



Cateringangebot MS Horge



Saison 2023 / Preise inkl. MwSt / Preisänderungen vorbehalten



**Viel Vergnügen und Vorfreude beim Aussuchen Ihres
Wunschmenu's und dann vor allem...:**

'En Guete' beim Geniessen auf dem MS Horge!

Ihre MS Horge-Crew



**Wir von GoldLine Catering freuen uns, Sie und Ihre
Gäste auf dem Partyschiff MS Horge kulinarisch
begleiten und verwöhnen zu dürfen.
Wir wünschen allzeit gute Fahrt mit schönen,
unvergesslichen Momenten und immer eine Handbreit
Wasser unter dem Kiel.**

Cateringangebot MS Horge

	Seite
Frühstücksbuffet	4
Schiffs Apéro / Fingerfood / Sticks	5
Apéro Klassiker / GoldLine Spezialitäten	6
Apero Gebäck warm	7
Meatballs / Satayspiessli	8
Apéro Buffets	9 – 12
Salatbuffets / Salatangebot	13 – 14
Suppen	15
Hauptgänge / Beilagen	16 – 17
Dessert-Teller / Dessertbuffets / Dessert-Begleiter	18 – 19
Hauptgang-Buffets	20 – 25
Kalte Platten / Spaghetti-Plausch	26
Fondue Chinoise / Tischgrill / Chäs-Fondue / Raclette	27 – 29



Frühstücksbuffet 'MS Horge'

Frühstücks Getränke (à discrétion / inbegriffen)

Kaffee, Espresso, Tee, Milchgetränke und Fruchtsaft aus der Bordküche

Frühstücksbuffet 'MS Horge' (ab 15 Personen)

Butter- und Laugengipfeli, Holzofenbrot und gemischte Partybrötli
Hausgemachte Konfitüren, Blütenhonig und Butterrosetten

Käseplatte, garniert mit frischen Früchten, Birnenbrot und Nüssen
Fleischplatte (CHE) mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Eierfilets, Garnitur
Birchermüesli „GoldLine“ mit Früchten, Beeren, Cerealien und Joghurt

pro Person CHF 43.00

Zusätzliche Frühstücks-Optionen (Aufpreis pro Person)

Landfrauen-Butterzopf	CHF 2.00
Grillgemüseplatte hausgemacht Zucchetti, Peperoni, Auberginen, Dörrotomaten und Kräuteroliven	CHF 3.50
Rohfleischplatte (CH) Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz, Speck, Salsicca, Melone	CHF 4.50
Bratenplatte (CH) Roastbeef, Kalbshackbraten, Schweins- Trutenbraten, Tartarsauce	CHF 4.50
Lachsplatte (NOR) Rauch- Kräuter- Pfeffer- Asia-Lachs vom Rückenfilet mit Meerrettich	CHF 5.50
Hausgemachte Joghurts Joghurt mit frischem Saisonfruchtmark, serviert im Weckglas	CHF 1.50
Ofenfrische Apfelwähe Mürbeteig belegt mit caramelisierten Äpfeln und süßem Rahmguss	CHF 3.00
Platte mit geschnittenen Saisonfrüchten Mango, Ananas, Melone, Kiwi, Orangen, Erdbeeren (nach Angebot)	CHF 3.50
Berner Ofenrösti (warm serviert) Frische Rösti aus dem Ofen mit Schinken, Speck und Zwiebeln	CHF 3.50
Ofenfrische kleine Käse-Quiche (warm serviert) Hausgemachte Chäschüechli mit Schweizer Käse und Rahmguss	CHF 3.50
Hacktäschli 'GoldLine' (warm serviert) Hausgemachte Kalbshacktäschli (CH) mit Cocktailsauce	CHF 4.00
Gefüllte Omeletten (CHE, warm serviert) ½ mit Schinken, Käse, Gartenkräutern und Frischkäse ½ mit frischem Grillgemüse, Wildkräutern und Frischkäse	CHF 4.50

Apéro MS Horge

Standard

Chips, Nüssli, Salzstängeli

Pro Person CHF 5.00

MS Horge Spezial

Sbrinz, Balsamico Crème, Oliven, Rosmarin-Grissini

Pro Person CHF 9.00

Apéro Fingerfood

Gemüse Crudités im Weckglas

Marktfrische knackige Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräuterdip

Portion CHF 6.00

Hausgemachtes Blätterteiggebäck

Butterblätterteiggebäck mit verschiedenen Aromaauflagen

Platte / ca. 400gr CHF 44.00

Mini Choux gefüllt

Pilzfrischkäse mit Nusskrokant

Tomatenfrischkäse mit Röstmais

Kräuterfrischkäse mit Pistazien

Asiafrischkäse mit Sesamkrokant

Platte / 16 Stück gemischt CHF 59.00

Mediterrane Bruschette

Tomatenragout mit Basilikum

Grillgemüse mit Olivenpesto

1 Sorte nach Wahl / Platte à 20 Stück

Lachs-Tatar (NOR) mit Dillsenf

Pastrami-Tatar (CH) mit Pfeffer

CHF 72.00

Blätterteigkissen 'Swissness'

Forellenfilet (CH) mit Meerrettich

Salsiz (CH) mit Bergkräutercreme

Rahmbrie mit Steinpilzcreme

Grillgemüse mit Gewürzcreme

Pouletbrust (CH) mit Senfcreme

Platte / 25 Stück gemischt CHF 85.00

Mini Sesam-Bagels gefüllt

Black Tiger Crevette (BIO) mit Cocktailsauce

Weisswurst (CH) mit Bayrischem Senf

Salsicca Napoli (ITA) mit Gewürzcreme

Bündner Bergkäse mit Pilzfrischkäse

Grillzucchetti mit Basilikumcreme

Platte / 25 Stück gemischt CHF 88.00

Antipasti-Platte 'Emilia Romagna'

Fleisch

Käse

Gambas

Beilagen

Brot

Parmaschinken, Bresaola, Salametti und Salsicca (ITA)

