

GENUSSKULTUR IM SCHWEIZERHOF

Gekocht wird zwar immer noch mit französischem Akzent, aber aus der damals üblichen Menufolge mit bis zu 14 Gängen, ist eine moderne, leichte Küche geworden. Viel Wert legen wir auf die Wahl der Produkte und die Zubereitung. Die Produkte sind marktfresh und vorwiegend regional. Alle Saucen, Suppen und Fonds werden wie im Ursprung der „Haute Cuisine“ selbst zubereitet.

Hiermit unterbreiten wir Ihnen zur Ansicht einige Menuvorschläge von unserem Küchenchef Sören Pajewski. Die Vorschläge können nach Lust und Geschmack angepasst werden. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, gerne kreieren wir zusammen mit Ihnen das passende Menu für Ihren Anlass in unserem Haus.

Menu I - 3-Gänge

Alpwiesen Salat mit Ziegenkäsekaramell, Himbeere und Balsamico

Forelle auf Champagnersauce mit Stampfkartoffeln und Mini Lattich

Schokoladenküchlein mit Himbeersorbet und frischen Beeren

CHF 70.00 pro Person

Menu II - 3-Gänge

Roh marinierter Lachs, Kohlrabi und Apfelvinaigrette

Schweizer Rinds Entrecôte mit Tomatenmarmelade, Heukartoffeln und Babyspinat

Eton Mess

CHF 85.00 pro Person



Menu III - 3-Gänge

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Rinds Tagliata mit Rucola, Rosmarinkartoffeln, Artischocken und Balsamico

Tiramisu

CHF 75.00 pro Person

Menu IV- 4-Gänge

Rindstatar mit Zupfsalat, Stunden Eigelb und Buttertoast

Gerstensuppe „Gran Alpin“ mit Ruchbrot

Capuns Sursilvans mit Bergkäse aus Andeer, Rindsreduktion und Schwarzwurzel

Schokoladen Fudge mit Kokos, Erdbeeren und Rhabarber

CHF 95.00 pro Person

Menu V - 4-Gänge

Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Risotto Milanese

Maispoulardenbrust mit Thymianjus, Rauchmandel, Sellerie und Spinat

Creme Brûlée mit Beeren

CHF 85.00 pro Person

Gerne bieten wir Ihren Gästen beim jeweiligen Hauptgang einen Nachservice an.
Der Aufpreis beträgt CHF 5.00 pro Person

