

Anlässe Bankette Feiern

Genuss-Inputs 2018

Sehr geehrte Gastgeber

Wir freuen uns Sie und Ihre Gäste bei uns genüsslich begeistern zu können

Die Genuss-Inputs für Ihre Anlässe und Feiern verstehen sich als Vorschläge für Gesellschaften **ab 15 Personen für einheitliche Bestellungen.**

Lassen Sie sich inspirieren und uns Ihre Wünsche wissen.

Gerne werden wir Ihren Anlass persönlich mit Ihnen besprechen.

BITTE um Terminvereinbarung 062 765 80 30

Flexibel ist kein Fremdwort. Was Sie nicht finden werden wir nach Wunsch und Machbarkeit gerne zu einem tollen Anlass verpacken

Herzlichen Dank und höfliche Empfehlung
Vom Seehotel am Hallwilersee

Willy & Christine Nyffenegger
Mit dem SH - Team

Für Fragen und Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Nebst unserem **Bankettsaal** bis **100 Personen** mit Seesicht, der **Brasserie** bis **35 Personen**, und dem **Fischerstübli** bis **30 Personen** können viele **Menuangebote**

auch in unseren Partnerhäusern serviert werden

www.ruegel-seengen.ch **RÜGEL** ob Seengen
www.rote-leu.ch **ROTE LEU** in Dürrenäsch

Für Menüs auf **gecharterten** Schiffen der **SGH** in **Schlössern** sowie **weiteren ausgesuchten Lokalitäten** verweisen wir gerne auf **die Catering, - und Apéro-Inputs**

Zur Begrüssung

Zum Einstieg

Anstossen mit

Weisswein - Aperol Spritz – Früchtebowle mit oder ohne Alkohol
Prosecco – Champagner - Weisser Port mit Tonic
Rhabarber-Ingwer Cocktail ohne Alkohol
Seetaler Apfelsaft oder Schorle / weisses San Pellegrino

Apéro -Häpli

Welcome Sommertime

Apéroteller mit

mit Hugo (Gespritzter Prosecco) Mineral und Fruchtsaft
Rauchlachs-Laugengipfeli, Antipasti & Oliven
Sbrinzstückli, Bruscetta mit Tomate & Tatare

kompl. Pauschal Fr. 20.00

Welcome Exklusiv

Apéroteller mit

mit Champagner Mineral und Fruchtsaft
Rauchlachs & Rindstartar
Rauchforellen-Ravioli auf Wasabi-Dip
Avocados-Crostini mit Büffel-Mozzarella an Trüffelöl

kompl. Pauschal Fr. 30.00

Welcome Gipfel-Parade

mit Prosecco & Bowle Mineral und Fruchtsaft
Laugengipfeli gefüllt mit Rauchlachs & Meerrettich
Frischkäse & Antipasti & Rinds-Tatar

