

Menuvorschläge

Menu 1

Frischer Saisonblattsalat
mit Kernen und Kresse

Pouletbrustschnitzel CH mit
Kräutern und Rohschinken
Safranrisotto mit Erbsen

Panna cotta mit Früchten der
Saison

CHF 46.00 pro Person

Menu 2

Bunter Blattsalat mit
Rüeblistreifen &
gerösteten Cashewnüssen

Schweinsschnitzel CH
an Champignonrahmsauce
Butternudeln

Caramelköppli im Glas
mit Früchten

CHF 49.00 pro Person

Menu 3

Kräutercremesuppe
mit Pinienkernen

Glasierter Aargauer Braten CH
Kartoffelgratin und
frisches Mischgemüse

Grosi's feine gebrannte
Creme mit
Mini-Meringue

CHF 49.00 pro Person

Menu 4

Bunter Blattsalat mit
Rauchlachs-Tortillaröllchen
(Saison = Nüsslersalat)

Schweinsfilet CH im
Rohschinkenmantel
am Stück gebraten
kleine Ofenkartoffeln
und bunte Gemüsebeilage

Frischer Fruchtcocktail mit
Mangosorbet

CHF 61.00 pro Person

Menu 5

Waldpilzcremesuppe mit
Croûtons

Glasierter
Kalbsschulterbraten CH
(Kalbskarreebraten+g.-CHF)
mit Kartoffelkroketten
dazu frisches Gemüse vom
Markt

Marmoriertes Schoggimousse
mit Früchten der Saison

CHF 54.00 pro Person

Menu 6

Saisonaler Blattsalat mit
Rucola, Kresse und Radiesli

Duo vom Schweinssteak und
-Filet CH an Kräuterjus
mit Kartoffelgratin und
Gemüse vom Markt

Brownies Tiramisu
mit Vanilleglace

CHF 53.00 pro Person

Menu 7

«Caesar Salad»
mit Speck, Parmesan und Ei
& Croûtons

Grillierte Lachsschnitzel
auf Dörrotomaten-
Rucolarisotto

Joghurtmousse im Glas mit
frischer Mango
und Mangosorbet

CHF 55.00 pro Person

Menu 8

Frischer gemischter Haussalat

Zartes
Kalbfleischgeschnetzeltes
(CH)

«Zürcher Art»
dazu Butternudeln

Hausgemachte
Süssmostcreme mit
Meringues und Äpfeln

CHF 59.00 pro Person

Menu 9

Nüsslersalat an
Feigensenfdressing
Alter Sbrinz
geröstete Kerne

Kalbsschnitzel an
Steinpilzjus
Kartoffelgratin & bunte
Gemüsebeilage

Grosi's Gebrannte Creme
mit Meringue

CHF 68.00 pro Person

Menuvorschläge

Menu 10

Eisbergsalat mit Ei, Speck &
Croûtons
(Nüsslersalat = Saison)

Chef's Rindsfiletwürfel
«Stroganoff»
mit Quarkspätzli

Sorbetvariation
mit Früchten der Saison

CHF 71.00 pro Person

Menu 11

Mousse von geräucherter
Forelle mit
knusprigem Focaccia
und Salatsträusschen

Waldpilzcremesuppe mit
Balsamico

Schweinsfiletmignons (CH)
vom Grill an Whiskysauce
Kartoffelgratin und frisches
Gemüse vom Markt

Quarkmousse
mit Ananas-Kiwicocktail

CHF 72.00 pro Person

Menu 12

Hausgebeizter Graved Lachs
Orangenpfeffer / Avocado /
Sauerrahm

Kalbssteak / Steinpilzjus
Proseccorisotto
Buntes Mischgemüse

Duo im Weck-Glas
Joghurtmousse &
Zitrusfrüchtesalat

CHF 75.00 pro Person

Menu 13

(.....das meist Verkaufte ☺)

Terrine von geräucherter
Forelle im Rauchlachsmantel
auf Gurkencarpaccio mit
Sauerahmsauce

Chef's Wysswiisüpli

Schweinsfiletmedaillons an
Cognacrahmsauce
Kleine Ofenkartoffeln,
Gemüsepotpourry

Panna-cotta / Mangosorbet
Exotischer Fruchtcocktail

CHF 78.00 pro Person

Menu 14

Chef's Carne Cruda / Rucola
Belper Knolle / Bagette
(Kalbfleischtartar)

Roastbeef englisch gebraten
Chili-Bearnaise
Kartoffelkroketten
Grüngemüse

Schokoladen-
Tonkabohnenmousse
Mini Banane
Vanilleglace

CHF 79.00 pro Person

Menu 15

Geräucherte Entenbrust mit
buntem Salatbouquet
an Mangovinaigrette

Solothurner Wysswiisüpli
mit Crevetten

Zartes Rindsfilet (US) mit
Steinpilzen
an kräftiger Barolosauce
serviert mit Kartoffel-
Gemüsepotpourry

Schokoladenvariation
«Beluga»

CHF 91.00 pro Person

Menuvorschläge

Menu 16

Hausmarinierter Thunfisch
mit milder Wasabi-Dip,
Avocado, Sakura-Sprossen
und geröstetem Baguette

