

# Buffet

## Buffet zur Selbstbedienung (Schöpfgerichte)

CHF/Person

### Kalt

Kalte Suppe nach Saison (Gazpacho, Gurke, Melone, etc.)	 	4
Hummus (Kichererbsenpüree mit Sesam) mit Brot		3
Belegte Brote (Ei, Salami, Schinken, Thon, Lachs, Sellerie)		5
Saisonale Bruschetta (Tomate, Oliven, Grillgemüse, Kürbis, etc.)		3
Crostini mit Tatar von Swisslachs mit Sauerrahm und Schnittlauch		5
Crostini mit Tatar vom Rind		5
Crostini mit Grillgemüse		4
Marinierter Feta mit Kräutern und Olivenöl		3
Käseplatte		5
Fleischplatte		5
Fleisch-Käse-Platte gemischt		5
Antipasti-Platte (Grillgemüse, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Sbrinz-Rocks)		5
Vitello Tonnato (Kalbsbraten mit Thonsauce)		8
Roastbeef (CH Rind) mit Tartarsauce		8

served by



Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt

CHF/Person

**Salate**

Saisonale Blattsalate mit Sprossen, Kernen und Hausdressing		6
<b>Extras:</b> Croûtons, gekochtes Ei, Speck, gebratene Pilze		2
Caprese-Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum		4
Gurkensalat mit Dill		3
Karotten-Ingwer-Salat		3
Grüner Bohnensalat mit Zwiebeln		3
Mais-Salat mit Ananas und Curry		3
Sellerie-Apfel-Salat		3
Randen-Birnen-Salat		3
Mediterraner Zucchettisalat		3
Linsen-Apfel-Salat		3
Fenchel-Orangen-Minze-Salat		3
Griechischer Salat mit Peperoni, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Feta		4
Kartoffelsalat		4
Reissalat mit Gemüse und Rosinen		4
Couscous-Salat mit Tomaten und Minze		3
Bulgur-Salat mit Grillgemüse		3
Teigwarensalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni und Kräutern		4
Coleslawsalat		3
Peperonissalat mit Sesam		3
Kohlrabisalat mit Thymian		3

served by



Vegetarisch







Vegan








Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt

CHF/Person

**Warm**

Warme Suppe nach Saison (Kürbis, Lauch, Spargel, etc.)		4
Tagliatelle mit dreierlei Saucen (saisonal, z.B. Cinque pi, Bolognese, Pesto)		24
Weisswein-Risotto mit saisonalem Gemüse (Spargel, Kürbis, etc.)		23
Planted Chicken an Waldpilzrahmsauce		27
Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Cashews		26
Lasagne vegetarisch (Saisongemüse)		22
Lasagne Bolognese (CH Rind)		28
Chili con Carne (CH Rind)		25
Chilli sin Carne		22
Fleischvogel an Rotweinsauce		25
Poulet-Curry (CH) mit Sprossen und Koriander		26
Rindsgeschnetzeltes (CH) «Stroganoff» mit Sauerrahm		26
Kalbsrahmgulasch mit Pilzen		31
Schweingeschnetzeltes an Champignonrahmsauce		24

**Beilagen**

Reis in passender Form (Basmati, Risotto, Pilaw)	 	2
Teigwaren nach Wahl (Penne, Fusili, Tagliatelle, etc.)		3
Hausgemachte Spätzli		5
Couscous/Bulgur		2
Hausgemachter Kartoffelgratin		4
Hausgemachter Kartoffelstock		3

served by



Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt

	CHF/Person
Ofenkartoffeln mit Kräutern	3
Kräuter Couscous	3
Polenta	3
Assortiertes oder bunt gemischtes Saisongemüse (z.B. Rüepli, Kohlrabi, Zucchetti, Broccoli, Blumenkohl, etc.)	3
 <b>Süss</b>	
Schokoladenkuchen herzhaft (eckig)	3
Schokoladenkuchen glutenfrei (rund)	3
Schoko-Brownie mit Nüssen	3
Saisonale Früchte-Wähen vom Blech, geschnitten	3
Linzertorte vom Blech, geschnitten	3
Biskuit-Roulade mit saisonaler Obstcrème-Füllung	3
Panna Cotta mit Frucht-Coulis	4
Frischer Fruchtsalat	4
Früchte-Spiesse	3
Mascarpone-Crème mit Saisonfrüchten (Beeren, Pfirsich, etc.)	4
Süssmost-Crème mit Nusskrokant	3
Tiramisù mit Amaretto	4
Mousse au Chocolat (weiss oder dunkel)	3

**Für ihre individuellen Wünsche sind wir offen und beraten Sie gerne.**

served by



Vegetarisch



Vegan

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt