

FÜR IHREN EVENT



APÉRO RICHE

CHF 3.-/Portion

Rindstatar Canapé	Linsensalat
Avocadomousse mit Rauchlachstatar	Egliknusperli mit Dip
Weissweinsuppe im Shotglas	Mini-Rindsburger
Melonen-Shot	Röstirollen gefüllt
Couscous-Salat	Kartoffelsalat
Asiatischer Gemüsesalat	Lachstatar
Mediterrane Gemüsespiessli	Tomaten-Mozzarella-Salat
Mediterraner Pasta-Salat	Tomaten-Bruschetta
Waldorfsalat	Mini-Würstli
Frühlingsrolle mit Dip	Schinkengipfel
Chäs-Chüechli	Röstirollen
Rohschinkengrissini	

CHF 4.50/Portion

Gebackenes Tempuragemüse	Yakitori-Spiessli
Mini-Chicken-Wings	Rauchforellenmousse
Rauchfleisch mit Bergkäse	Gefüllte Partybrötli

Süssigkeiten CHF 3.-/Portion

Panna Cotta mit Beerensauce	Schoko-Ingwer-Mousse
Süssmostcreme	Mini-Brownie
Ricottacreme mit Aprikosen	Mango-Rüebli-Kuchen
Crispy Chocolate im Glas	Sweet and Sour im Glas

SPEZIALITÄTEN UND BUFFET

HOPP SCHWIIZ

• Käsefondue nach Hausrezept mit Brot	26.-
• Schweizer Käseraclette mit Kartoffeln und Beilagen	26.-
• Inkl. Fleisch	36.-

VIVA ITALIA

• Spaghetti-Buffer mit	Bolognese Basilikumpesto Gemüsebéchamel Reibkäse	21.-
------------------------	---	------

GRILLBUFFET

• Rind, Schwein, Lamm, Pouletfleisch	
• Crevettenspiessli	
• Hausgemachte Salate	
• Dipsaucen	
• Kartoffelkroketten, Rosmarinkartoffeln, Baked Potatoes	49.-

Sie können wählen, ob wir für Sie grillieren oder Sie an unseren Stehgrills selbst grillieren.

SALATBUFFET

• Mit gebackenem Fleischkäse und Brot	28.-
• Mit Rinds-Ribeye-Steak und Kräuterbutter und Brot	36.-
• Mit Schweinshalssteak und Kräuterbutter und Brot	32.-
• Mit Pouletspiessli und Dipsauce und Brot	28.-

FLEISCHGERICHTE

• Maispoulardenbrust-Saltimbocca mit Rotweinsauce, Safranrisotto und Gemüse	28.-
• Rindsschmorbraten an Rotweinjus, Mascarpone-Polenta, Marktgemüse	29.-
• Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Rösti und Gemüse	32.-
• Hackbraten an Rosmarinsauce, Kartoffelstock, Saisongemüse	28.-
• Gebackener Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Garnitur	18.-
• Pouletbrust geschnetzelt an Currysauce, Pilaw-Reis und Wokgemüse	24.-
• Schweinesteak, Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	25.-
• Kalbssteak an Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	36.-
• Cordon bleu vom Schwein, Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	28.-
• Cordon bleu vom Kalb, Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet	34.-
• Rahmschnitzel vom Schwein, Spätzli und Marktgemüse	28.-
• Rindshohrückensteak, Kräuterbutter, Baked Potatoes, Ofengemüse	34.-
• Rindsburger, Wedges, Cole-Slaw-Salat, Crème fraîche	18.-
• Fitness-Teller mit	
	Pouletbrust und Kräuterbutter 21.-
	Egliknusperli und Tartarsauce 24.-
	Lachstranche und Dillbutter 24.-
	Crevetten und Sweet-Chili-Sauce 24.-
	Schweinesteak und Kräuterbutter 24.-
	Rinds-Ribeye und Kräuterbutter 28.-
• Rindshuft geschnetzelt an Paprikarotweinsauce, Spätzli, Speckbohnen	32.-
• Hirschkraut (saisonal), Rotkraut, Kartoffelstock	28.-
• Rehschnitzel (saisonal) an Preiselbeerrahmsauce, Spätzli, Herbstgemüse	32.-
• Lammrücken an Thymiansauce, Bratkartoffeln, Gemüse	32.-
• Tatar vom Rind mit Salatbouquet, inkl. Garnituren und Toast	28.-
• Heisser Schinken, Salzkartoffeln, Dörrbohnen, Senf	18.-
• Heisser Schinken, Kartoffelsalat, Senf	18.-
• Wurst-Käse-Salat garniert	18.-

FISCHGERICHTE

• Zanderfilet mit Safransauce und mediterranem Zitronenrisotto	30.-
• Gebackene Egliknusperli, Tartarsauce, Salzkartoffeln und Spinat	28.-
• Forellenfilet an Weissweinsauce, Wildreis und Spinat	28.-
• Saiblingfilet an Kräutersauce, Pilaw-Reis und Kefen	30.-
• Lachstranche an Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, Ofengemüse	28.-

VEGETARISCH

• Zucchini-Piccata, Tomatensabayon, Linguine	18.-
• Mediterranes Grillgemüse mit Sour-Cream-Kartoffel	18.-
• Ravioli gefüllt mit mediterranem Ratatouille und Basilikumbutter	18.-
• Agnolotti mit Alpenkräutern und Käse gefüllt, Lauchgemüse, Salzeibutter	18.-
• Saisonaler Pilzrisotto mit gebackenem Blumenkohl	18.-
• Saisonaler Spargelteller mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	21.-
• Gebackenes Tempuragemüse mit Sweet-Chili-Sauce und Salat	18.-

DESSERTS

• Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	9.50
• Schaffhauser Süssmostcreme	7.50
• Fondant au Chocolat mit Vanilleglace und Früchten	12.50
• Gebackene Öpfelchüechli mit Vanilleglace	9.-
• Schokoladenmousse mit frischen Früchten	7.50
• Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce	7.50
• Dessertvariation KSS mit allerlei Leckereien	12.50

Gerne stellen wir Menus nach Ihren Vorstellungen zusammen.