kompl. Pauschal Fr. 22.00

Nüssli Chips & Co

..mehr als Chips & Co

Nüssli, Pommes Chips & Co
Grissini, Oliven & Sbrinzstückli

Fr. 2.00

Fr. 4.00

Mini Laugen Gipfeli

Mit Rauchlachs,- Rinds-Tatare,- Gemüse-Frischkäse

p. Pers. 3 Stk. Fr. 9.00

Buntes Blätterteiggebäck

p. Pers. Fr. 4.00

Fischknusperli mit Sauce Remoulade

p. Pers. ca. 50g Fr. 10.00

Mini Frühlingsrollen, Samosa, Poppers mit Dip

p. Pers. ca. 3.Stk. Fr. 9.00

Schinkengipfeli & Käseküchlein

p. Pers. ca. 3.Stk. Fr. 6.00

Mini Frühlingsrollen, Samosa, Poppers

p. Pers. ca. 3.Stk. Fr. 9.00

Speckzopf, Salamettli, Melone & Sbrinzstückli

Fr. 8.00

Zeit für gesellig-kreative Gesellschaften

Der Einstieg - Die Vorspeisen

Blatt-Salate So - Solo	Iceberg – Blattsalate – Nüsslisalat – Ruccola ... je nach Saison, mit Ei und Garnitur		Fr. 9.00
Oder so..	Mit gebackenen Rauchforellen-Ravioli auf Orangensenf		Fr. 16.50
	Mit Kalbsmilken an Himbeeressig		Fr. 14.50
	Mit Zanderknusperli auf Sauce Remoulade		Fr. 15.00
	Mit Bruscetta, Tomaten-Mozzarella & Avocados mit Feta		Fr. 16.00
Gemüse-Salate	Tomaten – Büffel-Mozzarella		Fr. 15.00
	Griechischer Hirten-Salat mit Oliven Zwiebeln und Zaziki		Fr. 14.50
	Gemischte Salate		Fr. 12.00
Aus der Schüssel auf dem Tisch	Bunte knackig gemixte Blattsalate Mit feingeschnittenen Gemüsesalatstreifen Champignons, Ei, Croutons, gehackten Zwiebeln, Speck, Parmesansplit dazu Chnoblitoast und Dressing – Alles zum selber schöpfen...	pro Pers.	Fr. 14.00
Dressings stehen zur Wahl	Seetaler-Apfelessig und Feigensenf - Joghurt-Orangen Kräutervinaigrette - Pikante Gaucho - French - Italienne		

Suppen

Steinpilz-Cappuccino	Mit Rosmarin-Blätterteigstange		Fr. 12.00
Orangen-Rüebli-suppe	Mit einem Hauch Ingwer		Fr. 8.00
Tom Kah Gai	Leicht pikant mit Kokos, Curry, Zitronengras, Galgen, Kafir		Fr. 10.50
Klare Gemüsesuppe	Mit feingeschnittenen Suppengemüsen		Fr. 8.00
Tomatencreme-Suppe	Mit Basilikum-Rahm		Fr. 9.00
Süsskartoffel Suppe	Mit Chips		Fr. 9.50
Geflügelcremesuppe	Mit Fagottini al Tartufo		Fr. 9.50
Kartoffel-Lauchsuppe	Mit Speckwürfeli		Fr. 8.50
Champignonsrahmsuppe	Mit Frischkäse Praline im Kräutermantel		Fr. 10.50