Parmesan und Tomatenfilet mit Kräuter-Mozzarella

Riesencrevetten (BIO) mit Zitronencremolata

Grillgemüse, Oliven, Melonenfilets und Trauben

Focaccia mit Olivenöl und frischem Rosmarin

Platte für 10 Personen CHF 195.00

Apéro Fingerfood Sticks

Gemüse

Toscana: Frisches Grillgemüse mit Knoblaucholive

Genovese: Sonnentomaten mit Kräuter-Mozzarella

Platte / 17 Stück CHF 70.00

Fleisch

Grischun: Rohschinken-Involtini (CH) mit Melonenperlen

Gaucht: Roastbeef-Involtini (CH) mit Grillaubergine

Platte / 17 Stück CHF 72.00

Fisch / Krustentiere

Sicilia: Kräuterlachs (SCT) mit Dillsenf und Grillgemüse

Calabria: Gambas (BIO) mit Orangensenf und Grillgemüse

Platte / 17 Stück CHF 75.00

Frucht & Käse

Obst: Geschnittene Saisonfrüchte und Beeren am Spiessli

Käse: Greyerzer Würfel (AOP) mit Pistazienbrot und Frucht

Platte / 25 Stück CHF 87.50

Apéro Klassiker

Cocktail Laugengipfeli

Mini Laugengipfeli gefüllt mit hausgemachter Mousse

Thunfisch-Mousse mit Essiggemüse und Cipolottipesto

Rauchlachs-Mousse (NOR) mit Gartenkräutern und Dillsenf

Milchschinken-Mousse (CH) mit frischem Maggia Pfeffer

Pastrami-Mousse (CH) mit Meerrettich und Rauchpaprika

Rahmfrischkäse-Mousse mit frischen Gartenkräutern

Grillgemüse-Mousse mit Knoblaucholiven und Pesto rosso

pro Platte 1 Sorte

Platte à 18 Stück CHF 70.00

Platte à 18 Stück CHF 73.00

Platte à 18 Stück CHF 70.00

Platte à 18 Stück CHF 73.00

Platte à 18 Stück CHF 70.00

Platte à 18 Stück CHF 73.00

Apéro Canapés

Toastbrotzscheibe ¼ mit Auflage und Garnitur (ohne Sulz)

Rauchlachsfilet (NOR) Meerrettich und Gemüsegarnitur

Paprikasalami (CH) mit Gewürzcrème und Gemüsegarnitur

Kasseler Schinken (CH) mit Frischkäse und Fruchtgarnitur

Rohschinken (CH) mit Kräuterfrischkäse und Fruchtgarnitur

Grillzucchetti mit Basilikum-Frischkäse und Gemüsegarnitur

Eierscheibe (CH) mit Senf-Frischkäse und Tête de Moine AOC

Focaccia-Canapés

Rosmarin-Focaccia gefüllt und garniert

Gravedlachs (SCO) mit Meerrettichcrème und Gemüsegarnitur

Trutenbraten (GER) mit Asiafrischkäse und Fruchtgarnitur

Bresaola (ITA) mit Kräuterfrischkäse und Gemüsegarnitur

Chorizo (ESP) mit Paprikafrischkäse und Gemüsegarnitur

Schweizer Bergkäse mit Steinpilzfrischkäse, Fruchtgarnitur

Platte à 24 Stück CHF 86.00
(gemischt)

Platte à 25 Stück CHF 89.00
(gemischt)

Partysandwiches 'Klassik'

Verschiedene Mini-Brötli gefüllt mit

Rauchlachs (NOR) mit Meerrettichschaum und Cipolotti

Schweizer Salami (CH) mit Tomatenfrischkäse und Gurke

Trutenschinken (CH) mit Senffrischkäse und Eischeibe

Tessiner Coppa (CH) mit Kräuterfrischkäse und Tomate

Grillgemüse mit Basilikumfrischkäse und Kräuter-Olive

Greyerzer (AOP) mit Nussfrischkäse und frischer Frucht

Platte à 24 Stück CHF 94.00
(gemischt)

Party Softsandwiches 'Gourmet'

Luftige Butterbuns gefüllt mit

Kräuterlachs (SCT) mit Dillsenfcrème und Cipolotti

Roastbeef (CH) mit Schnittlauchfrischkäse und Ei

Parmaschinken (ITA) mit Orangensenf und Melone

Bresaola (ITA) mit Basilikumcrème und Dörrtomaten

Grillgemüsetatar mit Steinpilzpesto und Kräuter-Olive

Rahmbrie (CH) mit Trüffelfrischkäse und frischer Frucht

Platte à 24 Stück CHF 97.00
(gemischt)

Party Softsandwiches 'GoldLine'

Kleine Butterbrioche gefüllt mit

Rinds-Tatar (CHE) mit frischer Gewürzsauce und Cognac

Lachs-Tatar (NOR) mit Cipolottipesto, Dillsenf und Pernot

Grillgemüse-Tatar mit Rauch-Peperonimark und Wodka

Platte à 25 Stück CHF 99.00
(gemischt)

Apérogebäck 'Klassik' warm

Mindestbestellmenge 12 Stk. / Sorte

Hausgemachtes Mürbeteig-Gebäck

Schinken-Gipfeli

Blätterteig-Gipfeli mit Schinken (CH) und Kalbsbrät (CH) Stück CHF 3.60

Chäschüechli

Schweizer Käsemischung und Rahmguss Stück CHF 3.60

Zwiebel-Chäschüechli

Zwiebeln, Käsemischung und Rahmguss Stück CHF 3.70

Speck-Cipolottichüechli

Rauchspeck (CH), Cipolotti und Rahmguss Stück CHF 3.70

Apéro-Quiches 'Schöni' warm

Mindestbestellmenge 12 Stk. / Sorte

Hausgemachte Mürbeteig-Chüechli

Waadt

Saucisson (CH), Lauch, Käsemischung und Rahmguss Stück CHF 4.00

Gärtnerin

frisches Saisongemüse, Kräuterpesto und Rahmguss Stück CHF 4.00

Förster

frische Waldpilze, Knoblauch, Kräuter und Rahmguss Stück CHF 4.10

Parma

Parmaschinken (ITA), Peperoni, Parmesan und Rahmguss Stück CHF 4.10

Lachs

Frischlachs (NOR), Cipolottipesto, Dill und Rahmguss Stück CHF 4.30

Apéro-Quiches 'Saison' warm

Mindestbestellmenge 12 Stk. / Sorte

Hausgemachte Mürbeteig-Chüechli

Frühling (März - Mai)

frischer Spargel, Bärlauchpesto, Käse und Rahmguss Stück CHF 4.30

Sommer (Juni - August)

Ratatouille, Tomaten, Parmesan, Kräuter und Rahmguss Stück CHF 4.30

Herbst (September - November)

frische Steinpilze, Pilzpesto, Kräutern und Rahmguss Stück CHF 4.50

Winter (Dezember - Februar)

