

## Vorschläge Buffet

Herbst / Winter

### Salatbuffet

Blattsalat, Selleriesalat mit Ananas und Walnüssen, Weisskabis-Specksalat, Randensalat, Curry-Maissalat, Rüebl-Orangensalat, Nüsslisalat mit gehackten Eier, Croûtons und Schnittlauch  
2 Sorten Dressing

Pro Person  
CHF 15.00

### Vorspeisenbuffet

Leicht angebratenes Hirschcarpaccio mit Trüffelmarinade  
und Parmesanspäne

Pro Person  
CHF 25.00

Perlhuhnterrine mit Entenstopfleber und Cassiszwiebelkonfitüre

Tatar vom kanadischen Hummer mit Hüttenkäse und Butternut-Kürbis

Nüsslisalat mit Eier und Speck an Frenchdressing

Steinpilzsuppe mit Basilikum

Lachsmedaillon glasiert mit Sauce „Chaud-Froid“

Blattsalat, 3 Rohkostsalate, 2 Sorten Dressing

Käse-Lauchkuchen

### Hauptgangbuffet

Rehpfeffer nach Grossmutter Art mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

Pro Person  
CHF 38.00

Kalbsvoessen mit Wurzelgemüse und Steinpilzen dazu Butterreis

Schweineschulter gefüllt mit Dörrzwetschen, lackiert mit Honig und Thymian  
dazu Kartoffeln und Kürbisperlen

Zanderfilet mit Speck umwickelt, konfierten Zwiebeln und Weissweinsauce  
dazu Wintergemüse

### Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Rindsschmorbraten nach Berner Art und Kartoffelgratin

Eglifilet nach Müllerinen Art mit Reis

Äplermakronen

### **Beilagen**

Kartoffelstock mit Käse, Bratkartoffeln, Nüdeli, Pilawreis, Risotto,  
Petersilienwurzel aus dem Ofen, glasierte Rüeblen,  
Rahmwirsing, Butterspinat, geschmorter Brüsseler

### **Dessertbuffet**

Vermicelle mal anders  
Moser Marronipüree mit Malteser und Butterkeksen

Pro Person  
CHF 17.00

Cheesecake im Glas serviert  
Cheesecakecreme, Orangen-Passionsgelée und Shortbreads

Birnen Clafoutis mit Quittenmarmelade

Schokoladenschmelzkuchen mit Bourbon-Vanillecreme

Panna Cotta mit Mango Coulis