

# *Werter Gast*

## *Unsere Genuss-Philosophie*

*Wir leben „feinheimisch“, weil Genuss Vertrauenssache ist - „feinheimisch“ bedeutet für uns, regionale hochwertige Produkte zu fördern und diese für Sie zu veredeln. Um ein Maximum an Qualität zu gewährleisten, verzichten wir gänzlich auf Glutamat und Geschmacksverstärker. Die Herkunft sämtlicher Rohstoffe sind uns bekannt.*

*Je nach Menüwahl und Saison sind kleine Änderungen in der Produktauswahl möglich.*

*Die von uns präsentierten Weine importieren wir selbst ausschliesslich aus dem Piemont und werden direkt beim jeweiligen Weingut degustiert. Wichtig für uns sind die Menschen, die hinter den Weinen stehen.*

*Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses gewährleisten können, sind unsere Menüvorschläge ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menügedacht.*

*Für Vegetarier oder Allergiker werden wir das Menü entsprechend anpassen.*

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit und ein unvergessliches Geschmackserlebnis.*

# Menüvorschläge

## Menü 1

BUNT GEMISCHTER SALAT

\*\*\*

GEFLÜGELBRÜSTCHEN MIT BALSAMICO-SAUCE  
KRÄUTERPOLENTA MIT GETROCKNETEN TOMATEN

\*\*\*

GEBRANNTER CRÈME MIT MERINGUES UND RAHM

38

## Menü 2

SALAT-VARIATION IM STRUDELTEIG

\*\*\*

PICCATA (POULET)  
RISOTTO POMODORE

\*\*\*

SCHOKOLADENMOUSSE  
MIT MARINIERTEN HIMBEEREN

38

## Menü 3

Haslitalercremesuppe

\*\*\*

Schweine-Rahmschnitzel mit Champignons-Sauce  
und Nüdeli garniert

\*\*\*

MEIRINGER RICOTTAMOUSSE MIT HEIDELBEEREN

44

## *Menü 4*

HÜTTENKÄSETERRINE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN  
\*\*\*

SCHWEINSNIERBRATEN  
HAUSGEMACHTES RÖSTITÖRTCHEN  
GEMÜSEBOUQUET  
\*\*\*

POCHIERTE HASELNUSSCREME  
MIT NUSSLIKÖR UND GESCHMORTE APRIKOSEN

47

## *Menü 5*

GEFLÜGELVELOUTÉ  
MIT BRIOCHE UND HASELNUSSBUTTER  
\*\*\*

GESCHMORTER RINDSBRATEN AN ROTWEINSAUCE  
BRATKARTOFFELN UND GEMÜSEGARNITUR  
\*\*\*

SCHOKOLADENKUCHEN  
MIT VANILLE-GLACE  
AUF MARINIERTEN HIMBEEREN

49

## *Menü 6*

STANGENSELLERIESALAT PIEMONTESSISCHE ART  
\*\*\*

KÄSESCHAUMSUPPE VON DER SEILIALP  
\*\*\*

SCHWEINSFILETS MIT BARBERASAUCE  
KARTOFFELDUETT  
GEMÜSEBOUQUET  
\*\*\*

ERDBEERTRILOGIE

56

## *Menü 7*

*PETERSILIENSÜPPCHEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE*

\*\*\*

*LACHSTARTAR AUF ZITRONEN-COUSCOUS UND BLATTSALATEN*

\*\*\*

*SCHWEINSNIERBRATEN „RICCARDO“  
TAGLIATELLE MIT TRÜFFELAROMEN  
UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN  
GEMÜSEBOUQUET*