Feste feiern wenn sie fallen

Bunte Blattsalate mit Zanderknusperli

An Kräuterdressing und Sauce Remoulade

--

Cremig pikante Rüeblisuppe

Mit Orangen und Ingwer

--

Aargauer Schweinscarrée mit Dörrzwetschgen

Glasierte Rüeblis und Blattspinat

In Butter geschwenkte Spätzli

--

Menu-Dessert Menu komplett Fr. 63.00

Gegrillter marinierter Gemüsesalat

Mit Kräutervinaigrette

Und eingelegtem Formaggini

--

Seetaler Riesling-Süpli

Gebackene Rauchforellen-Ravioli

--

Kalbsfilet-Medaillon trifft Lammfilet

Mit zweierlei Saucen und einer Kräuter-Senf-Pesto

Auf Ofengemüsen

Gnocchiherzen Romaine

--

Menu-Dessert Menu komplett Fr. 79.50

Vitello Tonnato auf Rucola

Mit getoastetem Olivenbrot & Salatsträusschen

--

Saltimbocca vom Schweinsfilet

Auf Ravioli al Tartufo mit Frischkäse und Trüffelöl

--

Schweinsfilet Royal mit Rosmarinjus

Auf Basilikum-Polenta und einem Gemüseroulette

--

Menu-Dessert Menu komplett Fr. 65.00

Icebergsalat an Speckdressing & Parmesansplitt

-- 16.00

Zanderfilet gebraten mit Orangen-Hollandaise

auf Blattspinat

--

Kalbsschulterbraten Cognac-Rahmsauce mit Pilzen

Bunten Gemüsen

Tagliarini mit Kräutern

--

Menu-Dessert Menu komplett Fr. 71.00

Blattsalate mit Sbrinz-Splitt, Ei & Croutons

an Orangendressing mit Baumnussöl

--

Fettucchini geschwenkt an Trüffelöl

Belegt mit Rinds-Carpaccio

Begleitet mit Kräuter-Crostini

--

Kalbs-Involtini mit Frischkäse, Rohschinken & Pesto

Auf Gnocchi in Tomaten,-Salbeibuttesauce

mit bunten Grillgemüsen

--

Menu-Dessert Menu komplett Fr. 72.00

Römerswiler Saiblingsterrine im Pumpnickelmantel

und hausgemachte gebackene Rauchforellen-Ravioli mit Dillsenf & Salatsträusschen

--

Griessuppe Léopold mit feinen Lauchstreifen

--

Rindsschmorbraten-Brasato in Rotweinsauce

Senf-Kartoffelstampf mit Philadelphia

Gemüsebouquet

--

Menu-Dessert Menu komplett Fr. 69.50

Feste feiern wenn sie fallen

Duo vom Siedfleisch

Sülzli auf 7-Kräutersauce & Überbackenes Sूपpli

mit Gemüsestreifen durchzogen

--

Gebackene Zanderfilets

wenn gefischt... dann auch mit Balchenfilets

Sauce Remoulade

--

Behutsam gezogenes Kalbs Rib-Eye mit Rosmarin

Kleine Bratkartoffeln

Buntes Gemüsebouquet

--

Dessert Menu komplett Fr. 88.00

Gravadlax -Rauchlachs -Römerswiler Saiblingstatare

Mit Avocados, Orangensenf und Jeunes-pousses-Salate

--

Kräuterrahmsूपpli mit Basilikumschaum

--

Rindsmédaille unter der Steinpilzkruste

Auf einem Gemüsebeet

Und leicht parfümiertem Grapparissotto

--

Dessert Menu komplett Fr. 82.00

Cherry-Tomaten und Büffel-Mozzarella

Basilikum, marinierte Tomaten & weisser Balsamico

--

Seetaler-Riesling Sूपpli

Gebackene Rauchforellen-Ravioli

--

Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse

vom Säuli

vom Kalb + 8.00

Mit Carbonara-Garganelli oder Pommes frites

Mit schmackhaften Rosmarin-Ofengemüsen

--

Dessert Menu komplett Fr. 59.00

Melone und Rohschinken

Kalbstatare mit Chnoblitoast & Jungsalat

--

Kalbskotelette am Stück gebraten

Steinpilz-Kartoffelgratin

Saisonales Gemüsebouquet

--

Dessert Menu komplett Fr. 75.50

Griechischer Salat

Tomaten, Peperoni, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Feta

--

Entrecote double Tagliata auf Rucola mit Trüffelöl

Kleine Rosmarinkartoffeln

Ofengemüse und zweierlei Saucen

--

Dessert Menu komplett Fr. 65.00

Branzino in Limonenöl gebraten, mit Grillgemüse

Auf Oliven Risotto

--

Rindfiletsstreifen Stroganoff oder Whiskyrahmsauce

Gemüsebouquet und Reis,- Nudeln oder Spätzli

--

Dessert Menu komplett Fr. 62.00

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettich & Kapern und Weissweinsूपpchen

--

Geschmortes Kalbskopfbäggli & Überbackenes Rindsmédaille

Philadelphia-Kartoffelpüree

Geschwenktes Buttergemüse

--

Dessert Menu komplett Fr. 70.00

Weitere Genuss-Ideen

Vorspeisen

Raroner Eglifilets mit weisser Zitronenbutter
Lauchreis und **Sauce Hollandaise**

--

Gemüse-Quiche und marinierte **Avocados**
Mit Jungsalatbouquet an **Wasabi-Dressing**

