



BANKETT VORSCHLÄGE 2018

SCHÖNE KULINARISCHE AUSSICHTEN

Saisonale Gerichte werden durch die folgende Piktogramme gekennzeichnet:

Frühling  Sommer  Herbst  Winter 

BANKETT VORSCHLÄGE 2018

- RÄUMLICHKEITEN** Ob für Hochzeiten, Familienfeiern oder Firmenessen; unser Restaurant bietet für jeden Anlass das richtige Ambiente. Mit einer frühzeitigen Reservation sichern Sie sich den gewünschten Tisch und einen reibungslosen Service.
- MENÜAUSWAHL** Das Kernstück Ihres Festanlasses! Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Unsere Küchencrew setzt jeweils ihr ganzes Können ein, um Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen.
- MENÜBESPRECHUNG** Ihre Wünsche zu realisieren liegt uns am Herzen. Nach telefonischer Vereinbarung besprechen wir gerne alle Einzelheiten mit Ihnen persönlich.
- TEILNEHMERZAHL** Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen, wobei Sie sich bitte auf 1 Menu festlegen. Wir benötigen die genauen Angaben über Ankunftszeit, Personenzahl und Dauer des Anlasses. Geben Sie uns bitte 24 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt, die verrechnet werden darf.
- PARKPLÄTZE** Es stehen Ihnen genügend Parkplätze zur Verfügung.
- WEINAUSWAHL** In unserem Weinkeller finden Sie bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menü. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten. Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir CHF 25.00 Zapfengeld pro 75 cl Flasche / MAGNUM CHF 50.00 pro Flasche.
- BLUMENDEKORATION** Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note. Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch selber in Auftrag geben. Gerne nehmen wir Ihnen diese Vorbereitungsarbeit ab und lassen die Dekoration durch unsere Floristen besorgen. Kerzen werden von uns gratis zur Verfügung gestellt.
- MENÜKARTEN** Die Menükarten mit einer entsprechenden Überschrift oder einer persönlichen Widmung werden von uns gratis zur Verfügung gestellt.
- VERLÄNGERUNG** Wir schliessen um 23.00h. Von 23.00h bis 01.00h fallen keine Kosten an. Von 01.00h bis 03.00h beträgt der Unkostenbeitrag CHF 180.00 pro Stunde.
- ANSPRACHEN** Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Abend Ihres Bankettes ein wichtiges Anliegen. Demzufolge bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen mit uns abzustimmen.

Alle Verkaufspreise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.



Tel: 041 709 39 39 / Fax: 041 709 39 40

info@restaurant-fontana.ch

www.restaurant-fontana.ch

Ruhetage: Samstag, Sonntag und allgemeine Feiertage.
Ab 40 Personen sind wir auch am Wochenende für Sie da.

KALTE VORSPEISEN

VEGETARISCH	Marrokanischer Couscous mit Grillgemüse, Feta und Jogurt-Minz Sauce	Fr. 14.00
FLEISCH	Gänseleber-Terrine nach Elsässer Art mit einem Senfrüchtemousse	Fr. 26.00
	„Vitello tonnato“ Gebratenes Kalbfleisch fein geschnitten mit einer Thunfischmousseline	Fr. 17.00
	Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet mit Olivenoel, Limone, Ruccola & gehobeltem Parmesan	Fr. 19.00
	Cavaillon Melone mit luftgetrocknetem Walliser Rohschinken	Fr. 17.00
	Anti Pasti Teller mit grilliertem Gemüse, Oliven, Büffelmozzarella, Ruccola, Parmesan, Rohschinken & Trockenfleisch	Fr. 16.00
FISCH	Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast & Butter	Fr. 19.00
	Gebratene Jakobsmuscheln mit einer Nusskruste auf erfrischendem Apfel-Fenchel Salat	Fr. 18.00
	Fein geschnittener geräucherter Thunfisch mit einem Avocado-Tatar, Gemüsevinaigrette, Ruccola & Oliven	Fr. 19.00
	Alaska Wildlachs Tatar mit Kräuterbaguette, Ruccola, Zitrone & Meerrettichschaum	Fr. 20.00
BUFFET	Buffet von kalten Vorspeisen, Salaten, Rauchfischen, Fleisch und Anti Pasti	Fr. 26.00

