

Empfehlung unserer Küche

# SOMMERBUFFET 1

gültig von Juni bis August

## VORSPEISE

### Honigmelone

mit Serrano-Schinken

\*\*\*

### Caesar's Salad

mit Parmesan, geräucherter Putenbrust und Croûtons

\*\*\*

### Avocado-Tomaten-Salat

mit Fetakäse, Walnüssen und Kresse

\*\*\*

### Baguette und Butter

## SUPPE

### Kalte Avocadosuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

## HAUPTSPEISE

### Gebratene Maispoularde

mit glasierten Kirschtomaten und Röstkartoffeln

\*\*\*

### Kabeljau in Tomaten-Salz-Zitronen-Sugo

mit Oliven und Kartoffeln

\*\*\*

### Gemüsegratin

mit Ziegenkäse

## DESSERT

**Limetten-Pannacotta** mit Erdbeersauce

\*\*\*

**Eisvariation** mit frischem Obst

**bis 25 Personen 42,50 € pro Person**

**ab 25 Personen 40,50 € pro Person**

Empfehlung unserer Küche

# SOMMERBUFFET 2

gültig von Juni bis August

## VORSPEISE

### Mozzarella-Orangen-Salat

mit Croûtons

\*\*\*

**Rosa gebratenes Roastbeef vom Simmentaler Färsenrind**  
mit grobem Pfeffer, Rucolapesto, Crostini, Parmesan und Tomaten

\*\*\*

### Zucchinalat

mit Kirschtomaten, Chili und Kräutern

\*\*\*

### Baguette und Butter

## SUPPE

### Möhren-Mango-Suppe

mit Crèmehaube

## HAUPTSPEISE

### Lammgulasch vom Pützhofer Lamm

mit süß-pikanter Paprikasauce, Bacon, Zwiebeln und Reis

\*\*\*

### Gebratener Heilbutt

mit Blattspinat und Zitronenkartoffeln

\*\*\*

### Sautierte Gnocchi

mit gerösteter Paprika, Basilikum, Mandelblättchen und Parmesanspänen

## DESSERT

**Trifle** mit Beerenfrüchten

\*\*\*

**Kokos-Pannacotta** mit Ananaskompott

**bis 25 Personen 45,50 € pro Person**

**ab 25 Personen 43,50 € pro Person**