--

Frisch-Geisskäsli mit **Nusskruste** und Honig
Ras-el-hanut Gemüsesalat und marinierten Pilzen im Strudelteig
An Passionsfruchtdressing

--

Tom-Kah-Gai-Espresso
Samosa auf **Chumuss - Frühlingsrolle** Sweet-Sour auf Sakura-Sprossen

--

Jakobsmuscheln mit Mousseline-Hollandaise
Auf **Gemüstreifen** und etwas Reis mit **Zitronensalz**

--

Kalbstartar mit **Kaffeeöl** & Jeunes-Pousses Salat im Glas

--

Hauptgerichte

Mit **Rauchfischmousse gefüllte Zucchettiblüte**
Riesencrevetten & Coquilles St. Jacques
Auf einem leichtem Gemüserisotto

--

Lammfilet auf Kalbscarree
Mit Ofengemüsen & Kartoffel mit Sauerrahm

--

Enten,- und Perlhuhnbrust auf Kokos und grünem Pfeffer
Mit Mango-Gewürzreis und Pack-Joy

--

Kalbsschnitzel al Limone oder **Orangen-Pfeffersauce**
Curry-Rüebli & Reis

--

Kalbshaxe in Dunkelbiersauce und Gewürzkruste
Orangenkraut & Rösti Frites

--

R & R

Rindsfilet trifft Riesencrevette an Kräuter-Hollandaise
Auf mediterranem Risotto und glasierten kleinen Gemüseperlen

--

Lammentrecôte & Kaninchen in der Bärlauch, oder Pestokruste
Auf Frühlingszwiebeln und **kleinen** neuen **Kartoffeln**

--

Kulinarische Cuvées und Assemblagen

Von Schweins & Rind	Schweinsfilet gefüllt mit Dörraprikose und Speck umwickelt	
1. Service	Cognacrahmsauce mit etwas Vieux-Apricot Griessgnocchi-Romanie und kleinen Gemüsen	
2. Service	Rindsfilet - Überbacken mit Café de Paris Auf Rösti und Blattspinat	Fr. 46.00
Von Kalb & Lamm	Kalbs-Involtini gefüllt mit Rohschinken, Kräuter und Frischkäse Lammracks mit einer Kaffeeöl-Panade überbacken	
	Mit einer Sauce mit schwarzem Pfeffer und Knoblauch serviert Auf geschmortem Ratatouillegemüsen und Philadelphia-Kartoffelstock	Fr. 44.00
Vom Kopf bis Filet	Kalbsmedaillon auf Milkenragout/ Morchelrahmsauce	
1. Service	Gemüse-Risotto mit Mascarpone	
2. Service	Kalbsmedaillon auf geschmortem Kalbskopfbäggli Lyonerkartoffeln und bunten Gemüsen	Fr. 49.00
Von Süsswasser & Salzwasserfischen	Gebackene Zander oder Felchenfilets je nach Fang	
1. Service	Sauce Remoulade Mandel- Broccoli und Salzkartoffeln	
2. Service	Gebratene Rotzungenstreifen Auf geschwenkten Tomaten,-Artischockenböden,-Kräutern Kartoffelgnocchi und Noilly-Prat-Rahm	Fr. 42.00
Aus dem Meer	Coquilles St. Jacques & Meerwolf	
1. Service	Auf Kokoscreme mit grünem Pfeffer, etwas Curry und Mango	
2. Service	Steinbutt & Hummer In weissen Wurzelgemüsen, Meerbohnen an sämiger Bisque	Fr. 49.50

Schlemmen im Buffetland

Antipasti, Grillgemüse, bunte Blatt,- und Gartensalate

Vitello Tonnato, Melone & Rohschinken, Terrine & Pastete, Tartar & Carpaccio
Rauchlachs, Crevetten, Rauchfische
Mit diversen Saucen & Garnituren und Brotauswahl