SUPPEN

VEGETARISCH	Frisches Sellerierahmsüppi mit Stangen-Sellerie	Fr. 9.00
	Spinat-Nusssüppi mit Watchel Ei (Speck)	Fr. 9.00
	Frische Tomatensuppe mit Rahm und Basilikum	Fr. 9.00
	Grünes Gartenerbsenpüreesüppi	Fr. 9.00
	Feines Spargelsüppi mit Rahm und Spargelstückli	Fr. 9.00
	Frische italienische Gemüsesuppe mit Parmesan	Fr. 9.00
	Feines Kürbissüppi mit Kernoel & gerösteten Kernen	Fr. 9.00
	Steinpilz-Cognacrahmsüppi mit feiner Pilz-Brunoise	Fr. 10.50
	Sauerkraut-Kartoffelsüppi	Fr. 9.00
	Frische Rüebli-suppe mit Croûtons	Fr. 9.00
	Randensüppi mit Crème fraîche & Meerrettich	Fr. 9.00
	Weissweinsüppi mit farbiger Gemüsebrunoise	Fr. 9.50
	Pastinaken-Birnensuppe mit Feige	Fr. 10.50
	Kokos-Limonensüppi	Fr. 9.00
	Topinambur-Suppe mit Knoblauch	Fr. 9.00
Fleisch	Marroni-Süppi mit Salsitz	Fr. 9.50
	Fleischbouillon mit hausgemachten Kräuterflädli	Fr. 8.50
	Currysuppe mit Lamm	Fr. 12.50
	Käsesuppe mit Capuns	Fr. 10.50
Fisch	Krustentiersüppi mit Cognac & Krakenfleisch	Fr. 14.50
	Safransuppe mit Riesencrevetten	Fr. 14.50
	Fischsuppe mit Fischragout	Fr. 16.00

SALATE

- | | | |
|---|---|-----------|
|  | Bunte Blattsalat-Bowle mit Strauchtomaten, Gartenkresse, Ei & Brotwürfeli an einem Kräuterdressing | Fr. 9.50 |
| | Haussalat mit bunten Blattsalaten, Steinhauser Hobelkäse, Datteln, Strauchtomaten, gerösteten Nüssen & Ei | Fr. 12.50 |
| | Bunt gemischter Saisonsalat mit gekochtem Ei & gerösteten Brotwürfeli an einem Kräuterdressing | Fr. 12.50 |
|  | Tomatensalat mit italienischem Büffel-Mozarella, Basilikum, Olivenoel & Balsamico-Essenz | Fr. 15.50 |
|  | Bunte Blattsalate mit Melonenkugeln, frischen Beeren, Granatapfel, Pinienkernen & Gartenkresse | Fr. 14.50 |
| | Griechischer Salat mit Peperoni, Gurken, Tomaten, Olivenoel, Feta-Käse, Oliven & roten Zwiebeln | Fr. 12.00 |
|  | Bunter Frühlingssalat mit Blattsalaten, gehobeltem Gemüse, Spargeln, Bärlauch & Strauchtomaten | Fr. 13.50 |
|  | Nüsslisalat mit frischen sautierten Waldpilzen, Trauben, Brotcroutons, Cherrytomaten & einem Wachtel-Spiegelei | Fr. 16.00 |
|  | Junger Spinatsalat mit kross gebratenem Speck, geröstete Pinienkerne, Brotwürfeli, Feta-Köse an einem Honig-Limetten Dressing | Fr. 14.50 |
|  | Nüsslisalat mit Speckstreifen, gehacktem Ei & gerösteten Croûtons | Fr. 13.50 |
|  | Nüsslisalat mit Hirschrohschinken, Feigen & karamelierten Baumnüssen an einem dunklen Balsamico-Preiselbeerdressing | Fr. 16.00 |
|  | Bunter Wintersalat mit pochierten Birnenspalten, getrockneten Cranberries, karamelierten Nüssen & Hobelkäse | Fr. 14.00 |
| | Bunte Salat-Bowle mit gebratenen Black Tiger Riesencrevetten, Avocado, Strauchtomaten & geröstetem Knobli | Fr. 18.00 |
|  | Winterliche Blattsalatbowle mit Rotchabis, Fenchel, Blutorangenfilets & karamelierten Nüssen | Fr. 14.00 |

