

## Menüvorschläge Vorspeisen

### Vegetarische Vorspeisen – eine Ideenauswahl eines Antipasti-Büffet

Gegrillte Peperonistreifen mit Rosmarin  
Gemüsestreifen mit verschiedenen Dips  
Mozzarellini in getrockneter Tomate  
Spinat-Ricottaroulade mit Meerrettichschaum  
Artischockenherzen mit Zitrone  
Manchego in Estragonmarinade  
Gefüllte Auberginenröllchen mit Steinpilzen  
Taboulé (Couscoussalat)  
Orientalischer oder mediterraner Linsensalat

Blätterteigkräpfchen mit Spinat und Feta  
Vegetarische Frühlingsröllchen mit Sweet and Sour Sauce  
Tortilla de Patatas (spanische Kartoffelomelette)  
Orientalisch gefüllte Weinblätter mit Reis dazu Tsaziki  
Gefüllte Zucchini mit Ricotta und Kräutern  
Raviolini-Salat mit Basilikum  
Weisse Bohnen an Kräutervinaigrette  
Käsequiche  
Guacamole (Avocadopüree) mit Tortilla-Chips  
Gegrillte Zucchini mit Basilikum, Haselnüssen und Parmesan  
Gegrillte Auberginen mit Thymian, griechischem Joghurt  
und Granatapfel

Caponata (Auberginen- und Stangenselleriegemüse mit Marsala)  
Skordalia (griechisches Kartoffelpüree)  
Tomaten-Mozzarellini-Salat mit Basilikum  
Hummus mit Fladenbrot

### Vorspeisen mit Fleisch

Salumi von der Fleischmaschine mit Focaccia  
Rohschinkenröllchen mit frischem Geissenkäse und Schnittlauch  
Gebratene Hackfleischbällchen  
Geräuchte Entenbrust auf Honigmelone  
Pouletspiesschen mit Erdnussauce  
Vitello tonnato Röllchen mit Kapern  
Chorizoröllchen mit Olive  
Carne cruda (Piemontesisches Kalbfleischtartar mit Fenchel)

<b>Vorspeisen mit Fisch</b>	<p>Ceviche, roh mariniertes Fisch mit Chilli, Koriander und Limette  Lachs- und Thunfischcarpaccio  Marinierte Sardellen nach ligurischer Art mit Olivenöl  Dim Sum (asiatische Teigtaschen gedämpft mit Crevetten)  Thailändischer Papayasalat mit Crevetten und Erdnüssen  Lachstatar mit Avocado  Zucchinirollchen mit Rauchlachs  Moules aux Herbes  Antipasto di Mare (verschiedene Fischvorspeisen)  Insalata di Polpo (lauwarmer ligurischer Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Petersilie)</p>
<b>Salate</b>	<p>Blattsalat mit Gemüsestreifen, Croûtons und gerösteten Kernen  Rucolasalat mit Datteltomaten und Parmesan  Warmer Geissenkäse im Filoteig auf Marktsalat  Griechischer Salat  Roh mariniertes Fenchelsalat mit Orangenfilet  Thailändischer Glasnudelsalat mit Edamame und Sojasprossen</p>
<b>Verschiedene Suppen warm serviert</b>	<p>Limonensuppe «Hyderabad»  Ungarische Gulaschsuppe  Minestrone  Pappa al pomodoro (Suppe aus gerösteten Tomaten mit Croutons)  Broccolicrèmesuppe  Kürbissuppe mit Ingwer und Curry  Zucchini-suppe  Linsensuppe mit Curry, Kokosnuss und Koriander  Tom Kha Gai (Thailändische Suppe mit Kokosnuss und Poulet)  Fischsuppe mit Safran und Knoblibrot</p>
<b>Verschiedene Suppen kalt serviert</b>	<p>Gazpacho (kalte spanische Tomaten-Gurken-Suppe)  Avocado-Gurken Suppe mit Basilikum  Melonensuppe mit Portwein</p>

*Das Antipasti-Büffet kann auch als Hauptmahlzeit serviert werden (circa 14 vers. Sorten). Alle Vorspeisen können auch als einzelne Vorspeisen eingesetzt werden.*

# Hauptgänge

## Geflügelgerichte

Poulet au Pastis à l'Ail (mit Pastis, Mandeln und Knoblauch)  
Coq au Vin (Poulet an Rotweinsauce mit Speck und Champignons)  
Pollo alle Erbe (Poulet mit frischen Kräutern, Oliven, Tomaten)  
Petti di Pollo (Pouletbrüstchen mit Spinat und Rohschinken gefüllt)  
«Faro Cordon bleu» (Pouletschnitzel mit Gorgonzola gefüllt)  
Griechisches Zitronenhähnchen mit Feta und Zitrone  
Rotes oder grünes thailändisches Pouletcurry mit Kokosnuss  
Bami Goreng (indonesisches Nudelgericht mit Gemüse und Poulet)  
Marokkanischer Gemüsetopf mit Pouletfleisch

## Kalbfleischgerichte

Kalbsbraten an Steinpilz-Rahmsauce  
Ossobuco Casalinga (Kalbshaxe an Rotwein-Kräutersauce)  
Kalbsragoût al Limone  
Aargauer Zwetschgenbraten (vom Kalb)  
Kalbsnierstück rosa gebraten an einer Wein-Kräutersauce  
Ungarisches Paprikagulasch vom Kalb mit Sauerrahm  
Pasta Tetrazzini (Nudeln an einer Tomatenrahmsauce mit Basilikum, Cognac und Kalbfleischstreifen)

## Rindfleischgerichte

Roast Beef mit Sauce Béarnaise oder Porweinsauce  
Brasato (Rindsschmorbraten an Rotweinsauce)  
Ungarisches Rindsgulasch  
Rindsragoût an Portweinsauce  
Tagliata di manzo (Rindsentrecôte auf Rucola mit Parmesan)  
Hacktätschli Casalinga  
Chilli con Carne  
Moussaka (griechischer Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen und Kartoffeln)  
Lasagne al Forno mit Hackfleisch

## Lammfleischgerichte

Lammcarrée mit Kräutersenf-Kruste  
Lammgigotbraten au Sherry  
Indisches Lammcurry (vom Gigot)

## Fischgerichte

Moules aux Herbes  
Seeteufel an frischem Tomatenragoût  
Fischragoût an Safran-Rahm-Sauce (je nach Fang)  
Zander- oder Wolfsbarschfilet an einer Safranrahmsauce  
Tagliatelle an Lachs-Safran-Sauce  
Tagliatelle al tonno (mit Thunfisch, Kirschtomaten und Kapern)  
Spaghetti alle Vongole  
Paella Valenciana (spanisches Reisgericht mit Meeresfrüchten und Pouletfleisch)

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

## Vegetarische Gerichte

Orecchiette Valtellina (mit Wirz, Bergkäse, Rahm und Salbei)  
Pasta Tettazzini (Nudeln an einer Tomatenrahmsauce mit Basilikum, und Cognac)  
Tagliatelle mit Spargeln an Rahmsauce (nach Saison)  
Lasagne al forno, vegetarisch  
Cannelloni al forno mit Spinat und Ricotta gefüllt  
Parmigiana (italienischer Auberginenauflauf mit Mozzarella)  
Frische Ravioli al limone an Salzeibutter (mit Steinpilz- oder Ricottafüllung)

Chilli sin carne  
Paella de Verduras (spanisches Reisgericht mit Gemüse)  
Bami Goreng (indonesisches Nudelgericht mit Gemüsestreifen)  
Marokkanischer Gemüsetopf mit Kichererbsen  
Indisch-vegetarische Platte mit verschiedenen Gemüsen und Chutneys  
Verschiedenes gefülltes Gemüse mit Kräutern (Tomaten, Auberginen, Pilze) mit knusprig gebratenem Tofu serviert

## Verschiedene Risotti

mit Basilikum, Oliven, Pinienkernen und getrockneten Tomaten mit Steinpilzen  
mit Spargeln (ja nach Saison)  
mit Thymian, frischem Geissenkäse und Mascarpone  
mit Gorgonzola und Zitronenzesten  
mit Gamberi e Zucchini

## Beilagen

Langkorn- oder Basmatireis, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Gratin dauphinois, Couscous, Gemüse, Basmatireis, Spätzli, Kartoffelstock, oder Polenta

*Alle Menüs werden frisch im mitgebrachten Wok zubereitet.*

# Desserts

Tiramisu

Beeren- oder Orangen-Tiramisu

Mousse au Chocolat

Zitronenmousse oder Passionsfruchtmousse

Zitronenparfait / Parfait au Grand Marnier

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen

Beeren-Mascarpone-Crème

Rotweibirnen mit Vanilleglace

Schokoladenkuchen

Tarta Santiago (galizische Mandeltorte)

Zitronencake

Zitronen-Knuspertarte

Gebrannte Crème

Limonencreme mit Amaretti

Crema di Vin Santo

Panna Cotta mit Waldbeeren

Frische Feigen in Portwein mit Glace

Frischer Fruchtsalat mit Nüssen

Matonella di Castagna (Marroniparfait mit Mascarpone)

Crema Catalana

Tarte Tatin

Käsebuffet von Rolf Beeler, Maitre Fromager

*Diese Auswahl von Dessert ist als Buffet  
oder als Dessertteller verfügbar.*

Je nach Saison ändert sich das Angebot – spezielle Wünsche sind herzlich willkommen. Sei es einen Abend mit französischer, türkischer, griechischer oder asiatischer Küche? Oder einfach keine Lust zu kochen? Wir kommen!