

Liebe Genussliebhaber/innen

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Standard Menüvorschläge.
Kombinieren Sie nach Lust & Laune, wir schreiben Ihnen keine Menüs vor.

Jedem das Seine

Hochzeit, Taufe, Firmenanlass, Geburtstagsfeier, Traueressen.... Jeder Anlass hat seinen eigenen Ursprung und seine eigene Geschichte. Es ist uns ein grosses Anliegen dem auch gerecht zu werden, deshalb haben wir keine Menüs ab der Stange, sondern lieber ein offenes Ohr und unsere Erfahrung, die wir gerne mit Ihnen teilen. Haben Sie Fragen oder Anregungen - sind wir für Sie da.
Zögern Sie nicht einen Termin mit uns auszumachen.

Produkte

Wir kaufen, wenn immer möglich, bei lokalen Produzenten und Lieferanten ein.
Wir verlangen von unseren Partnern die beste Qualität.

Zubereitung

Alle unsere Gerichte sind frisch und hausgemacht.

Menüwahl

Sie können ein Menü bestellen ab 10 Personen
Bitte entscheiden Sie sich für 1 Menü pro Gesellschaft.
Für Diabetiker und/ oder Allergiker kochen wir gerne ein angepasstes Menü.
Bitte lesen Sie noch unsere Spielregeln. Sie finden diese als Pdf auf unserer Website

Weinkarte | Bankettweine

Unsere Weinkarte finden Sie auf der Homepage. Unser Weinpartner ist die Plozza Wine Group AG, unter www.cottinelli.ch können Sie weitere Weine online anschauen, suchen Sie aus, lassen Sie es uns wissen und wir bestellen Ihnen den ausgesuchten Wein für Ihren Anlass direkt ins Restaurant.

Dienstleistungen

Wir setzen einen grossen Wert auf Ambiente und Atmosphäre. Gerne kreieren wir für Sie eine passende Dekoration oder Sie bringen diese selbst mit. Für spezielle Gelegenheiten haben wir die Möglichkeit eine Sperrstundenverlängerung einzugeben (möglich bis 02.00 Uhr – Kostenpunkt CHF 100.00).
Wir verrechnen ab 24.00 unsere Service Mitarbeiter zusätzlich mit CHF 45.00 | Mitarbeiter | Stunde
Es gibt Momente da muss es einfach eine spezielle Torte sein - bringen Sie diese mit.
Wir verrechnen ein Gedeck- und Servicepreis von CHF 5.00 pro Person.

klein.waldegg

Salate

Grüner Salat Französische Italienische Salatsauce	9
Gemischter Salat Französische Italienische Salatsauce	10
Caesars Salat Lattich Toast Knusperring Speck Parmesan Tomaten	14
Salat Jan Saisonale Blattsalat Speck Pouletbruststreifen Champignons	15
Tomaten- Buffalo Mozzarella Salat Basilikumöl Balsamicoreduktion Extra Vergine	14
Friseesalat Champignons Speckwürfeli Kräuterdressing Pinienkernen	12

Kalte Vorspeisen

Turm aus Parmaschinken Buffalo Mozzarella Majorandressing marinierte Tomaten	16
Rauchlachstartar & Lachsmousse Blatterteigstengel Meerrettichespuma Kabissalat	16
Vitello Tonato Kalbsroastbeef Thunfisch Mayonnaise Kapern	16
Black Angus Carpaccio Rucola Parmesan Olivenöl- Zitronenvinaigrette	16
Paprika- Frischkäse Terrine Pfefferdressing Tessiner Frischkäse Knuspermantel	14
Knusprigs Kartoffeldurcheinander Zitronenfrischkäse Bresaola oder BBQ Lachs Kräutersalat	15
Rinds Tatar Handgeschnittenes Schrofen Beef klassisch oder nach Wunsch zubereitet	17

Suppen

Tomatencremesuppe Strauchtomaten Basilikumrahm	10
Khurer Rieslingsuppe Rauchspeckspiessli Kartoffelknusperli	11
Brunnenkresseschaumsuppe Creme Fraiche Currycroutons	10
Zitronengrascremesuppe Kokosschaum Poulet Klösschen	12
Paprikacappucino Minicapuns Pernot-Milchschaum	12

Vegetarische Gerichte

Spinat Lasagne Beurre Blanc Sauce Gorgonzola Aromatomaten	24
Parmesankroketten Peperonata Chilirisotto Schnittlauchschaum	25
Indisches Gemüsecurry Basmatireis Papadum Yoghurtespuma	23
Zucchini in Pinienkern Kruste Sautierte Steinpilze Feta Pesto	24
Kartoffel- Kräuterwaffeln Quark Dip sautiertes Gemüse Austerseitlinge	25