WARME VORSPEISEN

VEGETARISCH	Hausgemachte Nudeln mit einer Safran-Vanillesauce, Gemüsestreifen, Strauchtomaten, Ruccola & gerösteten Pinienkernen	Fr. 15.00
	Frische Kartoffelgnocchi mit einer feinen Rahmpesto, roten Zwiebeln, Peperoni, Ofentomaten & Parmesanspänen	Fr. 14.00
	Ravioli mit einer Frischkäse-Limonenfüllung, Ofentomaten, knusprigem Basilikum & Sbrinz	Fr. 15.00
	Weisswein-Parmesan Risotto mit Spinat einem pochierten Ei & schwarzem Périgord Trüffel *	Fr. 22.00
	Ravioli mit einer Steinpilz-Frischkäsefüllung, brauner Butter, frischen Kräutern & sautierten Pilzen	Fr. 15.00
Fisch	Hausgemachte Nudeln mit Gemüsestreifen, Rahm, Noilly Prat & Streifen vom Alaska Wildlachs	Fr. 19.00
	Kross gebratenes Zanderfilet auf einem Süsskartoffelpüree mit einem Kräuterschaum & Kräuter Öl	Fr. 19.00
	Grünes Thai Currysüppi mit Poulet, Riesencrevetten und knackigem Gemüse	Fr. 18.00
	Seeteufel-Medaillon im Rohschinkenmantel am Stück gebraten, Risotto & Rotweinjus	Fr. 21.00
	Gefüllte Rotzungen-Röllchen auf einer Beurre Blanc mit frischem Blattspinat & Schmelzkartoffeln	Fr. 19.00
	Neuseeland Red Snapper auf frischen Linsen mit einem Safranschaum & knusprigen Kräutern	Fr. 22.00
Fleisch	Geschmorte Kalbsbacken mit einer Gemüse-Vinaigrette	Fr. 18.00

FLEISCHGERICHTE

VOM RIND	Schweizer Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise oder Rotweinjus, frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	Fr. 39.00
	„Entrecôte double“ doppeltes, tranchiertes Entrecôte mit Sauce Béarnaise, frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	Fr. 39.00
	„Zweierlei vom Rind“ Rindsfilet am Stück gebraten im Kräutermantel an einem Portweinjus und ein hausgemachtes Rindshacktätschli mit Kräutersauce frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	Fr. 46.00
	Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten mit einer Morchelsauce frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	Fr. 49.00
	Schweizer Rindsfilet im Zuger Heu gegart mit einer Rotweinsauce frisches Gemüse vom Markt & Beilage nach Wahl	Fr. 49.00
	„Suure Mocke“ Gespickter Rindsschmorbraten nach Grossmüeti`s Art Kartoffelstock & frisches Gemüse	Fr. 26.00
	Rindsragout an einer kräftigen Rotweinsauce mit Speckstreifen, Saucenzwiebeln, Brotwürfeli & Champignons Kartoffelstock & frisches Gemüse	Fr. 25.00
VOM KALB	Wiener Kalbsrahmgulasch mit einer Garniture von farbigem Gemüse Kartoffelstock & Gemüse	Fr. 28.00
	Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen und einer Cognacrahmsauce, serviert mit einer Butter-Rösti	Fr. 35.00
	Original Wienerschnitzel mit Zitrone und einem Preiselbeerapfel Rosmarin-Bratkartoffeln & frisches Gemüse	Fr. 40.00
	Piccata vom Kalb mit Tomaten, Champignons, Schinkenstreifen und Marsalajus, Risotto, frischer Blattspinat & Ofentomate	Fr. 34.00
	Cordon-bleu vom Kalb mit Bauernschinken und Appenzeller-Käse Pommes frites & frisches Gemüse	Fr. 42.00
	„Scalopine al limone“ Zarte Kalbsschnitzeli mit einer Limonensauce Parmesan-Risotto, frischer Blattspinat & Ofentomate	Fr. 35.00
	„Scalopine Saltim Bocca“ Kalbsschnitzeli mit Rohschinken & Salbei Steinpilz-Mascarponerisotto, frischer Blattspinat & Ofentomate	Fr. 36.00
	Saftiges Kalbsmedaillon gebraten im Kräutermantel an einem flambierten Calvadosjus, frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	Fr. 42.00
	Kalbssteak mit einer feinen Morchel-Cognacrahmsauce frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	Fr. 49.00
	Schweizer Kalbs Hohrücken am Stück im Ofen gegart, mit einer feinen Eierschwämmli-rahmsauce / Pilzsauce (saisonal) Beilage nach Wahl & frisches Gemüse	Fr. 39.00

