

Schnetzlers

Liebe Gäste

Festessen sind Vertrauenssache!

Wir freuen uns, dass Sie uns dieses entgegenbringen und haben für Sie einige Menu-Anregungen aus unserem Repertoire zusammengestellt.

Für ergänzende Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Preise Menukosten
CHF/Pers.

zum Apéritif

Auberginencaviar mit Ricotta und Coppa im Kelch serviert	8
Thunatatar auf Wakame mit Wasabischaum und Bluechip	9
Gänseleber auf Panettone mit Portogelée	9
Minipastete mit hausgemachtem Relish	7
Rohkost mit exotischem Joghurt-Dipp im Kelch serviert	5

Vorspeisen kalt

Kräuter-Blattsalat mit Rauchlachsrosette und Granatapfelvinaigrette (mit Thaibasilikum, Pfefferminze, Koriander, Blattpetersilie)	9
Junger Blattsalat mit warmen, marinierten Trauben und Champignons	7
Melonencarpaccio mit Kokos, Cocktailcrevetten und Bacardidressing	11
Carpaccio von der Coeur de Boeuf-Tomate mit Burrata und Basilikum	9
Entenleberterrine mit Champagner Gelee, hausgemachtem Zwetschgenrelish und Brioche	16
Kalbstatar mit Avocado und kleinem Gin Tonic	14
Duo von Fischtatar (Lachs und Thuna) im Schnittlauchmantel	11

Vorspeisen warm

Frische Pasta mit Rohschinken, Salbei und Beurre Noisette	10
Glückssäuli-Pastetli gefüllt mit Pilzragout an leichter Rahmsauce	9
Eglifilets gebraten auf jungem Blattspinat (saisonal mit Mönchsbarb oder Meerbohnen)	11
Seezungenfilets auf Mangorisotto mit Zitronengras	16
Pikant gebratene Riesencrevetten auf Mango-Papayacarpaccio	11
Jakobsmuscheln auf kleinem Spinat in der Schale serviert mit Noilly Prat-Sauce und Fleuron	12
Moules marinières mit knusprigem Baguette	9

Schnetzlers

Suppen

Gazpacho (kalt) mit Knoblauchcroûtons	8
FIRE AND ICE Rüeblicrème mit einem Hauch von Peperoncini und Ingwer, abgerundet mit Mangosorbet	9
Piekfeine Grünerbscrème mit Bretonischem Hummer und Fleuron	16
Tomaten-Orangensuppe mit hausgemachtem Fleuron	8

Hauptgang

Knuspriges Kalbskotelette am Stück gebraten mit hausgemachtem Portojus und sämigem Safranrisotto	26
Ganze Kalbshaxe am Stück gebraten mit Ofengemüse, frischer Pasta oder Rosmarinkartoffeln	23
Kalbsbäggli mit Porto braisiert, Quarkknöpfli, Blattspinat und Balsamicotomätli	26
Rindsfilet am Stück gebraten mit Rosmarin und Wachholder, Sauce Bordelaise, Kartoffelgratin und junge Bohnen mit ihrem Kraut	28
Côte de boeuf (doppeltes Rindkotelett) am Stück gebraten mit Baraolojus und zwei Beilagen nach Wunsch	28
Lammcarée mit frischen Kräutern rosé gebraten, Nassauerkartoffeln, Balsamicotomätli und feine Bohnen	24
Ganzes Entenbrüstchen rosé gebraten auf Orangensauce, mit Macairekartoffeln und glasiertem Wurzelgemüse	22
Coq au vin mit Speck, Silberzwiebeln und Croûtons, Quarkknöpfli, Lavendel-Limetten Karotten	24

Frische Fische vom Markt und nach Wahl

z.B. Dorade, Seezunge, Saibling mit Champagnersauce, Pernodschaum oder Petersilienpesto. Grilliert, gedämpft, in Olivenöl gebraten oder nach Ihrem individuellen Wunsch zubereitet	Tagespreise
---	-------------

Vegetarisch

Lauchtortilla mit Preiselbeeren	16
Glückssäuli-Pastetli gefüllt mit Pilzragout an leichter Rahmsauce	16
Schupfnudel-Pfanne mit Rührgemüse	16
Spargelgratin mit Pilzen und frischen Kräutern/saisonal	16
Minirösti mit Steinpilzen und Sauerrahm	16

Schnetzlers

Die Geheimtipps

BOUILLABAISSE

mit Hummer und ausgesuchten Meeresfischen (Filets),
Croûtons und Sauce Aioli 55
(ohne Hummer) 44

RINDSSCHMORBRATEN – wie aus Nonnas Grotto
an Merlotsauce und mit Zitronen-Thymian Polenta 25
(auch als Lieferung möglich)

PAELLA VALENCIANA – das gemütliche Ritual mit Gästen
mit Meeresfrüchten, Poulet, Chorizo und verschiedenen Gemüse 27
mit zusätzlich Riesencrevetten 29

Desserts

Apfel-Baiser Torte mit Meringueage zuckrig abflambiert 8
(ab 6 Pers./auch andere Früchte möglich)

Erdbeersuppe mit Vanilleglacé und Minze / saisonal 8

Erfrischender Beerencocktail mit frischer Pfefferminze oder Verveine, 8
nach Wunsch mit Sorbet und/oder Erbeerzauber /saisonal 10

Ananas Carpaccio mit gerösteten Pistazien, Rum Glace und Havannaschaum 8

Sämige Mousse au Chocolat mit Crème fraîche und Orangenfilets 8

Lauwarmer Schoggikuchen mit Früchtespiessli 8

Hausgemachte Crêpes Suzette mit Grand Marnier flambiert, dazu Vanille Glace 9

Hausgemachte Caramelköpfler mit Nidle 7

Marinierte Rotweibirnen mit Zimt Glace und Rahmtupf 8

Zum Abschluss – die Käseplatte

Käsepotpurri portioniert mit 3 Käsesorten nach Wahl,
Trüffelhonig, Trauben, Birnen und Früchtebrot 11
(Käsesorten z. B. Brillat-Savarin, Brie de Meaux, Alter Gruyère)

Mille feuilles mit Roquefort und Birnenfächer 12

Käse am Stück nach Wahl auf rustikalem Holzbrett schön serviert
mit Trüffelhonig, Trauben, Birnen und Früchtebrot pauschal

Preise:

Die angegebenen Preise sind Richtpreise exkl. MwSt, pro Person und Menuwarenaufwand.
Die Arbeitspauschale ist noch nicht inbegriffen.
Da wir alle Produkte frisch einkaufen und verarbeiten, können saisonbedingte
Schwankungen von +/- Fr. 2.00 – pro Person/Speise auftreten.

Für Grundnahrungsmittel, Basisgewürze, Fettstoffe, Aromaessenzen etc.,
berechnen wir Fr. 4.00 pauschal und pro Person.

Getränke servieren wir gerne und ohne Servicekosten aus Ihrem Keller.