

## Menüvorschläge

**Antipasto-Büffet:  
Eine Ideenauswahl  
von Vorspeisen**

Weisse Bohnen an Kräutervinaigrette  
Indische Linsen  
gefüllte Zucchini mit Ricotta und Kräutern  
Gefüllte Pilze  
Orientalischer Rettich-Gurken-Salat  
Auberginenröllchen mit Steinpilzen gefüllt  
Taboulé (Couscous-Salat)  
Weinblätter mit Reis gefüllt  
Ceviche (roh marinierter Fisch mit Koriander)  
Marinierte Peperonistreifen  
Hackbällchen mit Tsatsiki  
Kartoffeltortillas  
Frittierte Reiskroketten  
Blätterteigkräpfchen mit Spinat und Feta  
Spinat-Ricotta-Roulade  
Vitello tonnato (kalter Kalbsbraten an Thunsauce)  
Raviolinisalat mit Basilikum  
Oliven, Apfelkapern

Griechischer Salat (Tomaten, Gurken, Feta, Oliven)  
Caponata (Auberginen und Stangensellerie mit Marsala)  
Crostini mit verschiedenen Aufstrichen  
Meeresfrüchtesalat  
Skordalia (griechisches Kartoffelpüree)  
Tomaten-Mozzarellini-Salat mit Basilikum  
Zucchinicarpaccio mit Parmesan

*Diese Antipasti können als Vorspeisenbüffet,  
als Vorspeisenteller oder als Hauptmahlzeit mit  
warmen Speisen kombiniert werden.*

Spinat-Ricotta-Roulade auf Salat  
Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen  
Bunter Salat mit Gemüsestreifen  
Rucolasalat mit Parmesan  
Warmer Bio-Geissenkäse auf Marktsalat

Guacamole (Avocadopüree) mit Tortilla-Chips  
Insalata di Carne cruda (Piemontesisches  
Kalbfleischtartar mit Fenchel)  
Antipasto di Mare (verschiedene Fischvorspeisen)

Moules aux Herbes  
Lachs- und Thunfischcarpaccio  
Thailändischer Glasnudelsalat mit Sojasprossen  
Thailändischer Papayasalat mit  
Crevetten und Erdnüssen  
Lauwarmer ligurischer Tintenfischsalat mit Kartoffeln  
Bresaola mit Parmesan auf Rucolasalat

*Alle Antipasti werden auch einzeln  
als Vorspeisen serviert.*

### **Verschiedene Suppen**

Limonensuppe «Hyderabad»  
Kalte Gurkensuppe mit Wodka und Dill  
Minestrone  
Ungarische Gulaschsuppe  
Spanische Knoblauchsuppe  
Tomatencremesuppe  
Broccolicremesuppe  
Lauchsuppe  
Pilzsuppe  
Kürbiscremesuppe mit Ingwer  
Zucchini-suppe  
Gazpacho (kalte spanische Tomaten-Gurken-Suppe)  
Linsensuppe mit Curry  
Tom Kha Gai (Thailändische Suppe mit  
Kokosnuss und Poulet)  
Fischsuppe mit Safran und Knoblibrötli

### **Hauptgänge Fleisch- und Geflügelgerichte**

Kalbsragoût al Limone (Zitronenrahmsauce)  
Ossobuco Casalinga (Kalbshaxe an  
Rotwein-Kräutersauce)

Kalbsbraten an Steinpilz-Rahmsauce  
Aargauer Zwetschgenbraten (vom Kalb)  
Kalbscarréebraten mit Morcheln  
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Cordon bleu «Faro» (Truthahnschnitzel mit  
Gorgonzola und Mascarpone gefüllt)  
Pollo alle Erbe (Pouletgericht mit frischen  
Kräutern, Oliven, Tomaten)

Poulet au Pastis à l'Ail (mit Pastis, Mandeln und Knoblauch)  
Coq au Vin (franz. Poulet an Rotweinsauce)  
Petti di Pollo (Pouletbrüstchen mit Spinat und Rohschinken gefüllt)  
Thailändisches Pouletcurry mit Kokosnuss und Zitronengras  
Kaninchenragoût (ohne Knochen) an Weisswein-Kräutersauce  
Lammcarrée mit Kräuterkruste  
Lammgigotbraten au Sherry  
Indisches Lammcurry (vom Gigot)  
Lammhüftli mit Senfkruste  
Ungarisches Rindsgulasch  
Rindsragoût an Portweinsauce  
Brasato (Rindsschmorbraten an Rotweinsauce)