FLEISCHGERICHTE

VOM SCHWEIN	Schweinsrahmschnitzeli mit einer feinen Champignonssauce hausgemachte Nudeln & frisches Gemüse	Fr. 24.00
	Panierte Schweinsschnitzeli mit Zitrone & Preiselbeer-Apfel Pommes frites & frisches Gemüse	Fr. 24.00
	Saftiges Schweinssteak mit einer Waldpilz-Cognacrahmsauce Kartoffelkroketten & frisches Gemüse	Fr. 26.00
	Cordon-bleu vom Schwein mit Bauernschinken und Raclette Pommes frites & frisches Gemüse	Fr. 26.00
	Saftiger Schweinskoteletten-Braten am Stück aus dem Ofen Jus, hausgemachter Kartoffelstock & frisches Gemüse	Fr. 29.00
	„Ratsherren Rösti“ Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel am Stück gebraten mit einer feinen Eierschwämmlirahmsauce / Pilzsauce (saisonal) Prelselbeer-Apfel & eine Butter-Rösti	Fr. 36.00
VOM LAMM	Indisches Lammcurry mit Ingwer, Chili, Zitronengras, Kokosmilch, Shitake Pilzen, Peperoni & Pak Choi Basmati Reis & knuspriges Papadam	Fr. 28.00
	Hochybriger Lammragout an einer feinen Safranrahmsauce Beilage nach Wahl & Gemüse	Fr. 28.00
	Hochybriger Lammrücken mit einer Kräuterkruste im Ofen gegart, Rotweinjus, Beilage nach Wahl & frisches Gemüse	Fr. 40.00
	Sous Vide rosa gegartes Lammentrecôte mit einer hellen Schalotten-Meerrettichrahmsauce Beilage nach Wahl & frisches Gemüse	Fr. 38.00
	Stroganoff vom Lammrückenfilet mit Streifen von Peperoni, Gurken, Champignons & Zwiebeln an einer rassigen Paprika-Wodka Rahmsauce Beilage nach Wahl & frisches Gemüse	Fr. 36.00
	Rosa gebratener Hochybriger Lammrücken mit Jus und ein Lammhacktätschli auf geschmortem Peperonigemüse Beilage nach Wahl und Gemüse	Fr. 38.00

FLEISCHGERICHTE

MIT GEFLÜGEL	Französische Maispoulardenbrust mit Salbei und Rohschinken im Ofen gegart Thymian-Jus, Tessiner Mais und farbiges Ofengemüse	Fr. 26.00
	Schweizer Pouletschenkel-Steakli (ohne Knochen) im Ofen knusprig gegart, serviert mit feiner Kräutersauce Risotto & frisches Gemüse	Fr. 24.00
	Schweizer Guggeli knusprig gebacken, serviert im Chörbli mit einer feinen Guggelisauce	Fr. 22.50
	Poulet Cordon-bleu mit Trutenschinken & Fribourger Vacherin Pommes frites & frisches Gemüse	Fr. 25.00
	Mit Frischkäse, Blattspinat & Trockentomaten gefüllte Schweizer Poulardenbrust Safran-Risotto, Balsamico Jus & frisches Gemüse	Fr. 28.00
	„Wiener Backhendli“ knusprig gebackene Poulardenbrust mit mit Zitrone & Preiselbeer-Apfel Gurken-Kartoffel Salat	Fr. 26.00
	Rotes Thai Curry mit Poulet, Shitake, Bambussprossen, Kefen, Pak Choi, Thai Auberginen & Kokosmilch Basmati Reis & Kroepoek	Fr. 25.00
	Schweizer Pouletbrust Geschnetzeltes am einer Curryrahmsauce, mit frischen Früchten, Pilav-Reis & knuspriges Papadam	Fr. 25.00
	WILD	Hausgebeizter Wild-Pfeffer je nach Marktangebot Butterspätzli, Preiselbeer-Apfel, Rotkraut, glasierte Marroni, Poire à Botzi & Rosenkohl
Rehschnitzeli an feiner Wildrahmsauce, Butterspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, sautierte Waldpilze, Preiselbeer-Apfel & Poire à Botzi		Fr. 42.00
Rosa gebratenes Reh-Entrecôte im Brotmantel & Wild-Jus Butterspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, sautierte Waldpilze, Preiselbeer-Apfel & Poire à Botzi		Fr. 48.00
Rehrücken garniert mit sautierten Pilzen, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni, frischen Früchten & Wildrahmsauce		Fr. 58.00
Medaillon vom Rehentrecôte mit einem Preiselbeer / Holunderebeer-Jus und ein Wildhacktätschli mit einer Steinpilzrahmsauce Butterspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel & Poire à Botzi		Fr. 45.00
Wildschweinfilet am Stück gebraten mit frischen Steinpilzen und einer Ginrahmsauce Butterspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel & Poire à Botzi		Fr. 38.00