**Sie schlemmen sämtliche Vorspeisen ab Buffet à discretion
Wir servieren Ihren gewählten Hauptgang**

Garganelli Carbonara Engadin mit Rohschinken, Salsiz und Bündnerfleisch	komplett	Fr. 55.00
Kalbsschulterbraten Waldpilzsauce Mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse	komplett	Fr. 70.00
Poulardenbrüstli an Steinpilzrahmsauce Auf Kräuternudeln	komplett	Fr. 62.00
Paprikarahmgulasch (Säuli) Blattspinat und Spätzli	komplett	Fr. 62.00
Rindsfiletsstreifen chez nyffis Auf Brasato-Ravioli	komplett	Fr. 69.50
Lammracks im Kräutersenfmantel und Knoblauchrahm Auf Rösti und Ratatouille	komplett	Fr. 72.50
Scalopine al Limone (Kalb) Artischocken-Risotto, Zucchetti und Cherrytomaten	komplett	Fr. 72.50
Zanderfilets gebacken mit Sauce Remoulade Reis oder Salzkartoffeln	komplett	Fr. 68.00

Schlemmen im Dessertland

Eine genüssliche Dessertauswahl à discretion
Saisonalen Früchte und deren Desserts, Kreationen mit Cremes und Mousses,
Gebackenes, Glace und Sorbets

In den Preisen sind Vorspeisen und Desserts inbegriffen
Buchbar und machbar in dieser Form ab 40 Personen

Alle Preise für das
Buffetland-Menu
sind immer komplett

Von mediterranen Nonnas & Pasta`s

Brasato-Ravioli	In Salbeibutter und Tomate Auf Oxtail Ragout	Vorspeise Hauptgang	Fr. 16.00 Fr. 28.00
Tagliatelle Caspi	Marinierte Tomaten, schwarzer Pfeffer und Knoblauch Fungi geschwenkt mit frischen Kräutern	Vorspeise Hauptgang	Fr. 15.00 Fr. 25.00
Garganelli Mafiosi	Die etwas pikante Tomatensauce mit einem Schuss Pastis Auch fein mit gebratenen Riesencrevetten	Vorspeise Hauptgang plus	Fr. 15.00 Fr. 26.00 Fr. 12.00
Kutteln Al Capo hausgemacht	An würziger Tomatensauce mit Käse überbacken wie es der Chef am liebsten mag	Vorspeise Hauptgang	Fr. 12.50 Fr. 25.00

Pasta-Fiesta ab 30 Personen

Schüssel mit Chafelsalat

Gehobelte bunte Gemüse

Speckwürfeli, gehacktes Ei, Pilze,- Croutons,- Zwiebeln & Kernen sowie die Salatsaucen
stehen zum selber Schöpfen auf Ihrem Tisch

PASTA AB BUFFET

**Lasagne al forno - Garganelli - Raviolo Brasato - Spaghetti - Gnocchi in Salbeibutter
Pikanter Tomatensauce - Frutti di Mare - Gemüserahmsauce - Pesto
Bolognese - Carbonara - Gorgonzolasauce und Reibkäse**

komplett Fr. 40.00

Vegetarische – Inputs /

weitere saisonale Angebote kochen wir nach Auswahl des Fleischgerichtes

Risotto mit Safran und gedünsteten Gemüsen, geschwenkten Pilzen und Belper Knolle

Gemüse-Paella mit frittiertem Rucola, schwarze Nuss und Gorgonzola

Quinoa-Burger auf Mango-Currysauce mit Basmati-Reis

Kubanische Reispfanne mit gebackenen Banane Früchtecurry, Ananas, Sultaninen und Mais

Kartoffelgulasch mit Gemüsen in würziger Tomatensauce und Mozzarella überbacken

Ofengemüse und Schalenkartoffeln aus der Brassiere, gebackene Champignons und Saucen