Vacherinkäse, Wintertrüffel, Baumnüsse und Rahmguss Stück CHF 4.80

Cocktail-Meatball Sticks mit Dipsauce

Mindestbestellmenge 15 Stk. / Sorte

Würzige Hackfleisch-Bällchen am Spiessli

Asia-Meatballs

Pouletfleisch (CH) mit Shichimi-Gewürzen und Curry-Dip Stück CHF 4.80

Ireland-Meatballs

Lammfleisch (CH) mit Gaucho-Gewürzen und BBQ-Dip Stück CHF 4.80

Balkan-Meatballs

Cevapcici (CHE) mit Ras El Hanout und Knoblauch-Dip Stück CHF 4.80

Mexican-Meatballs

Rindfleisch (CH) mit Dhofar-Gewürzen und Cocktail-Dip Stück CHF 4.80

Swiss-Meatballs

Kalbfleisch (CH) mit Forest-Gewürzen und Kräuter-Dip Stück CHF 5.00



Cocktail-Satayspiessli warm

Mindestbestellmenge 15 Stk. / Sorte

Hausgemachte Apéro-Satayspiessli

Dattel-Satay 'Oriental'

Datteln im Sesam-Speckmantel (CH) gebraten Stück CHF 4.60

Poulet-Satay 'Thailand'

Pouletbrust (CH) mariniert mit Erdnusspesto Stück CHF 4.80

Poulet-Satay 'Hong Kong'

Pouletbrust (CH) mariniert mit Zitronengraspesto Stück CHF 4.80

Schweinefleisch-Satay 'sweet & sour'

Schweinsfilet (CH) mariniert mit Sweet-Chilisauce Stück CHF 5.00

Lammfilet-Satay 'Outback'

Lammfilet (AUS) mariniert mit Kräuter-Knoblauchpesto Stück CHF 5.20

Rindfleisch-Satay 'American-Style'

Rindshuft (IRL) mariniert mit Smoked Barbecuepesto Stück CHF 5.20

Kalbfleisch-Satay 'Züri-Art'

Kalbshuft (CH) mariniert mit Waldpilz-Kräuterpesto Stück CHF 5.40

Apéro-Bufferet 'Horgenberg'

(ab 15 Personen)

Gemüse Crudités im Weckglas

Marktfrische knackige Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräuterdip

Mini Choux gefüllt

Kräuterfrischkäse mit Pistazienkrokant / Pilzfrischkäse mit Haselnusskrokant
Tomatenfrischkäse mit Röstmaiskrokant / Asiafrischkäse mit Sesamkrokant

Blätterteigkissen 'Swissness'

Rauch-Forellenfilet (CH) mit Meerrettichschaum / Grillgemüse mit Gewürzcrème
Bergsalsiz (CH) mit Alpkräutercrème / Pouletbrust gebraten (CHE) mit Senfcrème
Rahmbrie mit Trüffelcrème und Maggia-Pfeffer

Cocktail Laugengipfeli

Rahmfrischkäse-Mousse mit frischen Gartenkräutern

Cocktail Sticks kalt

Genovese: Ofentomatenfilets, gefüllt mit Kräuter-Mozzarella
Obst: Geschnittene Saisonfrüchte und Beeren am Spiessli

Party Sandwiches 'Klassik'

Butterbrioche mit Rauchlachs (NOR) Meerrettichschaum und Cipolotti
Weizenbrötli mit Tessiner Coppa (CH), Kräuterfrischkäse und Tomate
Laugenbrötli mit Schweizer Salami (CH), Tomatenfrischkäse und Gurke
Kartoffelbrötli mit Trutenschinken (CH), Senffrischkäse und Eischeibe
Tomatenbrötli mit Grillgemüse, Basilikumfrischkäse und Kräuter-Olive
Kornbrötli mit Greyerzer (AOP) Nussfrischkäse und frischer Frucht

pro Person CHF 29.50

Apéro-Buffer 'Pfannenstiel'

(ab 20 Personen)

Mediterrane Bruschette

Tomatenragout, Cipolotti und Basilikum / Lachs-Tatar (NOR) mit Meerrettich
Eiersalat (CH), Radiesli und Curry / Pastrami-Tatar (CH) mit Peperoni und Paprika

Käse Sticks

Greyerzer Würfel mit Pistazienbrot und Saisonfrucht

Cocktail Lachs-Cornets

Laugencornets gefüllt mit Kräuterlachs-Tatar (SCT) und Sesam-Krokanthaube

Cocktail Sticks kalt

Gaucht: Roastbeef-Röllchen (CHE) rosa gebraten mit Grillpeperoni
Obst: Geschnittene Saisonfrüchte und Beeren am Spiessli

Mini Sesam Bagels

Black Tiger Crevette mit Cocktailsauce / Bündner Bergkäse mit Pilzfrischkäse
Weisswurst (CH) mit Bayrischem Senf / Grillzucchetti mit Basilikumcrème
Salsicca Napoli (ITA) mit Gewürzcrème

Apéro Canapés

Rauchlachsfilet (NOR) Meerrettich-Frischkäse und Gemüse garnitur
Paprikasalami (CH) mit Peperoni-Frischkäse und Gemüse garnitur
Trutenbraten (DEU) mit Kräuter-Frischkäse und Früchte garnitur
Eierscheibe (CH) mit Safransenf-Frischkäse und Gemüse garnitur
Grillzucchetti mit Basilikum-Frischkäse und Gemüse garnitur

pro Person CHF 37.00

Apéro-Bufferet 'Etzel'

(ab 20 Personen)

Cocktail Sticks kalt

Toscana: Frisches Grillgemüse mit Knoblaucholive
Obst: Geschnittene Saisonfrüchte und Beeren am Spiessli

Party Sandwiches 'Klassik'

Butterbrioche mit Rauchlachs (NOR) Meerrettichschaum und Cipolotti
Weizenbrötli mit Tessiner Coppa (CH), Kräuterfrischkäse und Tomate
Laugenbrötli mit Schweizer Salami (CH), Tomatenfrischkäse und Gurke
Kartoffelbrötli mit Trutenschinken (CH), Senffrischkäse und Eischeibe
Tomatenbrötli mit Grillgemüse, Basilikumfrischkäse und Kräuter-Olive
Kornbrötli mit Greyerzer (AOP) Nussfrischkäse und frischer Frucht

Cocktail Briôchains

Kleine Butterbrîôche gefüllt mit hausgemachtem Tatar

Sesam-Brioche gefüllt mit würzigem Rindstatar (CH), Cipolotti und Cognac
Sesam-Brioche gefüllt mit Kräuterlachstatar (SCO), Zitronenpfeffer und Pernot