FISCHE

FISCH	Eglifilets gebraten nach Luzerner Art mit einer Garniture von Tomaten, Kapern, Champignons, Kräutern & Meunière Jus Salzkartoffeln & frischer Blattspinat	Fr. 36.00
	Eglifilets kurz gebraten mit goldgelben Mandeln, Kräutern & Sauce Mayonnaise Salzkartoffeln & frischer Blattspinat	Fr. 34.00
	Kross gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelschuppen & Speckschaum serviert auf farbigem Gemüse und Kartoffeln	Fr. 35.00
	Niederwiler Lachsforellenfilets nach Zuger Art an einer feinen Weisswein-Kräuterrahmsauce Pilav Reis, Blätterteig-Gebäck & frischer Blattspinat	Fr. 34.00
	Neuseeland Red Snapper oder Sill Snapper Filet (Angelfang) mit Ingwer, Curry, Peperoni, Kefen, Frühlingzwiebeln und Sojasauce Basmati Reis aus dem Dampf & Kroepoek	Fr. 40.00
	Neuseeland Red Snapper oder Sill Snapper Filet (Angelfang) auf einem grünen Gemüse-Thaicurry Jasmin Reis & Kroepoek	Fr. 40.00
	Auf der Haut gebratenes Filet vom Küstenkabeljau auf einem Erbsen-Kartoffelpüree Beurre Blanc Sauce & Gemüse	Fr. 38.00
	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit einer Garniture von Zucchini, Peperoni, Strauchtomaten, Pinienkernen, Oliven & Basilikum Safran-Risotto, Jus & frischer Blattspinat	Fr. 36.00
	Ganze Seezunge vom Nordost Atlantik meunière gebraten Tartaresauce & Zitrone Salzkartoffeln & frischer Blattspinat mit Pinienkernen	Fr. 48.00
	Ganze, französische Rotzunge meunière gebraten mit Zitrone & Tartaresauce Salzkartoffeln & frischer Blattspinat	Fr. 39.00
	Schottischer Frischlachs auf der Haut gebraten mit Kerbel-Hollandaise Rosmarin-Bratkartoffeln & Blattspinat	Fr. 35.00

BEILAGEN ZU DEN HAUPTGERICHTEN

(Bitte nur eine Beilage pro Hauptgang)

Kartoffel-Kroketten
Pommes frites
Kartoffelgratin
Hausgemachter Kartoffelstock
Mont d'Or Kartoffeln
Salzkartoffeln
Rosmarin-Bratkartoffeln
Süsskartoffel Fries





Tessiner Mais
Frische Eierspätzli
Hausgemachte Nudeln

Pilav Reis
Basmati Reis
Safran-Risotto
Risotto nach Saison (Spagel, Marroni, Pilz, Spinat, Kürbis, Nuss, Zitronen)