Der Frisch Fisch

Balchenfilets und/ oder Felchenfilets ... je nach Fang und Verfügbarkeit			
	Gebraten - in Weisswein an Kräutersauce - Gebacken		Fr. 39.50
	Als Karussell in 2 Service serviert		
	Mit Gemüse-Reis, Sauce Remoulade und Salzkartoffeln		
Raroner Eglifilets	Auf feinen Gemüsen mit einer Hollandaise überbacken	Vorspeise	Fr. 26.00
Frisch vom Wallis	Gemüse-Reis und Broccoli	Hauptspeise	Fr. 42.00
	Auf einem Pilzbeet in Rahmsauce	Vorspeise	Fr. 26.00
	Mit Salzkartoffeln oder Reis	Hauptgang	Fr. 42.00
	Nach Zugerart mit einem Schuss Noilly-Prat	Vorspeise	Fr. 26.00
	Gemüse-Reis und Broccoli	Hauptgang	Fr. 42.00
Saiblingsfilets	Mit Folie im Ofen auf Kräutern	Hauptgang	Fr. 36.00
von Römerswil	Kleinen Schalenkartoffeln und Sauerrahm		
	Mit Zitronen-Oliven-Kartoffelstampf	Vorspeise	Fr. 22.00
	Geschwenkte mediterrane Gemüsewürfel	Hauptgang	Fr. 36.00
Zanderfilets	Mit Thymian, Tomate und Kräuterbutter überbacken	Vorspeise	Fr. 22.00
	Auf einem Reisbeet mit Lauch	Hauptgang	Fr. 38.00
	Mit Chorizobutter, Tomatenpesto, Kapern und Zitrone	Vorspeise	Fr. 22.00
	Auf Grillgemüse und Basmati-Reis	Hauptgang	Fr. 38.00
Lachsfilet	Im Blätterteig, auf kleinen Gemüsen	Vorspeise	Fr. 22.00
	Sauce Hollandaise und frischem Meerrettich	Vorspeise	Fr. 34.00

Branzino - Seezunge - Rotzunge - Steinbutt - Muscheln - Hummer - Seeteufel
Sehr gerne kreieren wir die gewünschte Zubereitung nach Verfügbarkeit der Fische und Produkte
und Ihren Wünschen



Wenn nicht Einheimische Fische
 Dann sicher aus zertifizierter Fischerei



Hochzeits-Menu Buffet

Vorspeisenbuffet

Antipasti, Grillgemüse
Bunte Blatt & Gartensalate
Vitello Tonnato, Melone und Rohschinken
Terrine und Pastete
Carpaccio und Tatare, Rauchlachs
Crevetten, Rauchfisch, Riesencrevetten
Mit diversen Saucen, Beilagen & Garnituren
Eine Brotauswahl



Rindsfilet am Stück gebraten

serviert mit 2 Saucen
Gemüsebeilage & Wunschbeilage
wie Kartoffelgratin, Gnocchiherzen Romaine
Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln



Dessertbuffet

Hausgemachte feine Desserts wie
Chocolatmousse, Panna-Cotta, gebrannte Crème
Caramelköpfler, Passionsfruchtcreme
Crème Catalan, Rotweinzwetschen
Früchtespiegel & Fruchtsalat und Beeren
Ananas-Carpaccio mit einem Hauch Pfefferminze
Sorbets & Glace, Meringues
Gebackenes & Rahm

Hochzeits- Menu Buffet
komplett pro Pers. CHF 105.00

Hochzeits-Menu Filet

Bunte Blattsalate an Kräutervinaigrette
mit Zanderknusperli Sauce Remoulade



Gemüsebouillon Mariage
Mit Gemüse,-und Blätterteigherz



Die Trois Filets

serviert in 3 Gängen serviert
*

Zanderfilet gebraten **Thymianbutter**
auf bunten Grillgemüsen

* *

Schweinsfilet **Calvadosrahmsauce**
Auf dem Nudelnest und Blattspinat

* * *

Rindsfilet am Stück aus dem Ofen
mit Sauce Bearnaise & Chez Nyffi
und kleinen Rosmarinkartoffeln



