

Menuvorschläge

Menü 1

Frischer Saisonblattsalat
mit Kernen und Kresse

Pouletbrustschnitzel CH mit
Kräutern und Rohschinken
Safranrisotto mit Erbsen

Panna cotta mit Früchten der
Saison

CHF 42.00 pro Person

Menü 2

Bunter Blattsalat mit
Rüeblistreifen &
gerösteten Cashewnüssen

Schweinsschnitzel CH
an Champignonrahmsauce
Butternudeln

Caramelköppli im Glas
mit Früchten

CHF 43.00 pro Person

Menü 3

Kräutercremesuppe
mit Pinienkernen

Glasierter Aargauer Braten CH
Kartoffelgratin und
frisches Mischgemüse

Grosi's feine gebrannte
Crème mit
Mini-Meringue

CHF 48.00 pro Person

Menü 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 60.00 pro Person

Menü 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

Menü 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

Menü 7

"Caesar Salad"
mit Speck, Parmesan und
Croûtons

Saftig grillierte Lachsschnitzel
auf Dörrtomaten -
Rucolarisotto

Joghurtmousse im Glas mit
frischer Mango
und Mangosorbet

CHF 54.00 pro Person

Menü 8

Frischer gemischter Haussalat

Zartes
Kalbfleischgeschnetzeltes
(CH)

„Zürcher Art“
dazu Butternudeln

Hausgemachte
Süssmostcreme mit
Meringues und Äpfeln

CHF 56.00 pro Person

Menü 9

Nüsslersalat /
Feigensenfdressing
Alter Sbrinz
geröstete Kerne

Schweinsfilet im
Rohschinkenmantel
am Stück gebraten
Kartoffelgratin & bunte
Gemüsebeilage

Grosi's Gebrannte Crème
mit Meringue

CHF 61.00 pro Person

Menuvorschläge

Menü 10

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

Chef's Rindsfiletwürfel
„Stroganoff“
mit Quarkspätzli

Sorbetvariation
mit Früchten der Saison

CHF 68.00 pro Person

Menü 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 69.00 pro Person

Menü 12

Hausgebeizter Graved Lachs
Orangenpfeffer / Avocado /
Sauerrahm

Kalbssteak / Steinpilzjus
Proseccorisotto
Buntes Winter-Gemüse

Duo im Weck - Glas
Joghurtmousse &
Zitrusfrüchtesalat

CHF 74.00 pro Person

Menü 13

(.....das meist Verkaufte ☺)

Terrine von geräucherter
Forelle im Rauchlachsmantel
auf Gurkencarpaccio mit
Sauerahmsauce

Chef's Wysswiisüpli

Schweinsfiletmedaillons an
Cognacrahmsauce
Ofenkartoffeln,
Gemüsepotpourry

Panna - cotta / Mangosorb
Exotischer Fruchtcocktail

CHF 75.00 pro Person

Menü 14

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

Roastbeef englisch gebraten
Chili - Bearnaise
Kartoffelkroketten
Grüngemüse

Schokoladen -
Tonkabohnenmousse
Mini Banane
Vanilleglace

CHF 78.00 pro Person

Menü 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 86.00 pro Person

Menuvorschläge

Menü 16

Hausmarinierter Thunfisch
mit mildem Wasabiparfait,
Avocado
und geröstetem Baguette

Pikante weisse
Currycremesuppe
mit Poulet-Satay

Zartes Kalbssteak (CH) an
Zitronenrahmsauce
mit Kartoffel - Brandade
und Gemüseallerlei

Vanilleparfait mit
Malteco - Rum und
"Spiced Bananas"

CHF 87.00 pro Person

Menü 17

Lachs - Seeteufelcarpaccio
und
gebratener Riesencrevette
mit
Sprossensalat und Limonenöl

Rüeblicremesuppe mit
Chardonnay
und kleine frittierte Crevetten

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

Kleine Birnen - Charlotte
mit Birnensorbet
und Schoggi - Shot

CHF 93.00 pro Person

Menü 18

Hausmarinierter Thunfisch
mit Avocado,
Sakurasprossen & Tempura -
Riesencrevette

Säntis Whiskycremesüpli
mit Rohschinken -
Frischkäseröllchen

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

Grossi's Kastanienterrine
mit Zwetschgenglace &
marinierten Zwetschgen

CHF 96.00 pro Person

Menü 19

Chef's Entenleberterrine
mit Kalbsfiletcarpaccio
und Rucola - Zitrus - Chutney

Beluga's Fischeschaumsüpli
(Fischwürfeli, Gemüse, Safran)

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

Tiramisu „Classico“
mit Joghurtglace

CHF 96.00 pro Person

Menü 20

Lachsvariation G3
Geräuchert, Gebeizt,
Gebraten
Meerrettich - Apfelparfait

5 Kräuter - Cremesüpli
mit knuspriger Crevette

US Rindsfilet - Tournedos
an kräftigem Barolojus
Kartoffel - Selleriemousseline,
Wintergemüse

Willisauer - Kirschparfait mit
Schoggisplitter
marinierter Ananas und
Passionsfrucht

CHF 98.00 pro Person

Menü 21

Chef's Entenleberterrine
Kürbis - Orangen Chutney
Brioche

Rüebli - Chardonnay-
Cremesuppe mit
Parmaschinken - Bruschette

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

Vanillemousse /
Mandarinensalat
Joghurtglace /
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

Kürbiscremesüpli mit Zucchetti-Crostini	13.-
Chef's Wysswysüpli mit Gemüse	13.-
Frischkäse - Champignonterrine 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 & Provolone	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.-