Vom Big Green EGG



Pouletspiess 200g. Schweizer Fleisch	28
Schweinsfilet 200g. Schweizer Fleisch	36
Rinds Entrecôte 200g. Schrofен Hof Thurgau	41
Rindsfilet 200g. Irisch Black Angus Hereford	45
Kalbssteak 180g. Schrofен Hof Thurgau	45
Lamm Nierstück 180g. Sisteron Frankreich	38
Lachsfilet 180g. Red Label Schottland	38

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

Saucen | Butter nach Wahl

Sc.Bérnaise

Pilzsauce (Saisonale frische Pilze)

Pfeffersauce

Kräuterbutter

Stroganov Sauce

Kalbsjus

Beilagen nach Wahl

Kartoffelgratin

Flämische Pommes Frites

Folienkartoffel mit Sauerrahm

Kartoffel Püree

Risotto nach Gusto

Tagliatelle

Butterreis

Polenta Gratin

Braten | Roastbeef

Schweinsbraten 200g. Schweizer Fleisch	28
Rindsschmorbraten 200g. Schweizer Fleisch	31
Kalbsschmorbraten 200g. Schweizer Fleisch	35
Rindsroastbeef 200g. Schweizer Fleisch	41

serviert mit Saisongemüse, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl
jede zusätzliche Beilage + 2 Franken

Saucen | Butter nach Wahl

Sc. Bénaise

Pilzsauce (Saisonale frische Pilze)

Pfeffersauce

Kräuterbutter

Stroganov Sauce

Kalbsjus

Beilagen nach Wahl

Kartoffelgratin

Flämische Pommes Frites

Folienkartoffel mit Sauerrahm

Kartoffel Püree

Risotto nach Gusto

Tagliatelle

Butterreis

Polenta Gratin

Süsse Versuchungen

Coupes

Dänmark Vanilleglace Schoggisauce Rahm	10
Hot Berry Heissi Beera Vanilleglace Rahm	11
Klein-Waldegg Frische Früchte Zitronen & Himbeersorbet Rahm	12
Wiener Eiscafe, gerührt Vanilleglace Espresso Rahm	10
Swiss Schoggi Baumnuss & Vanilleglace Schoggisauce Rahm	12

Hausgemachte Desserts

Tiramisu im Glas Mascarpone Löffelbisquit Amaretto Kaffee Vanilleglace Rahm	13
Toblerone Mousse Hell & Dunkel Schoggi Schoggisauce Schoggi Schoggi	13
Frische Waffeln Saisonales Früchtekompott Vanilleglace Rahm	12
Gefüllten Windbeutel Karamellglace Vanillesauce Toblerone	14
Karamellköpfl Vanilleglace Rahm	10
Apfeltartatin Vanilleglace Caramelsauce Rahm	12
Ananasgratin Pina Colada Mandelkruste Pistazienglace Rahm	12
Panna Cotta Saisonale fruchte Sorbet Rahm	12

Menü 1

Eisbergsalat | Tomatenwürfel | Croutons | Schnittlauchdressing

Chicken Cordon Blue "Stroganov" | Butterreis | Gemüse garnitur

Karamellköpfler | Rahm | Vanilleglace

CHF | 44 | Person

Menü 2

Kleiner gemischter Salat

Schweins Medaillon vom Green Egg | BBQ Pulled Porc
Bratenjus | Flämische Frites | Gemüse garnitur

Tiramisu | Vanille Glacé

CHF | 48 | Person

Menü 3

Tomaten-Mozzarella Variation

Trockentomaten | Ofentomaten | Tomatensalsa | Basilikum | Buffalo Mozzarella

Pouletbrüstli Florentina

Spinat und Käse Füllung | Zitronenpolenta Creme | Mediterranes Gemüse vom Grill

Apfel Tartatin | Karamellsauce | Vanilleglacé

CHF | 49 | Person

Menü 4

Weckglas

Kichererbsen | Humus | Avocado | Gemüsewürfel

Rindshuftsteak vom Green Egg

Rotwein- Rosmarin Bernaise | Kalbsjus | Tagliatelle | Gemüse garnitur

Coupe Chiquita

Banane | Vanille Glacé | Schoggi Glacé | Schoggisauce | Rahm | Mandelsplitter

CHF | 56 | Person

Menü 5

Tomaten Cremesuppe | frittierte Basilikum | Rahm

Rindsroastbeef
Kräuterbutter | Kalbsjus | Pommes Duchesse | Gemüse garnitur

Schwarzwälder Torte im Glas | Vanille Glacé

CHF | 58 | Person

Menü 6

Chantis Salat im Glas
Pfirsiche | Mozzarella | Nüsse | Kopfsalatherz | Rucola | Himbeerdressing