Cocktail Spoon

Apérokreationen liebevoll auf dem Löffel angerichtet

Golden Shrimps (VNM-BIO) mit Asiamousse, Mangoperle und Garnitur
Marinierte Ofentomatenfilet mit Basilikumousse und Kräutermozzarella
Schweizer Rahmbrie mit Trüffel mousse, Pistazienbrot und Garnitur

Cocktail Satayspiessli

Hausgemachte Apéro-Satayspiessli, warm serviert

'Bangkok': Schweinsfilet (CH) mariniert mit Sweet-Chilisauce
'Thailand': Pouletbrust (CH) mariniert mit gesalzenem Erdnusspesto
'American-Style': Rindshuft (IRL) mariniert mit Smoket Barbequepesto

pro Person CHF 44.50

Apéro-Buffer 'Stromboli'

(ab 30 Personen)

Mediterrane Bruschette

Baguetteschnitte getoastet und belegt

Frisches Pilzragout mit Steinpilzpesto und Sommertrüffel
Pastramitar (CH) mit geräuchertem Peperonimark und Pfeffer

Cocktail Sticks kalt

Veneto: Roastbeef-Involtini (CH) mit Grillpeperoni
Sicilia: Kräuterlachs (SCT) mit Dillsenf und Grillgemüse
Obst: Geschnittene Saisonfrüchte und Beeren am Spiessli

Antipasti-Platte 'Emilia Romagna'

Parmaschinken, Bresaola, Salametti und Salsicca piccante (ITA)
Parmesanwürfel und Ofentomatenfilet mit Kräuter-Mozzarella
Black Tiger Gambas (BIO) mit Zitronenöl, Knoblauch und Pesto
Grillgemüse, Kräuteroliven, Melonenfilets und Trauben
Focciabrot mit Olivenöl und frischem Rosmarin

Cocktail Laugengipfeli

Rahmfrischkäse-Mousse mit frischen Gartenkräutern
Thunfisch-Mousse mit Essiggemüse und Cipolottipesto

Antipasto al Cucchiaio

Italienische-Spezialitäten serviert auf dem Löffel

Zucchini grigliati	Grillzucchetti mit Basilikum-Marinade, Rucolacrema und Garnitur
Pomodore Genovesa	Tomatenfilet mit Mini Mozzarella, Basilikumcrema und Garnitur
Vitello Tonnato	Kalbsmedaillon (CH) aus dem Weinsud mit Thonsauce und Garnitur
Salmone	Rauchlachs (SCO) mit Orangensenf, Meerrettichcrema und Garnitur

Pro Person CHF 47.00

Salatbuffet 'Schönenwerd'

(ab 15 Personen)

4 Gemüsesalate
2 Salatsaucen

1 Blattsalat
Holzofenbrote

1 Spezialsalat
Gesalzene Butter

Ca. 250gr Salat pro Person

Pro Person CHF 18.50

Salatbuffet 'Lützelau'

(ab 20 Personen)

5 Gemüsesalate
1 Stärkesalat
Gesalzene Butter

2 Blattsalat
2 Salatsaucen
Gehacktes Ei

1 Spezialsalat
Gemischte Partybrötli
Croûtons

Ca. 300gr Salat pro Person

Pro Person CHF 23.50

Salatteller

Gemischter Blattsalat

Gemischter Blattsalat frisch vom Markt nach Saison,
dazu 1 Salatsauce nach Wahl und Holzofenbrot

Pro Person CHF 13.00

Gemischter Gemüse- und Blattsalat

Frische Gemüse- und Blattsalate nach Saison
dazu 1 Salatsauce nach Wahl und Holzofenbrot

Pro Person CHF 14.00

Tomatensalat 'Calabrese'

Peretti-Tomaten, Rucola, Basilikumpesto mit Büffelmilch-Mozzarella
dazu Balsamico-Dressing und Holzofenbrot

Pro Person CHF 16.50

Salat-Angebot

Frische hausgemachte Salate aus der GoldLine Küche

Gemüsesalate

Bohnensalat grün mit Knoblauch
Maiskörnersalat mit Peperoni
Randensalat mit Äpfeln
Tomatensalat mit Kräuterpesto
Weisskabissalat mit Speck (CH)

Peperonissalat mit roten Zwiebeln
Gurkensalat mit Gartenkräutern
Sellerissalat mit Ananaswürfeli
Russischer Salat mit Rahmdressing
Rüebli-salat mit Orangendressing

Blattsalate

Nüssli-salat Freiland (Saison)
Lollo-salat rot & grün
Mini Lattich 'Little Green'

Eisbergsalat
Rucolasalat
Gemischte Blattsalat (nach Angebot)

Stärkesalate

Schweizer Kartoffelsalat
Bayrischer Kartoffelsalat
Curryreissalat
Hörnli-salat

Kartoffeln, Gewürzgurken, Zwiebeln an Joghurdressing
Kartoffeln, Gewürzgurken, Äpfel, Radiesli an Senf-Bouillon
Reis, Früchte, Edamame, Nüsse an Curry-Childressing
Hörnli, Landjäger (CH), Greyerzer, Ei, Gurke, Tomate

Spezialsalate

Calabrese
California
China
Griechenland
Schwyz
Toscana

Tomatensalat, Mozzarella, Cipolotti und Basilikumpesto
Rüebli und Weisskabis mit rassicem Gauchodressing
Glasnudeln, Wokgemüse, Pilze an sweet Childressing
Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Feta und Oliven
Greyerzer, Tomaten, Gurken, Ei und Rahmdressing
Grillgemüse, Oliven, Kräuter und Kuhmilchfrischkäse

Spargel (März – Mai)
Niçoise (Juni – August)
Förster (Sept – Nov)

Frischer Spargel, Grillgemüse und Bärlauch-Vinaigrette
Gurken, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Oliven, Thon
Frische Waldpilze, Grillgemüse mit Steinpilzdressing

Salatsaucen

Kräuter-Rahm
Haus Dressing

Joghurt
Toscana

Balsamico
Rose Island

Brotbuffet

Gemischte
Partybrötli
(ab 15 Personen)

Butterbrioche, Weizenbrötli, Kornbrötli,
Nussbrötli, Laugenbrötli und Tomatenbrötli,
dazu gesalzene Butter

Preis pro Person

CHF 4.00

Suppen

Suppen Spezialitäten aus der GoldLine Küche

Feine Suppenkreationen Vier Jahreszeiten

Winter (Januar bis März)	Blumenkohlsuppe mit Nusspesto und Pinienkrokant
Frühling (April bis Juni)	Spargelcrèmesuppe mit Rahm, Räschling und Käsekrokant
Sommer (Juli bis September)	Gazpacho 'Andaluz', kalte Gemüsesuppe mit Croûtons
Herbst (Oktober bis Dezember)	Kürbissuppe mit Orangenrahm und Kürbiskernkrokant

