



SPEISEN KATALOG

Hiermit geben wir Euch einen kleinen Überblick was alles möglich wäre, oder wir in der Vergangenheit bereits gekocht haben. Ihr könnt Euch hier ein wenig inspirieren, stöbern und wie in einem Baukastenprinzip auswählen. Es sind aber ausserdem Euren Wünschen keine Grenzen gesetzt und wir sind in der Lage, zusammen mit Euch, alle Menuwünsche zu realisieren. Wie bereits erwähnt, können wir ausserdem alle Gerichte auch vegetarisch oder sogar vegan abbilden.

VORSPEISEN

DIPS MIT BROT:

VEGANER EIERSALAT
BABA GHANOUS
HUMMUS
TAPENADE
FORELLENMUS
ROTE-BETE-FRISCHKÄSE MEERRETTICH
VEGANER THUNFISCH-SALAT
ROTE-BOHNEN-TOFU
TOFUNAISE
AIOLI

FISCH UND FLEISCH & KÄSE:

GRAVED LACHS
AUSWAHL FRANZÖSISCHER KÄSE
FEINER AUFSCHNITT WIE TRÜFFEL-/FENCHELSALAMI &
SCHINKEN
VITELLO TONNATO
TATAR VOM THUNFISCH
LACHS-AVOCADO-TARTAR
ROASTBEEF MIT REMOULADE

VORSPEISEN KALT:

SALATE:

BABYLEAF MIT WEINTRAUBEN & NÜSSEN
PANZANELLA
WEIßE BOHNEN-TOMATEN-ROTE ZWIEBEL-SALAT
RUCOLASALAT MIT CHERRTOMATEN UND FETA
SÜSSKARTOFFEL-APFELSALAT MIT KREUZKÜMMEL-
SAFRANMARINAE
PIKANTES KRÄUTER-TABOULÉ
BELUGALINSEN-SALAT MIT FETA UND BACKPFLAUMEN
FELDSALAT MIT WEIßWEINBIRNE UND KAREMELLISIERTEN
WALNÜSSEN
SAISONALER ROHKOST-SALAT
SESAM-MANGO-GURKESALAT, ASIATISCHER MANGOSALAT,
FENCHEL-ORANGE,
BURRATA AUF GRILLGEMÜSE
COLE SLAW
SCHARFER BOMBAY KARTOFFELSALAT

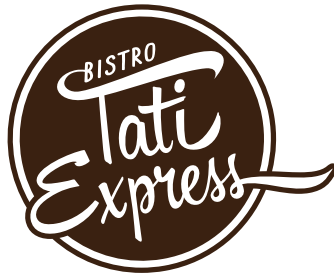
VORSPEISE WARM:

SUPPEN:

DIV. KARTOFFELSUPPEN
ROTE LINSEN-KOKOSSUPPE
MARONENSUPPE
BOUILLABASSE
KÜRBIS-SÜßKARTOFFEL-SUPPE
VIETNAMESISCHE PHO
TOMATEN-KOKOS-MANGO-SUPPE
MEDITERRANE RINDERBOUILLON ETC.

Gefüllte Blätterteigtaschen, Quiches & Zwiebelkuchen:

Vegetarisch oder mit Fleisch, Saté, Seitan, frittierte Austernpilze, div.
Gemüsespieße, Gambas, Tofu
Pakoras – frittiertes Gemüse, Gambas im Tempurateig, Austernpilze etc.



HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN VEGAN:

JACKFRUIT GULASCH MIT GNOCCHIS UND BIRNEN- PREISELBEER- TOPPING
SEITANBOEUF MIT KARTOFFELSTAMPF & VEGANER RAHMWIRSING & CHAMPIGNONS
NUSSBRATEN ODER SEITANBRATEN AUF SÜBKARTOFFEL- STAMPF MIT PILZRAGOUT
ROTE- LINSEN- BRATLINGE ODER DIV. ANDERE BRATLINGE MIT PERSISCHEM REIS & KÜRBIS- KICHERERBSEN-CURRY
TOFU- LACHS MIT KNUSPRIGER HAUT MIT REISNUDELN UND BUNTEM GEMÜSE
THAICURRY MIT BASMATIREIS GEGRILLTEM PAK CHOY

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH:

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF BELUGALINSEN- SALAT MIT PREISELBEER- CHUTNEY
KÜRBISSTRUDEL MIT FENCHELGEMÜSE & MASCARPONE- POLENTA
GEFÜLLTE PORTOBELLO- PILZE MIT ROSMARINKARTOFFELN & MEDITERRANEM GRILLGEMÜSE
FALAFEL MIT SESAM- JOGHURT- SAUCE AUF BASMATIREIS & INDISCHEM COLE SLAW
KÜRBIS- TALEGGIO - CORDONBLEU MIT BRATKARTOFFELN & BUNTEM BLATTSALAT, GEFÜLLTE OFENTOMATE AUF PILZRISOTTO & BASILIKUMPESTO
& PARMESAN

HAUPTSPEISEN FLEISCH & FISCH:

SALTIMBOCCA VOM HUHN AUF ZITRONENRISOTTO UND BUNTES MÖHRENGEMÜSE
RINDERHÜFTSTEAK MIT HAUSGEMACHTER TERIYAKISAUCE, PRINCESSBOHNEN & REIS
KALBSGESCHNETZELTES AUF TRÜFFELGNOCCHI MIT RAHMSPITZKOHLE
LACHSFILET MIT ROMANESCO AUF WILDREIS MIT HUMMERKRABBENSOUCE
ENTEN- CASSOULET MIT OFENKARTOFFELN UND FRISCHEM TOMATENSALAT
COQ AU VIN MIT SALZKARTOFFELN UND FELDSALAT

DESSERT:

CRÊPES MIT SALZKARAMELL, NUTELLA, SAISONALES OBSTKOMPOTT
PANNA COTTA- HIMBEEREN- CRUMBLE
STRACCIATELLA MASCARPONE AUF OREOKEKS MIT BEEREN DER SAISON
VEGANE OBSTTÖRTCHEN & VANILLECREME
KLASSIKER VON MOUSSE AU CHOCOLAT ÜBER CREME BRÛLÉE BIS HIN ZU TIRAMISU
CHIA-PUDDING MIT FRISCHEM MANGO PÜREE & KOKOSRASPELN
KOKOSMILCHREIS MIT BEEREN- TOPPING
WEIßES SCHOKOLADEN MOUSSE
CREMÉ CARAMEL
CHOCOLAT MALHEUR ETC.