VEGETARISCHE GERICHTE

Frisches Waldpilz-Stroganoff mit Crème fraiche Butterrösti	Fr. 26.00
Rotes Thai Gemüse-Curry mit Shitake Pilzen, Cashew Nüssen, Bambussprossen & frischer Ananas, Basmati Reis & Kroepoek	Fr. 25.00
Butter Rösti mit pochierter Weissweibirne, Eierschwämmli mit Fribourger Vacherin überbacken & Spiegelei	Fr. 24.00
Farbiger „Gemüse-Topf“ mit einem Grillgemüse-Timbale und farbigem Gemüse aus dem Sud gebratene Rosmarin- Kartoffeln	Fr. 25.00
Kartoffelgnocchi mit einer Cherrytomatensauce Zucchini, Oliven, Pinienkerne, Basilikum & Parmesanspänen	Fr. 24.00
Risotto mit sautiertem Blattspinat, einem pochierten Ei & geschmorten Ofentomaten	Fr. 24.00
Hausgemachter Gemüsestrudel aus dem Ofen auf einem frischen Tomatencoulis	Fr. 23.00
Hausgemachte Cannelloni mit Frischkäse, Gartenlauch, Trockentomaten & Broccoli, mit Tomatencoulis, Rahm & Sbrinz im Ofen gratiniert	Fr. 24.00
Gefüllter Portobello Pilz Ofen-Kartoffkartoffeln & Sauerrahm	Fr. 24.00

SÜSSSPEISEN

KALTE DESSERTS	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace & Rahm	Fr. 10.50
	Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace & frischen Beeren	Fr. 10.50
	Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm & frischen Früchten	Fr. 7.50
	Echte Zuger Kirschtorte	Fr. 7.00
	Feines Tiramisu mit Espresso & Cafelikör	Fr. 9.50
	Panna Cotta Piemontaise mit Erdbeer- oder Mangocoulis & frischen Beeren	Fr. 11.50
	Gebrannte Creme nach Grossmüeti`s Rezept mit Vanilleglace, Rahm und einem Mandelguetzli	Fr. 9.50
	Schokoladen-Mousse in der Schokoladenchartreuse mit Saison-Früchten	Fr. 13.50
	 Vermicelles & Meringues vom Britschgi Adrian Vanilleglace & Rahm	Fr. 14.50
	 Vermicelles vom Britschgi Adrian mit Schlagrahm	Fr. 12.50
WARME DESSERTS	Lauwarmes Schoggitörtli aus dem Ofen mit hausgemachter Joghurt-Glace & frischen Früchten	Fr. 14.50
	 Apfelstrudel aus dem Ofen mit warmer Vanillesauce, Glace & Rahm	Fr. 12.50
	 Hausgemachte Öpfelchüechli mit warmer Vanillesauce & Glace	Fr. 11.50
	Wiener Kaiserschmarrn mit warmer Vanillesauce, Glace & Rahm	Fr. 13.50
HAUSGEMACHTE GLACÉS / SORBETS	Eiskaffee „Fontana“ mit einem Schuss Kirsch	Fr. 12.50
	Sorbetteller „Fontana“ Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten	Fr. 14.50
	Verschiedene hausgemachte Glacés und Sorbets nach Wunsch	
VARIATIONEN	Kleines, warmes Schoggitörtli Fruchtsalat & hausgemachtes Ananas-Basilikumsorbet	Fr. 14.50
BUFFET	Ab 30 Personen	
	empfehlen wir Ihnen unser Dessertbuffet	Fr. 19.00
	empfehlen wir Ihnen unser Dessert- und Käsebuffet	Fr. 24.00

Zusammengestellte Menüs

- Menü 1** Bunte Blattsalat-Bowle mit Zweigtomaten, Gartenkresse, Ei und Brotwürfeli an einem Kräuterdressing

Schweinsrahmschnitzel mit frischen Champignons
hausgemachte Butternudeln und frisches Gemüse vom Markt

Fruchtsalat mit hausgemachter Joghurtglace Fr. 42.00
- Menü 2** Bunt gemischter Saisonsalat mit gekochtem Ei und gerösteten Brotwürfeli an einem Kräuterdressing

Schweins Cordon bleu mit Bauernschinken und Raclettekäse
Pommes frites und frisches Gemüse vom Markt