Pro Person CHF 12.50

Suppen-Spezialitäten Vegetarisch & Vegan

Erlesene Suppenkreationen für alle Geniesser

Karottensuppe 'Hong Kong'	Karotten, Kokosmilch, Asiatische Gewürze und Sesamkrokant
Maiscrème 'Montezuma'	Maiskörner, Kokosmilch, Kurkuma und Röstmais-krokant
Tomatensuppe 'Genovese'	Tomaten, Mandelmilch, Basilikum und Pinienkernkrokant
Gemüsecrème 'Saison'	Saisongemüse, Mandelmilch, Kräuter und Kernkrokant

Pro Person CHF 13.50



Hauptgerichte Schweinefleisch (mit Gemüse und Beilage nach Wahl)

Kasseler-Schinken (CH) mit Pommerysenf & Holzofenbrot Pro Person CHF 29.00
serviert mit frischem Kartoffelsalat und drei Gemüsesalaten

Braten vom Nierstück mit frischem Kräuterjus Pro Person CHF 35.00
Schweins-Carré (CH) im Ofen gebraten mit frischem Kräuterjus

Partyfilet mit würziger Cognac-Rahmsauce Pro Person CHF 39.00
Filet-Medailon (CH) an Cognac-Rahmsauce mit geräuchtem Paprika

Hauptgerichte Rindfleisch (mit Gemüse und Beilage nach Wahl)

Ghackets und Hörnli 'GoldLine' Pro Person CHF 28.00
Rindsgehacktes (CHE) an frischem Rotweinjus mit Gemüsewürfeli,
Chäshörnli mit Zwiebelschweize und hausgemachtem Apfelmus

Brasato 'Ticinese' mit Pilzen und Grillgemüse Pro Person CHF 36.00
Rindsschulterbraten (CH), Merlot-Gemüsejus mit Kräuterseitlingen

Rindshuftfilet 'Stroganoff' mit Paprika-Sauerrahmsauce Pro Person CHF 44.00
Rindshuft (IRL) in Würfel geschnitten, an würziger Stroganoffsauce

Roastbeef 'Englische Art' Pro Person CHF 49.00
Black Angus Beef (IRL), rosa gebraten, mit frischer Bernaisesauce

Hauptgerichte Kalbfleisch (mit Gemüse und Beilage nach Wahl)

Kalbshackbraten 'Schöni' Pro Person CHF 32.00
Kalbshackbraten (CH) mit Waldpilzrahmsauce und Wildkräutern

Wiener Rahmgulasch 'Kaiser Franz Joseph' Pro Person CHF 34.00
Kalbragout mager (CH) mit Weinrahmsauce mit Rosenpaprika

Geschnetzeltes 'Zürcher Art' Pro Person CHF 38.00
Kalbsnuss-Streifen (CH) an Kräuterrahmsauce mit Edelpilzragout

Kalbsnierstück mit Morchelsauce Pro Person CHF 51.00
Carré-Braten (CH) aus dem Ofen mit frischer Morchelrahmsauce

Hauptgerichte Pouletfleisch (mit Gemüse und Beilage nach Wahl)

Rahmgeschnetzeltes 'Luzerner Art' Pro Person CHF 32.00
Pouletbruststreifen (CH), Kräuterrahmsauce mit frischen Pilzen

Asiatischer Chicken-Wok 'Green Curry' Pro Person CHF 34.00
Pouletbrust-Würfel (CH) an Green-Currysauce mit frischem Wok-
gemüse

Pouletbrüstli 'Gärtnerin Art' Pro Person CHF 35.00
Pouletbrust (CH) gebraten, an Estragon-Rahmsauce und Grillgemüse

Gemüse-Beilage zur Auswahl

bis 15 Personen servieren wir ein frisches Mischgemüse nach Saison
ab 15 Personen stehen zwei Gemüsebeilagen zur Auswahl

Blattspinat mit Cipolottibutter
Glasierte Karotten mit Butter
Sautierte Bohnen mit Knoblauch

Kohlrabi mit Basilikumrahmsauce
Blumenkohl mit Parmesanrahmsauce
Zucchetti mit Dörrotomatenragout

Stärke-Beilage zur Auswahl

pro Gericht steht eine Stärkebeilage zur Auswahl

Frischer Kartoffelgratin 'GoldLine'
Langkornreis mit Kräuterbutter
Salzkartoffeln mit Schnittlauchbutter
Tagliatelle mit Olivenöl

Hausgemachter Kartoffelstock
Gebratener Rundkornreis mit Ei
Rahmpolenta mit Parmesan
Hausgemachte Eierspätzli

Hauptgerichte Fisch & Krustentiere

Speisen mit festgelegten Beilagen

Eglifilets 'GoldLine'

Eglifilets (GER) in Butter gebraten, mit sautiertem Grillgemüse ange-
richtet auf Blattspinat, serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

Pro Person Tagespreis

Golden Shrimps 'Hanoi'

Black Tiger Crevetten 13/15 (VNM-BIO) gebraten in Asia-Chiliöl
serviert auf Red Gemüsecurry mit gebratenem Langkornreis

Pro Person CHF 39.00

Lachsfilet 'Calabria'

Lachsfilet (NOR) gebraten, mit Ratatouille-Cremolata und Cipolotti
serviert auf Safranrisotto mit Weisswein und frischen Kräutern

Pro Person CHF 39.00

Hauptgerichte Vegetarisch

Speisen mit festgelegten Beilagen

Gemüse-Capuns 'Val Lumnezia'

Pizokelteig mit Wurzelgemüse, eingewickelt im Mangolblatt
mit Weinrahmsauce und Bergkäse, im Ofen überbacken

Pro Person CHF 37.00

Hauptgerichte Vegan

Speisen mit festgelegten Beilagen

Red Curry 'Bangkok'

Rotes Thaicurry mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Shitakepilzen
serviert an Kokos-Currysauce, dazu Langkornreis mit Sesamkrokant

Pro Person CHF 37.00

Green Curry 'Phuket'

Grünes Thaicurry mit frischem Gemüse und Soja-Kräuterseitlingen,
serviert an Kokos-Currysauce, dazu Rundkornreis mit Cashewnüssen

Pro Person CHF 37.00

Plant-Based Balls-Ragout (Green Mountain)

Fleischersatz-Bällchen (CHE) und gemischtes Grillgemüse serviert an
frischem Tomatenragout, dazu Rosmarinkartoffeln