Straussen Filetmedaillon vom Green Egg
Kräuterbutter | Safranrisotto | Gemüse garnitur

Crêpes | Apfelkompott | Mascarpone Rahm | Schoggisauce | Orangensorbet

CHF | 58 | Person

Menü 7

Asiatischer Salat | BBQ Entebrust | Sprossen | Soja-Ingwer Dressing

Kalbsentrecôte | Ricotta Ravioli | Basilikumschaum | sautierte Waldpilzen

Kokos Panna Cotta | Karamalisierte Ananas | Bananensorbet

CHF | 68 | Person

Menü 8

Schinkenmousse | Blätterteigkissen | Avocadosalat | Süsser Senfmayonnaise

Lammhuft rosa gebraten | Thymianjus | Pommes Pont Neuf | Ratatouille

Passionsfrucht Mousse | Mangosorbet | Mangowürfel

CHF | 58 | Person

Menü 9

Rauchlachsmousse | Rauchlachs Tatar | Bulgur | Zitrusfrüchte

Rindsfilet vom Green Egg
Kartoffelgratin | Butterspinat | Pfeffer Bernaise | Kalbsjus

Crème Katalane | Vanille Glacé | Aprikosen Tarte

CHF | 66 | Person

Menü 10

Gänseleber Terrine | Zwiebel Konfitüre | Nuss Crunch

Kalbs Filet | Trüffeljus | Kartoffel Crème | Ofen-Wurzelgemüse

Grand Marnier Souffle | Orange Muffin | Orange Espuma

CHF | 82 | Person

Menü 11

Zanderfilet | Scampi | Kartoffelstroh Körbli | Brunnenkresse

Ente Konfit & BBQ Entebrust | Pastinaken Creme | Rösti

Schokoladen-Trilogie
Mousse | Kuchen | Merinque | Schoggi Glacé

CHF | 68 | Person

Menü 12

Steinbutt Filet | Ratte Kartoffeln | Chime di Rappe | Beurre Blanc

Dry Aged Mini Burger | irisches Rindsfilet | Enteleber | Trüffel | Brioche

Grand Dessert
6 verschiedene Mini Desserts

CHF | 88 | Person

Menü 13

Antipasti | Parmesan Mousse | Parmesan Chips | Frisch Kräutern Salat

Gelbe Paprikaschaumsuppe | roter Paprika Espuma

Poulet Brust Medaillons | Steinpilzen | Knusprige Maisküchlein
Schwarzwälder Rauchschinken | Sautiertes Krautstiel

Frische Früchte | 3-erlei Sorbet | Prosecco

CHF | 61 | Person

Menü 14

2er-lei Carpaccio | Simmentaler Rind | Gemüse | Frischkäse Mousse

Zitronengrass Suppe | Kokosschaum

Kalbs Roastbeef | Pulled Veal | Kalbs Glace
Pommes Anna | Grünes Gemüse Allerlei

Himbeer Trifle | Himbeersorbet | Waldbeer Salat mit Minze

CHF | 74 | Person

Menü 15

Serano Schinken | Melonen Variation | Burrata | Thai Basilikum

Schwertfisch Ravioli | geräucherte Schwertfisch | Tom Ka Kai

Alp Schwein Medaillons | Speckmantel | Koriander- Kräuterkruste
Gebratene Reis | Ketjap Manis Sojajus

Lemon Curd Tarte | Pistazien Glacé | griechischer Joghurt

CHF | 71 | Person

Menü 16

Hausgeräuchertes Lamm Nierstück | Tabbouleh Salat | Peperonata | Pfefferminz

Bisque | Crevetten | Frühlingszwiebeln | Rouille

Barbecue-Kalbsribeye | Petersilien & Trüffelsauce.
Kartoffelgratin | Gemüse Garnitur

Windbeutel mit Toberonemousse | Vanille | salziges Karamell | Oreo Glacé

CHF | 76 | Person

Menü 17

BBQ Lachs | Sauerrahm | Gemüsesalat

Geflügelcrèmesuppe | Safranfäden | Geflügel Klösschen

Butterzarte Rindsschmorplätzli | Morcheljus | Rohschinkenstreifen,
Pommes Parisiennes | Gemüse garnitur

Überraschungsdessert

CHF | 64 | Person

Menü 18

Thunfisch Sashimi | Ingwer | Soja | Wasabi | Gemüse

Hummer Ravioli | Hummer Tempura | Salicorn

US-Rindsfilet | Morcheln oder Trüffel
Pommes Dauphine | Mini Gemüse Mix

Grand Dessert nach Wahl
6 verschiedene Mini Desserts

CHF | 105 | Person