Wurzelgemüse
Albonidigas, Polenta, leicht pikante Tomatensauce

Vegetarische Gerichte

Spinatroulade, Füllung aus Gemüse, Ziegenkäse & Nüssen,
Venerereis
Panierter Tomme, Gemüse-Linsenbeet, Zitronensauce
Mit Kräutern und Honig überbackener Ziegenkäse auf
Kichererbsen-Gemüsebeet
Kartoffel-Randenotto, Frischkäse, Belper Knolle
Crêpes mit Feta-Spinat Füllung, Linsengemüsebeet
Kartoffel-Fetakugeln, Pilzrahmsauce, geröstete Nüsse
Sweet-Dumpling Kürbis mit Kräutercouscous gefüllt,
Zitronenrahmsauce, Camarquereis

DESSERT

Pralinéekuchen mit Rahm
Panna cotta mit Zwetschgenkompott
Brönnti Crème mit Rahm und Crumbles
Apfeltiramisu
Bayrische Crème (Vanille / Schoggi)
Hausgemachter Blechkuchen mit saisonaler Frucht

le beizli