Pro Person CHF 38.00

Dessert-Teller

Dessertspezialitäten liebevoll auf Porzellan angerichtet und garniert

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art

Caramelcrème mit gesalzenem Rahmcaramel, Crumble und Mandelkrokant

Pro Person CHF 14.00

Vanille Panna Cotta mit frischen Früchten

Panna Cotta, auf Fruchtspiegel, garniert mit frischen Früchten und Beeren

Pro Person CHF 15.00

Weisses Tobleronemousse mit Saisonfrüchten

Tobleronemousse auf Aprikosenmarkspiegel, garniert mit Früchten

Pro Person CHF 15.00

Zartbitter Schokoladenmousse mit Waldbeeren

Schokoladenmousse und Schokoladenkuchen mit dunklen Beeren garniert

Pro Person CHF 16.00

Frischer Fruchtsalat 'GoldLine'

ausgesuchte Saison-Früchte, mariniert mit Mangomark und Bananenlikör

Pro Person CHF 16.00

Dessertbuffets

Der krönende Abschluss Ihrer Feier auf dem Zürichsee

Desserbuffet 'Linth'

(ab 15 Personen)

Stellen Sie Ihr persönliches Buffet aus 4 feinen Dessertkreationen zusammen,
liebevoll angerichtet in kleinen Portionen für das süsse Finale
Dazu gibt es eine Platte mit feinem Kaffeeconfekt

(unsere Dessertauswahl finden Sie auf der nächsten Seite...)

Pro Person CHF 24.00

Desserbuffet 'Limmat'

(ab 20 Personen)

Stellen Sie Ihr persönliches Buffet aus 6 feinen Dessertkreationen zusammen,
liebevoll angerichtet in kleinen Portionen für das süsse Finale
Dazu gibt es eine Platte mit gefüllten Macarons

(unsere Dessertauswahl finden Sie auf der nächsten Seite...)

Pro Person CHF 29.00

Dessertauswahl für Ihr Dessertbuffet

Crêmen

Gebrannte Crème	nach Grossmutter's Rezept mit Caramelsauce und Mandelkrokant
Vanille-Crème	Vanillecrème mit Eiercognac und marinierten, frischen Früchten
Tiramisu 'GoldLine'	Mascarponecrème, Biscouit, Espresso, Moccalikör und Schokohaube
Cappuccino Becher	Espressocrème mit Kaffeeликör, Vanilleschaum, Kakaokrokant

Mousses

Schokoladenmousse	zartbitter Schokomousse mit Brombeermark und Doppelrahm
Tobleronemousse	weisse Tobleronemousse mit Nusskrokant und Aprikosenmark
Zitronenmousse	Zitronenmousse mit Basilikum und Mango-Zitronengrasmarmark
Beerenmousse	Waldbeer-Joghurtmousse mit Minze, Erdbeermark und Likör

Dessert Cocktails

Beeren-Genuss	Vanille Panna Cotta, Himbeermark und frischen Saisonbeeren
Karibik-Zauber	Limettenmousse mit Piña-Coladamark und frischer Mango
Fernweh-Traum	Orangen-Passionsfruchtmousse mit frischem Ananaskompott

Frisch & Fruchtig

Beeren-Salat	frische Beeren nach Saison mariniert mit Pfefferminzcremolata
Fruchtsalat	Früchte und Beeren mit Mangomark und Bananenlikör

Vier Jahreszeiten

Frühlingserwachen	Eiercognacschaum, Rhabarberkompott und frische Erdbeeren
Sommerhitze	Himbeermousse mit Pfirsichmark, Zitronencake und Limoncello
Herbstgefühle	Vermicelles, Zuger Kirsch, Vanilleschaum und Meringue-Haube
Winterstarre	Blutorangenmousse mit Orangenbrandy und Clementinenfilets

Dessert-Begleiter

Kaffee-Konfekt

Gemischtes Kaffee-Konfekt mit vielen kleinen Versuchungen	Platte / 40 Stück	CHF 59.00
---	-------------------	-----------

Gefüllte Schaum-Macarons

Schokolade, Zitrone, Mocca, Vanille, Himbeer und Pistache	Platte / 36 Stück	CHF 75.00
---	-------------------	-----------

Pariser Konfekt 'Petit fours'

Zuger Kirschwürfel, Vanillechoux, Himbeer-Macarons, Rüeblkuchen, Japonaistörtli und Schokoladenköppli	Platte / 24 Stück	CHF 78.00
---	-------------------	-----------

Früchteplatte (ab 10 Personen)

Ausgesuchte frische Saisonfrüchte, mundgerecht portioniert	Pro Person	CHF 9.50
--	------------	----------

Käseplatte (ab 10 Personen)

Käsespezialitäten, mit Fruchtbrot, Nüssen und frischem Obst	Pro Person	CHF 13.50
---	------------	-----------

Buffet 'Zürisee'

(ab 15 Personen)

Salatbuffet

Maiskörnersalat mit Currydressing / Rüebli-salat mit Orangensenf
Chabissalat mit Speckwürfeli / Tomatensalat mit Cipolottipesto
Grüner Bohnensalat mit Knoblauch / Gemischte Blattsalate

Hausdressing und Kräuter-Rahmdressing
Gemischte Holzofenbrote und gesalzener Butterschaum

Hauptgangbuffet

Hausgemachter Kalbshackbraten 'GoldLine' (CH)
serviert an einer Weisswein-Rahmsauce mit Edelpilzen

Kräuterbraten aus dem Ofen vom Schweinsnierstück (CH)
serviert mit würzigem Clevner-Kräuterjus und Senfsaat

dazu frisches Saisongemüse nach Angebot
frischer Kartoffelstock und Butternudeln

Dessertbuffet

Dunkles Schokoladenmousse mit Waldbeermark und Doppelrahm
Zitronenmousse mit Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren
Gebrannte Crème mit Caramelcrumble und Mandelkrokant
Dessertkreation 'GoldLine' je nach Saisonangebot

Gemischtes Kaffeegebäck

Pro Person CHF 75.00

Buffet 'Vierwaldstättersee'

(ab 15 Personen)

Salatbuffet

Rüebli­salat mit Paprikadressing / Tomatensalat mit Basilikumpesto
Blumenkohlsalat mit Rahmdressing / Gurkensalat mit Kräutern
Maissalat mit Peperoniwürfeli / Gemischte Blattsalate

Gartenkräutervinaigrette und Rahm-Quarkdressing
Gemischte Holzofenbrote und gesalzener Butterschaum

Hauptgangbuffet

Rahmgeschnetztes mit Pouletbrust und Brätchügeli (CH)
serviert an Wein-Rahmsauce mit Pilzen und Kräutern