Pikante weisse
Currycremesuppe
mit knusprigem Poulet-
Nugget

Zartes Kalbssteak (CH) an
«Chili-Café de Paris»
mit Kartoffel-Brandade
und Gemüseallerlei

Vanilleparfait mit
Malteco-Rum und
«Spiced Bananas»

CHF 94.00 pro Person

Menu 17

Lachs - Carpaccio mit
gebratener Riesencrevette,
Sprossensalat und Limonenöl

Rüeblicremesuppe mit
Chardonnay
und Bresaola-Tramezzini

Am Stück gebratenes,
saftiges Kalbsfilet CH
an kräftiger Rotweinsauce mit
Cocobohnen, Rüebl
und kleine Ofenkartoffeln

Kleine Birnen-Charlotte
mit Birnensorbet
und Schoggi-Shot

CHF 93.00 pro Person

Menu 18

Gebratene Riesencrevetten
mit Passionsfrucht-Gurken
und Sauerrahmcreme

Säntis Whiskycremesüpli
mit Rohschinken-
Frischkäseröllchen

Kombination vom Angus
Rindsentrecôte & Kalbsfilet
an kräftigem Trüffeljus
Hausmacherravioli
Kleines Gemüse

Grossi`s Kastanienterrine
mit Zwetschgenglace &
marinierten Zwetschgen

CHF 96.00 pro Person

Menu 19

Chef`s Entenleberterrine
mit Kalbsfiletcarpaccio
und Bitter-Orangen-Gelée
Brioche

Beluga`s Fischcremesüpli
(Fischwürfeli, Gemüse, Safran)

Duo vom Rind CH;
Roastbeef & Brasato
mit kräftigem Amaronejus
Hausmacherravioli
und kleines Marktgemüse

Tirami su «Classico»
mit Joghurtglace

CHF 96.00 pro Person

Menu 20

Lachsvariation G3
Geräuchert, Gebeizt,
Gebraten
Meerrettich-Apfelparfait

5 Kräuter-Cremesüpli
mit knuspriger Crevette

US Rindsfilet-Tournedos
an kräftigem Barolojus
Kartoffel-Selleriemousseline
Marktgemüse

Vanilleparfait im
Schokoladengitter
marinierter Ananas und
Passionsfrucht

CHF 98.00 pro Person

Menu 21

«Vitello Tonnato» mit
Hausmariniertem Thunfisch

Rüebl-Chardonnay
Cremesuppe mit
Parmaschinken-Bruschetta

Bison-Entrecôte / Chili
Barolojus
Bratkartoffeln mit
Rauch-Meersalz
Bohnenallerlei

Tobleronemousse mit
Mandarinensalat
Joghurtglace und
Schokoladenküchlein

CHF 110.00 pro Person

Unsere kulinarischen Vorschläge sind ab 10 Personen erhältlich, wobei Sie sich bitte auf **1 Menu** festlegen.

.....oder wie wäre es mit einer Fischvariante als Hauptgang? Zum Beispiel:

Fischtrio vom Grill auf mediterranem Gemüse mit Bratkartoffeln

(Fisch je nach Angebot)

Gerne dürfen Sie auch Ihr eigenes Menü aus den verschiedenen Vorschlägen zusammenstellen. Der Menüpreis wird dann durch uns neu kalkuliert und angepasst.

Für Vegetarische Gäste werden wir selbstverständlich gerne das ausgewählte Fleischmenü dementsprechend anpassen. Oder Wählen Sie eine Vorspeise und einen Hauptgang aus unseren untenstehenden Vorschlägen aus.

Wir bitten Sie bei Ihrer Wahl, immer die gleichen Gänge für alle Vegetarier auszusuchen

Vorspeisen

Kürbiscremesüppi mit Zucchetti-Crostini	13.-
Chef's Wysswysüppi mit Gemüse	13.-
Frischkäse - Champignonterrinen auf Gurkencarpaccio mit Schnittlauchsauce	17.-
Nüsslersalat mit Parmesan und gerösteten Kernen	15.-
Tagliarini mit Mascarpone, Spinat und Belper Knolle	16.-
Anti- Pasti Gemüse mit Grisini & Parmesan	16.-
Bunter Blattsalat mit Rucola-Tortillarollen	14.-
Bunter Saisonsalat 9.50 oder gemischter Haussalat	13.-

Hauptgänge

Fregola Sarda mit mediterranem Gemüse	24.-
Spaghetti «Anita» mit Oliven, Dörrtomaten, Champignons, Rucola & Parmesan	24.-
Waldpilzrisotto mit schwarzem Trüffel	26.-
Proseccorisotto mit Grüngemüse & Schmortomaten	24.-
Tofu & Wok - Gemüse an Thaicurrysauce mit Basmatireis	25.-
Rahmgemüse mit Tessiner Polenta und frittierten Zwiebelringen	24.-
Panierter Brie mit Kartoffel - Gemüsepotpourry	25.-
Tagliatelle «Capo» Steinpilze, Kräuter Chili, Datteltomaten & Parmesan	24.-
Panko-Zucchetti, Ofenkartoffeln mit Sauerrahmsauce & Saisongemüse	26.-