

## Brunch

Löwenzahn



Butterzopf, Bauernbrot, Butter, 5 verschiedene hausgem. Konfitüren oder Gelees, Käseplatte (4-5Sorten), Fleischplatte, frisches Gemüse und Früchte, Joghurt verschiedene Cerealien,

Saft, Kaffee, Milch, Schoggi, Tee, Wasser

Fr. 18.50

Lavendell



Butterzopf, Bauernbrot, Kernen Brot, Butter, 6 verschiedene hausgem. Konfitüren oder Gelees, Käseplatte (4Sorten), Weichkäseplatte, Fleischplatte, frisches Gemüse und Früchte, Joghurt verschiedene Cerealien, Rösti, Bratspeck, Spiegeleier

Saft, Kaffee, Milch, Schoggi, Tee, Wasser

Fr. 22.50

Rose



Butterzopf, Bauernbrot, Kernen Brot, Scones, Butter, 6 verschiedene hausgem. Konfitüren oder Gelees, Bienenhonig, Käseplatte (4Sorten), Weichkäseplatte, Fleischplatte, geräucherte Forellen garniert, frisches Gemüse, Früchte und Beeren, Joghurt verschiedene Cerealien, Dörrfrüchte, Rösti, Bratspeck, Spiegeleier

Saft, Kaffee, Milch, Schoggi, Tee, Wasser

Fr. 26.50

### Weitere Zutaten auf Wunsch

Kalte Erbsensuppe, Pasteten, Terrinen, Frischkäse, Smoothies, div. kleine Desserts, Tomatenjus, oder Cüplis

## Menü in Buffetform ab 10 Personen

Mittagessen, Zvieri, Abendessen

- **Traditionell guet und gsund**

Fleischplatte mit Aufschnitt, Schinken und Rohessspeck, bunt ausgarniert, reichhaltige Käseplatte mit 4-6 Sorten, garniert mit Nüssen und Trockenfrüchten ergänzt mit 3-4 Saisonsalate dazu hausgemachtes Bauernbrot

Fr. 20.00

- **Vom einfache z` Bescht**

Heisser geräucherter Beinschinken mit Kartoffelsalat, ergänzt mit 3-4 Saisonsalaten dazu hausgemachtes Bauernbrot und feinster Butterzopf

Fr.20.00

- **Altbewährtes neu entdeckt**

Zum Einstieg kräftige Flädliuppe oder Saisonsalat mit feinstem Dressing, Schweinsbraten (Hals) an würziger Bratensauce, dazu luftiger Kartoffelstock und gedämpftes Saisongemüse.

Fr. 20.00

- **Eusi Empfänglich**

Farbenfrohes Salatbuffet mit 4 -5 Sorten Saisonsalate  
gebratene Pouletbrüstli an einer Curryrahmsauce mit Trockenreis und Mischgemüse

Fr. 20.00

- **Von klein bis gross beliebt**

Farbenfrohes Salatbuffet mit 4 -5 Sorten Saisonsalate  
Rahmschnitzel mit Nudeln oder Ofenkroketten, Pfirsich mit Rahm und Saisongemüse

Fr. 20.00

- **Früsch, liecht, früeligshaft,**

Leichter grüner und weisser Spargel mit Schinkenvariationen, serviert mit sämiger Sauce Hollandaise, hausgemachter Mayonnaise und knusprigen Bratkartoffeln mit Rosmarin (saisonal)

Fr. 25.00

- **Kalte Köstlichkeiten für' s heisse Sommerfest**

geeistes Tomatensüppchen (oder kalte Gurken -/ kalte Erbsensuppe), 4 Sommersalate, Fleischplatte, mit kaltem Braten und Aufschnitt dazu Tartar Sauce, Melonen und Rohschinken, geräucherte Forelle traditionell garniert, Gemüseterrinen und gefüllte Eier (saisonal)

Dazu können sie aus drei verschiedenen Brotsorten wählen.

Fr. 25.00

- **Gut Ding will Weile haben**

Sämige Kürbissuppe, Blattsalat, sanft geschortener Rinds- oder Kalbsbraten, Spätzli Rotkraut, Halbäpfel, Rosenkohl

Fr. 25.00

*Dies sind ein paar Vorschläge. Gerne gehe ich auf Ihre Wünsche ein und biete Alternativen für Vegetarier an.*

## **Dessert**

*Dessertbuffets, sind meine Stärke. Gerne biete ich eine feine Creme, was saisonales fruchtiges, diverse Kuchen, Cakes, luftige Mousse, Meringues, Glace etc.*

*Teilen Sie mir Ihre Vorlieben mit und ich stelle ein Dessertbuffet zusammen*

- **Dessertbuffet mit 4 verschiedenen Dessert**

Fr. 12.00

- **Dessertbuffet mit 5 verschiedenen Dessert**

Fr. 15.00

Alle Desserts auch als Portion erhältlich (Die ganze Gruppe das gleiche)