Rinds-Saftplätzli (CH) aus dem Ofen 'Schwyzer Art'
serviert mit frischem Rotweinjus und Grillgemüse

dazu frisches Saisongemüse nach Angebot
hausgemachte Eierspätzli und Kräuterreis

Dessertbuffet

Weisses Tobleronemousse mit Nusskrokant und Aprikosenmark
Vanille Flan mit Beerenmark und frischen Saisonbeeren
Waldbeer-Joghurtmousse mit marinierten Blaubeeren
Dessertkreation 'GoldLine' je nach Saisonangebot

Gemischtes Dessertkonfekt

Pro Person CHF 76.00

Buffet 'Lac de Gruyère'

(ab 15 Personen)

Salatbuffet

Grillgemüsesalat mit Olivenpesto / Kefensalat mit Kräuterdressing
Tomatensalat mit Vacherin / Cole Slawsalat mit Cocktaildressing
Frischer Blattsalat

Waadtländerdressing und Frenchdressing mit Kräutern
Gemischte Holzofenbrote und gesalzener Butterschaum

Lyoner-Röllchen (CHE) mit Senfmarinade

Hauptgangbuffet

'Winzer-Ragout' Kalbs-Fricassée (CH) mager vom Stotzen
serviert an Estragon-Rahmsauce mit Lauch und Pilzen

Pouletbrust (CH) gebraten mit Kräutern der Provence
serviert an Ratatouillesauce mit Tomaten und Grillgemüse

dazu frisches Saisongemüse nach Angebot
Nudeln mit Basilikumpesto und Butterreis

Dessertbuffet

Milch-Schokoladenmousse mit Haselnusskrokant und Williams
Orangen-Joghurtmousse mit Mangomark und Dörraprikosen
Vanilleschaum mit Eiercognac und marinierten Himbeeren
Dessert 'GoldLine' je nach Saisonangebot

Dessertkonfekt und gemischte Macarons

Pro Person CHF 78.00

Buffet 'Seealpsee'

(ab 15 Personen)

Salatbuffet

Tomatensalat mit Wildkräutern / Bohnensalat mit Cipolotti
Randensalat mit Äpfeln / Selleriesalat mit Trauben und Nüssen
Frischer Blattsalat

Alpkräuterdressing und Joghurtdressing
Gemischte Holzofenbrote und Blütenfrischkäse

Käse-Röllchen mit Salsiz-Vinaigrette

Hauptgangbuffet

St. Galler Klosterbraten vom Kalbsstotzen (CH)
serviert an Calvados-Rahmsauce und Bratapfelilet

Schweinsfilet im Speckmantel (CH) vom Grill
serviert mit sautierten Waldpilzen und Kräuterbutter

dazu frisches Saisongemüse nach Angebot
frische Quarkknöpfli und hausgemachter Kartoffelgratin

Dessertbuffet

'Schümli-Pflümli' mit Kaffeemousse, Pflaumenmark und Rahmhaube
Appenzeller Grüessli mit Rahm-Caramelcrème und Nidelzeltli
Erdbeermousse mit Bergminze und marinierten Erdbeeren
Frischer Fruchtsalat mit Mangomark und Orangenlikör

Dessertkonfekt und Caramel-Florentiner

Pro Person CHF 81.00

Buffet 'Caumasee'

(ab 20 Personen)

Salatbuffet

Tomatensalat mit Alpkäse / Weisschabissalat mit Bündner Salsiz
Rüebli-salat mit Rahmdressing / Maiskörnersalat mit roten Bohnen
Frischer Blattsalat

Bergblüten- und Sauerrahmdressing
Gemischte Holzofenbrote und Kräuterfrischkäse

Siedfleisch-Involtini (CH) mit Senfmarinade

Hauptgangbuffet

Roastbeef (IRL) vom Black Angus Beef, rosa gebraten
dazu frische Bergblüten-Bernaisesauce mit Estragon

Bündner-Capuns 'Val Lumnezia' (Vegetarisch)
Pizokelteig im Mangoldblatt mit Weinrahmsauce und Käse

dazu frisches Saisongemüse nach Angebot
Bärlauchnudeln und Ofenkartoffeln mit Rosmarin

Dessertbuffet

Zartbitter Schokoladenmousse mit Brombeermark und Doppelrahm
Gebrannte Crème mit Crumble, Rahmcaramel und Mandelkrokant
Blutorangenmousse mit Mandarinengelee und Himbeergriess
Vanille Panna Cotta mit Kirschenkompott und Bündner Röteli

Dessertgebäck und Fruchtgeleekonfekt

Pro Person CHF 85.00

Buffet 'Lago di Lugano'

(ab 20 Personen)

Salatbuffet

Rüebli­salat mit Oran­gen­dressing / Bohnen­salat mit Zitronen­pesto
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum / Kohlrabi­salat mit Rahm­dressing
Gemischte Blatt­salate

Balsamicodressing, Rahm­dressing mit Maggia-Pfeffer
Holzofenbrote, Rosmarin-Focaccia und Butterschaum

Antipastiplatte mit frischem Grill­gemüse und Kräuteroliven
Truten-Involtini, mariniert mit würziger Thonrahmsauce

Hauptgangbuffet

Kalbshaxen (CH) vom Oberschenkel, mager ohne Knochen
geschmort im Weissweinsud mit Kräutercremolata

Rindshuftfilet-Würfel (CH) gebraten in Kräuteröl
an Paprikarahmsauce mit sautierten Kräuterseitlingen

dazu frisches Saisongemüse nach Angebot
Rahmpolenta mit Röstzwiebeln und Pasta Trofie 'Roma'

Dessertbuffet

Limettenmousse mit Basilikum, Himbeermark und Saisonbeeren
Stracciatella-Mousse mit Mandelkrokant und Schokoladensauce
Mascarpone-Tiramisu mit Löffelbiskuit, Espresso und Kaffee­likör
Frischer Frucht­salat „GoldLine“ mit Mangomark und Likör

Dessertkonfekt und Mini-Amaretti

Pro Person CHF 88.00

Zum Z'vieri

Charcuterie-Platte

Aufschnitt-Spezialitäten (CH/GER/IRL) mit Pastete und Käse
Kasseler-Schinken, gemischter Aufschnitt, geräucher Trutenbraten, Roastbeef,
Paprika Salami, Bauernspeck, Hauspastete und Käse
garniert mit Essiggemüse, Tomaten, Ei und Früchten, serviert mit
Holzofenbrot und Gartenkräuter-Frischkäse