\*\*\*

*PANNA COTTA MIT WALDBEEREN*

58

## *Menü 8*

*KÜRBISCRÈMESÜPPCHEN MIT KOKOSSCHAUM*

\*\*\*

*ROTWEIN-RISOTTO  
MIT PARMESAN-CHIPS UND LANDRAUCHSCHINKEN*

\*\*\*

*REH-RÜCKEN AN WACHOLDERSAUCE  
SÜSSKARTOFFELN IM RÖSTIMANTEL  
GEMÜSEBOUQUET*

\*\*\*

*PIEMONTESSISCHE TRILOGIE*

63

## *Menü 9*

Salatbouquette im Strudelteig

\*\*\*

Safranrisotto mit Rohschinken

\*\*\*

BeO-Schweinefilet mit Thymian-Jus

Hausgemachte Kartoffelkroketten und Gemüsegar nitur

\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse marinierte Himbeeren  
und Haselnusskuchen

65

## *Menü 10*

ZANDERTERRINE IM KAROTTENMANTEL  
MIT ZITRONEN-MARMELADE

\*\*\*

PROSECCO-RISOTTO  
MIT BIRNEN-PETERSILIEN-SCHAUM  
UND PASTINAKEN-CHIPS

\*\*\*

FILET VOM WILDSCHWEIN  
MIT KARTOFFEL-HASELNUSSGALETTE  
UND KONFIERTEN KIRSCHTOMATEN

\*\*\*

MEIRINGER RICOTTAMOUSSE  
MIT HIMBEEREN  
UND MERINGUES

68

## *Menü 11*

*ZITRONENGRASSCHAUMSÜPPCHEN MIT LACHSTARTAR*  
\*\*\*

*RAVIOLI „CASALINGA“*  
\*\*\*

*LAMMRÜCKENFILET AN THYMIAN-JUS*  
*SPARGELRISOTTO*  
\*\*\*

*HASELNUSSKREATION „PIEMONTE“*

68

## *Menü 12*

*SELLERIESCHAUMSÜPPCHEN MIT SCHWARZEN TRÜFFELN*  
\*\*\*

*GNOCCHI „AI FUNGHI PORCINI“*  
\*\*\*

*BEO-SCHWEINEFILET MIT BERGKRÄUTERN MARINIERT*  
*MIT KARTOFFELGRATIN*  
*GEMÜSEGARNITUR*  
\*\*\*

*SCHOKOLADENKUCHEN*  
*MARINIERTE HIMBEEREN*  
*HAUSGEMACHTE VANILLEGLACE*

68

## *Menü 13*

*ZIEGENFRISCHKÄSETARTE MIT FEIGEN*  
\*\*\*

*GEBRATENER BACHSAIBLING  
AUF GELBRÜBEN-PÜREE  
MIT ZITRUSFRÜCHTE-SABAYON*  
\*\*\*

*HASLITALER KALBSFILET AUS DER HEUGLUT  
KRÄUTERPOLENTA IM KNUSPERMANTEL  
GEMÜSEBOUQUET*  
\*\*\*

*ESPRESSO-MOUSSE  
MIT KAFFEE-SORBET UND JOGHURT-SCHAUM*

75

## *Menü „Gourmet Table“*

*POCHIERTER HUMMER  
MIT MÖHREN UND VADOUVAN-KNUSPERMISCHUNG*  
\*\*\*

*GEBRATENES ZANDERFILET  
MIT RAUCHIGEM KARTOFFEL-KNOBLAUCHPÜREE  
UND FLUSSKREBSEN*  
\*\*\*

*KANINCHEN-RILETTE  
MIT KIRSCHEN, PISTAZIEN UND HONIG-SENF*  
\*\*\*

*ENTENBRUST MIT LAVENDELKRUSTE  
FENCHEL UND PFIRSICH*  
\*\*\*

*LAMMRÜCKENFILET MIT BERGKRÄUTERN  
AUBERGINE, SCHAFMILCH-JOGHURT  
UND KREUZKÜMMEL*  
\*\*\*

*AMARETTO-MOUSSE MIT GLASIERTEM SAUERKIRSCHPARFAIT  
SCHOKOLADEN-CHILLI-KUGELN UND SANDDORN*

*3-GÄNGE NACH WAHL MIT DESSERT 80  
4-GÄNGE NACH WAHL MIT DESSERT 95  
5-GÄNGE NACH WAHL MIT DESSERT 110*

*ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN DIE ALLERGIEN UND ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN  
KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN GERNE AUF ANFRAGE*