Dessertteller

Mit diversen Kreationen von kleinen Süßigkeiten

Hochzeits- Menu Filet
komplett pro Pers. CHF 92.00

Hochzeits-Menu Brestenberg

Siedfleischsüßli auf 7-Kräutersauce

Und einem Jungsalat-Sträusschen
oder

2-erli vom SwissPrim Rind

Carpaccio auf Rucola mit Basilikumpesto
und kleines Rinds-Tatare mit Kräutertoast



Kräuterrahmsüpli mit Basilikumschaum



Gefülltes **Raviolo in Salbeibutter & Tomate**
Auf geschwenkten Fungi's
Und geraffelter **Belper-Knolle**



Kalbs Rib-Eye - Im Ganzen gebraten
Kleine Bratkartoffeln
Buntes Gemüsebouquet



Ananas-Carpaccio
Mit Pfefferminze mariniert
und Sauerrahmglace

Hochzeits-Menu Brestenberg
komplett pro Pers. CHF 95.00

Hochzeits-Menu Homberg

Cesar-Salat an Gauchodressing
mit Sbrinz Splitt, Ei und Croutons
oder

Melone & Rohschinken



Überbackenes Tafelspitz-Süpli
mit Blätterteig,-Rohschinken-Herz



Gebackene Zanderfilets
Sauce Remoulade
(je nach Fang auch mit Balchenfilets)



Rindsfiletwürfel Stroganoff
Reis oder Spätzli
Buntes Gemüse



Dessert-Trilogie
Schokoladen,- Beeren,- und Glace Desserts

Hochzeits-Menu Homberg
komplett pro Pers. CHF 88.00

Desserts

Der süsse Schluss

Nussparfait	Mit karamellisierten Nüssen und lauwarmen Beeren	Fr. 9.80
Früchte Tira mi su	Tira mi su klassisch oder je nach Saison auch mit Beeren oder Früchten	Fr. 9.00
Pina Colada	Kokosparfait mit Ananas-Carpaccio und Ananassorbet	Fr. 12.50
Panna-Cotta	Mit süsser Früchte-Minestrone	Fr. 10.50
Fruchtsalat	Sternanis-Zimtsirup und Joghurt oder Sauerrahmglace	Fr. 11.50
Rotweinzwetschgen	Mit Bündner Röteli und Nussglace	Fr. 10.50
Caramelköpfl	Hausgemacht mit Rahm und Briclettes	Fr. 8.00
Gebrannte Creme	Mit karamellisierten Apfelschnitzen	Fr. 7.50
Creme Catalan	Mit Passionsfrucht	Fr. 12.50
Apfelkuchen	Lauwarm serviert, auf Wunsch mit Vanilleglace + Fr. 2.00	Fr. 8.50
Sorbet Palette	Zitronen - Zwetschgen - Aprikose -	Fr. 9.00
Eiskaffee	Gerührt, mit einem Schuss Kirsch Mit karamellisierten Nüssen und Rahm	Fr. 9.80



Dessertbuffet

feine hausgemachte Süssigkeiten

**Panna Cotta mit saisonalen Früchten, gebrannter Creme,
Caramelköpfl, Creme Catalin, Passionsfruchtcreme, Tiramisu
Chocolat-Mousse, Früchtespiegel & Salat,
Ananas-Carpaccio mit einem Hauch Pfefferminze
Sorbets & Glace,
Meringues, Gebackenes & Rahm**



ab 25 Pers. je nach Auswahl und Personen ab Fr. 19.50

Käseauswahl ab Platte

Diverse Berg,- Weich,- Schafs,- und Ziegenkäse
Mit Trauben & Birnen / Früchte & Olivenbrot / Chutneys
Vielleicht auch mit einem Glas Portwein. . .

Fr. 16.50