Teller	Preis pro Person	CHF 25.00
Platte (ab 5 Personen)	Preis pro Person	CHF 24.00

Bündner-Platte

Trockenfleisch-Spezialitäten (CH/ITA) mit Terrine und Bergkäsen
Bündnerfleisch, Rohschinken, Bresaola, Coppa, Alpspeck, Salami, Salsicca Napoli,
Salsiz, Hausterrine und Bergkäse
garniert mit Essiggemüse, Tomaten, Ei und Früchten, serviert mit
Holzofenbrot, Früchtebrot und Alpblüten-Frischkäse

Teller	Preis pro Person	CHF 30.00
Platte (ab 5 Personen)	Preis pro Person	CHF 29.00

Spaghetti-Plausch

Salatteller mit Gemüse- und Blattsalaten

Frische Salate mit Hausdressing, dazu Holzofenbrote

Kleiner Spaghetti-Plausch (ab 15 Personen)	Preis pro Person	CHF 38.00
Hartweizen Spaghetti (300gr/Pers.) dazu 3 Pasta-Saucen nach Wahl und geriebener Parmesan		

Grosser Spaghetti-Plausch (ab 25 Personen)	Preis pro Person	CHF 43.00
Hartweizen Spaghetti (350gr/Pers.) dazu 6 Pasta-Saucen nach Wahl und geriebener Parmesan		

Saucenauswahl

Tomaten-Ragout	frisches Tomatenragout mit Cipolotti und Italienischen Kräutern
All Arrabbiata	rassige Tomatensauce mit Peperoni, Zwiebeln, Pesto rosso und Chili
Gorgonzola	würzige Rahmsauce mit reifem Gorgonzola, Gemüse und Kräutern
Pesto Genovese	Olivenöl, frischer Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Parmesan
Ragù alla bolognese	Rindshackfleisch (CH) und Gemüse an Tomatensugo mit Kräutern
Alla Carbonara	Schinken, Rauchspeck (CH), Parmesan-Rahmsauce und Cipolotti
Lombardia	frische Tomaten, Rohfleisch (ITA), Rotwein, Cipolotti-Pesto und Rahm
Barolo	Brasatowürfel (CH) an kräftigem Barolojus, Pilze und Kräuter
Liguria	Gambas-Ragout (VNM-BIO) mit Tomaten-Cremolata und Knoblauch

Und zum krönenden Finale ein gluschtiges Dessert?
Unsere Dessertauswahl finden Sie auf den Seiten 18 und 19.

Fondue Chinoise (GoldLine)

(16 - 28 Personen)

Salatbuffet 'Schönenwerd'

(Salatauswahl auf Seite 14)

4 Gemüsesalate	1 Blattsalat	1 Speziatsalat
2 Salatsaucen	Holzofenbrote	Gesalzene Butter

Fonduefleisch frisch von Hand geschnitten & Suppe

Rindshuftfilet (CH), Schweinsfilet (CH), Kalbsmedaillon (CH)
Lammnierstück (IRL) und Pouletbrust (CH)
frische Kraftbrühe mit Gemüse und Weisswein

Hausgemachte Gourmet-Saucen

Sauce Garlic (Joghurtsauce mit gedünstetem Knoblauch und Dill)
Sauce Andaluz (Frischkäsesauce mit Peperonimark und Grillgemüse)
Sauce Tartar (Rahm-Mayonnaise mit Essiggemüse, Ei und Kräutern)
Sauce Barbecue (Tomatensauce, rote Zwiebeln, Peperoni und Chili)
Sauce Madras (Joghurtsauce mit Mango, Curry und Thaicwürzen)

Mariniertes Gemüse

Silberzwiebeln, Gewürzgurken, Maiskolben, Oliven
Dörrtomaten, Grillzucchetti und Grillpeperoni

Frische Früchte geschnitten

Ananas, Kiwi, Mango, Melone, Trauben, Apfelfilets

Beilagen

Langkornreis mit Butter

Pro Person CHF 79.00

Und zum krönenden Finale ein gluschtiges Dessert?
Unsere Dessertauswahl finden Sie auf den Seiten 18 und 19

Tisch-Grill 'MS Horge'

(ab 16 - 28 Personen)

Salatbuffet 'Schönenwerd'

(Salatauswahl auf Seite 14)

4 Gemüsesalate	1 Blattsalat	1 Speziatsalat
2 Salatsaucen	Holzofenbrote	Gesalzene Butter

Tischgrillfleisch

Rindshuftfilet (CH), Schweinsfilet (CH), Kalbsmedaillon (CH)
Pouletbrust (CH), Lammkotelettes (IRL)
Cipolatta (CH), Bratspeck (CH) und Raclettekäse

Hausgemachte Gourmet-Saucen

Sauce Garlic (Joghurtsauce mit gedünstetem Knoblauch und Dill)
Sauce Andaluz (Frischkäsesauce mit Peperonimark und Grillgemüse)
Sauce Tartar (Rahm-Mayonnaise mit Essiggemüse, Ei und Kräutern)
Sauce Barbecue (Tomatensauce, rote Zwiebeln, Peperoni und Chili)
Sauce Madras (Joghurtsauce mit Mango, Curry und Thaicwürzen)

Mariniertes Gemüse

Silberzwiebeln, Gewürzgurken, Maiskolben, Oliven
Dörrtomaten, Grillzucchini und Grillpeperoni

Frische Früchte geschnitten

Ananas, Kiwi, Mango, Melone, Trauben, Apfelfilets

Beilagen

Butterreis und Raclette-Kartoffeln

Pro Person CHF 83.00

Und zum krönenden Finale ein gluschtiges Dessert?
Unsere Dessertauswahl finden Sie auf den Seiten 18 und 19.

Chäs-Fondue-Plausch

(ab 16 Personen)

Frische Käsemischung (MS Horge) mit Weisswein und Kirsch
mit knusprigem Fonduebrot & Kartoffeln

Dessert

Frischer Fruchtsalat

Pro Person CHF 36.00

Raclette Plausch

(ab 16 bis 28 Personen)

Verschiedene Raclettekäse, Vacherin Fribourgeois (AOP) und Schweizer Rahmbrie

Mariniertes Gemüse

Perlzwiebeln, Cornichons, Dörrotomaten und Grillgemüse

Frische Früchte geschnitten

Ananas, Kiwi, Mango, Melone, Trauben, Apfelfilets

Beilage

Raclette-Kartoffeln aus dem Kräuterdampf

Pro Person CHF 36.00 (ohne Dessert)

Und zum krönenden Finale ein gluschtiges Dessert?
Unsere Dessertauswahl finden Sie auf den Seiten 18 und 19.