Griechische Hackfrikadellen mit Pfefferminze und Tsatsiki  
Hackbraten Casalinga  
Indische Platte mit Lammcurry und etwa sechs verschiedenen Gemüsen, mit Basmatireis

Beilagen: Reis, Butternudeln, Kartoffeln, Couscous, Gemüse, Basmatireis, Spätzli, Kartoffelstock, Polenta

Peperoni mit Hackfleisch gefüllt und Reis auf Tomatensauce  
Pasta Tetrizzini (mit Tomaten, Cognac, Basilikum und Pouletstreifen)  
Marokkanischer Gemüsetopf mit Poulet- oder Lammfleisch, Couscous  
Bami Goreng (indonesisches Nudelgericht mit Gemüse und Pouletfleisch)  
Lasagne al Forno mit Hackfleisch

*Wenn nicht anders deklariert, stammt das Fleisch aus der Schweiz.*

## **Fischgerichte**

Seeteufel an frischem Tomatenragoût  
Fischragoût an Safran-Rahm-Sauce (je nach Fang)  
Zanderfilet an Dillrahm

Beilagen: Reis, Butternudeln, Kartoffeln,  
Couscous, Gemüse, Basmatireis

Paella Valenciana (spanisches Reisgericht  
mit Meeresfrüchten und Kaninchenfleisch)  
Penne Frutti di Mare (mit Meeresfrüchten)  
Tagliatelle an Lachs-Safran-Sauce  
Tagliatelle mit Thunfisch, Kirschtomaten  
und Gemüsestreifen  
Spaghetti alle Vongole

## **Vegetarische Gerichte**

Pasta Tetrizzini (mit Tomaten, Rahm,  
Cognac und Parmesan)  
Orecchiette Valtellina (mit Wirsing, Bergkäse,  
Rahm und Salbei)  
Tagliatelle mit Spargeln an Rahmsauce (nach Saison)  
Lasagne vegetarisch  
Paella de Verduras (spanisches Reisgericht mit Gemüse)  
Bami Goreng (indonesisches Nudelgericht mit  
Gemüsestreifen)

Marokkanischer Gemüsetopf mit Couscous  
Gefülltes Gemüse wie Weinblätter, Peperoni  
oder Zucchini  
Indisch-vegetarische Platte mit etwa acht verschiedenen  
Gemüsen und Chutneys, mit Basmatireis

## **Verschiedene Risotti**

mit frischen Steinpilzen  
mit Gemüsestreifen und Nüssen  
mit Spargeln  
mit Thymian, frischem Geissenkäse, Pecorino  
an Gorgonzola-Mascarpone-Sauce  
mit Gamberi e Zucchini  
mit Basilikum, Pinienkernen und getrockneten Tomaten

*Alle Menüs werden frisch im mitgebrachten Wok zubereitet.*

## **Desserts**

Tiramisu  
Beeren- oder Orangen-Tiramisu  
Mousse au Chocolat  
Zitronenmousse  
Zitronenparfait / Parfait au Grand Marnier  
Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen oder Apfelsauce  
Beeren-Mascarpone-Creme  
Rotweibirnen mit Vanilleglace  
Schokoladenkuchen  
Tarta Santiago (galizische Mandeltorte)  
Zitronencake  
Zitronen-Knusperarte  
Gebrannte Creme  
Limonencreme mit Amaretti  
Crema di Vin Santo

Panna cotta (Rahmköpfchen mit Beeren)  
Frische Feigen in Portwein mit Glace  
Frischer Fruchtsalat mit Nüssen  
Matonella di Castagna  
(Marroniköpfchen mit Mascarpone)  
Spanische Brötli  
Crema Catalana  
Tarte Tatin (Apfel- oder Birnenkuchen)

Als Dessertteller  
Als Dessertbuffet  
Käsebuffet (Rolf Beeler, Maître Fromager)

**Je nach Saison ändert sich das Angebot.**

**Auch spezielle Wünsche sind herzlich willkommen.**

**Wie wärs zum Beispiel mit einem Abend mit französischer, türkischer, griechischer oder asiatischer Küche?**

**Oder einfach keine Lust zu kochen? Wir kommen!**