„Sorbet-Trilogie“
Drei verschiedene hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten Fr. 44.00
- Menü 3** Bunte Blattsalat-Bowle mit Datteln, gerösteten Nüssen, gekochtem Ei, Gartenkresse und Steinhauser Hobelkäse

CH-Poulardenbrust im Ofen gegart
serviert auf geschmortem Ratatouille-Gemüse mit Jus und feinem Safran-Risotto

Schokoladenmousse mit Saison-Früchten Fr. 45.00
- Menü 4** Frisches Kresseschaumsüppi mit gerösteten Brotwürfeli

„Wiener Backhendli“
Knusprig gebackene Poulardenbrust mit Preiselbeeren und Zitrone
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln und frischem Gemüse

Heisse Beeren mit hausgemachter Vanilleglace und Rahm Fr. 46.00
- Menü 5** Walliser Weissweinsüppi mit farbiger Gemüsebrunoise

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art
mit Walpilzen und einer feinen Cognacrahmsauce
serviert mit einer Butterrösti

Frische Öpfelchüechli mit Vanillesauce & Caramelglace Fr. 54.00

Zusammengestellte Menüs

- Menü 6** Püreesüpli von grünen Gartenerbsen

Bunte Blattsalat-Bowle mit sautierten Waldpilzen, Kräutern, Strauchtomaten & einem Wachtel-Spiegelei

Saftiges Kalbsmedaillon im Weizenteig gebraten an einem feinen, flambierten Calvadosjus, Mont d'Or Kartoffeln und frisches Gemüse

Zuger Kirschtorte Fr. 64.00
- Menü 7** Cavaillon Melone mit luftgetrocknetem Walliser Rohschinken

Feines Sellerierahmsüpli mit knusprigen Sellerie-Chips

Piccata vom Kalb mit halbtrockneten Cherrytomaten, Champignons, ital. Petersilie und Marsalajus
Safran-Risotto mit Parmesan und frischer Blattspinat

Zuger Eiskaffee mit Kirsch Fr. 66.00
- Menü 8** Westschweizer Sauerkraut-Kartoffelsüpli

Blattsalat Bowle mit Streifen vom Alaska Wildlachs, Gartenkresse, Avocado und frischem Meerrettich

Schweinsfilet im Speck-Kräutermantel am Stück gebraten mit Jus, Rosmarin-Bratkartoffeln und frisches Gemüse vom Markt

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Prosecco Fr. 68.00
- Menü 9** Bunte Blattsalat-Bowle mit Melone, Beeren, Granatapfel, Gartenkresse und Kräuter-Croûtons

Hausgemachte Ravioli mit feiner Ricotta-Zitronenfüllung, serviert mit Ofengemüse, roten Zwiebeln, Parmesanspänen & knusprigen Kräutern

Kalbshohrücken aus dem Ofen mit einer flambierten Calvadossauce
Mont d'Or Kartoffeln und frisches Gemüse

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune Fr. 76.00

Zusammengestellte Menüs

Menü 10

„Deux Filets“

Haussalat mit bunten Blattsalaten, Steinhauser Hobelkäse, Datteln, Strauchtomaten, gerösteten Nüssen & Ei

Kraftbrühe mit Sherry & Gemüsestreifen

Schweinsfilet-Medaillon an einer feinen Eierschwämmisauce
hausgemachte Butternudeln und frisches Gemüse

Rindsfilet-Medaillon grilliert mit feiner Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten und frisches Gemüse vom Markt

Fruchtsalat mit Beeren & hausgemachten Zitronensorbet

Fr. 86.00

Menü 11

„Trois Filets“

Bunte Blattsalat-Bowle mit Strauchtomaten, Gartenkresse,
Ei & Brotwürfeli an einem Kräuterdressing

Schweinsfilet-Medaillon an einer feinen Steinpilzrahmsauce
Pilav Reis & frisches Gemüse

Rindsfilet-Medaillon grilliert mit feiner Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten und frisches Gemüse vom Markt

Kalbsfilet-Medaillon an einem flambierten Calvadosjus
hausgemachte Nüdeli & frisches Gemüse

Sorbet-Trilogie mit frischen Beeren

Fr. 92.00

MEIN MENÜ



Apéro

Kalte Vorspeise

Suppe

Salat

Warme Vorspeise

Hauptgericht

Dessert

Spezielles
