



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.
- MENÜ AUSWAHL** Das Kernstück Ihres Festanlasses! Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Unser Küchencrew setzt jeweils ihr ganzes Können ein, um Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen.
- MENÜ BESPRECHUNG** 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 Menü 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 20.00 Zapfengeld 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 150.00 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.

APÉRO

GEBÄCK	Teiggebäck Gemischtes Blätterteig-Gebäck	Pro 100 gr.	Fr. 9.50
	Kleine gefüllte Party-Brötchen mit Schinken, Salami, Käse, Rohschinken, Trockenfleisch usw.	Pro Stück	Fr. 3.00
	Bruschette mit Tomaten Bruschette mit Gemüse	Pro Stück Pro Stück	Fr. 1.20 Fr. 1.20
	Schinkengipfeli	Pro Stück	Fr. 2.00
	Mini Pizza, Mini Chäschüechli	Pro Stück	Fr. 1.50
	Feinste Canapées	Pro Stück	Fr. 2.80
	VEGETARISCH	Gemüse Dipp verschiedene rohe, knackige Gemüse mit diversen Saucen	Pro Person
Humus (Kichererbsenpüree) mit knackigem Gemüse & Crème fraiche		Pro Person	Fr. 3.50
Mexikanische Nacho-Chips mit rassicem Avocado-Mousse & Sour Cream		Pro Person	Fr. 2.50
Hausgemachte Sellerie- und Kartoffel-Chips		Pro Person	Fr. 2.50
Möckli vom Steinhauser Sbrinz		Pro 100 gr.	Fr. 7.50
Hobelkäse fein geschnitten		Pro 100 gr.	Fr. 7.50
Philadelphia gefüllte Datteln		Pro Stück	Fr. 1.80
Früchtespiessli		Pro Stück	Fr. 2.80
Mozzarella - Grillgemüsespiessli		Pro Stück	Fr. 2.80
FLEISCH	Walliser-Spezialitäten Trockenspeck, Rohschinken und Trockenfleisch	Pro 100 gr.	Fr. 10.50

KALTE VORSPEISEN

VEGETARISCH	Avocado- und Tomaten Tatare mit geschmorten Strauchtomaten, Balsamico & Chips	Fr. 14.00
FLEISCH	Gänseleber-Terrine nach Elsässer Art mit einem Senfrüchtemousse	Fr. 26.00
	„Vitello tonnato“ Gebratenes Kalbfleisch fein geschnitten mit einem Thunfischmousseline	Fr. 17.00
	Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet mit Olivenoel, Limone, Ruccola & gehobeltem Parmesan	Fr. 19.00
	Cavaillon Melone oder Honig Melone mit luftgetrocknetem Walliser Rohschinken	Fr. 17.00
	Schwartenmagen mit Gemüsevinaigrette, Kürbiskernoel, Salzgurken, Zwiebeln & Cherry-Tomaten	Fr. 12.00
	Anti Pasti Teller mit grilliertem Gemüse, Oliven, Mozzarella, Ruccola, Parmesan, Rohschinken, Avocado & Pilzen	Fr. 16.00
FISCH	Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast & Butter	Fr. 19.00
	Jakobsmuscheln in der Nusskruste gebraten auf erfrischendem Apfel-Salat	Fr. 18.00
	Fein geschnittener geräucherter Thunfisch mit einem Avocado-Tatare, Strauchtomaten & Oliven	Fr. 19.00
	Alaska Wildlachs Tatare auf Carpaccio von Grillgemüse Limonenoel & Black Tiger Riesencrevette	Fr. 20.00
BUFFET	Buffet von kalten Vorspeisen, Salaten, Rauffischen, Fleisch und Anti Pasti	Fr. 26.00


SUPPEN

VEGETARISCH	Frisches Sellerierahmsüppi mit knusprigen Selleriechips	Fr. 9.00
	Feines Kresseschaumsüppi mit gerösteten Knobli-Croûtons	Fr. 9.00
	Frische Tomatensuppe mit Rahm und Basilikum	Fr. 9.00
	Grünes Kräutersüppi mit einem gebackenen Ei	Fr. 10.50
	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 Kernöl & gerösteten Kernen	Fr. 9.00
	Steinpilz-Cognacrahmsüppi mit feiner Pilz-Brunoise	Fr. 9.50
	Westschweizer Sauerkraut-Kartoffelsüppi	Fr. 9.00
	Frische Rüebli-suppe mit Schalottencroûtons	Fr. 9.00
	Randensüppi mit Crème fraiche	Fr. 9.00
	Walliser Weissweinsüppi mit farbiger Gemüsebrunoise	Fr. 9.50
	Pastinaken-Birnensuppe mit caramelisierten Birnen & Mandelöl	Fr. 10.50
	Asiatisches Kokos-Limonensüppi	Fr. 9.00
Fleisch	Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleischwürfel	Fr. 9.00
	Fleischbouillon mit hausgemachten Kräuterflädli	Fr. 8.50
	Kraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen & Sherry	Fr. 9.50
	„Mulligatawny Soup“ Rassiges Currysüppi mit Chicken Saté Spiessli	Fr. 11.50
	Mandelsuppe mit Chorizo Croustillant	Fr. 10.50
Fisch	Krustentiersüppi mit Cognac & Riesencrevette	Fr. 12.50

SALATE

	Bunte Blattsalat-Bowle mit Strauchtomaten, Gartenkresse, Ei & Brotwürfeli an einem Kräuterdressing	Fr. 9.00
	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. 10.50
	Tomatensalat mit italienischem Büffel-Mozarella, Basilikum, Olivenoel & Balsamico-Essenz	Fr. 14.50
	Bunte Blattsalate mit Melonenkugeln, frischen Beeren, Granatapfel, Pinienkernen & Gartenkresse	Fr. 12.50
	Südländischer Salat mit Peperoni, Gurken, Tomaten, Olivenoel, frischer Zitrone, Feta-Käse & Zwiebelringen	Fr. 11.00
	Bunter Frühlingsalat mit Blattsalaten, gehobeltem Gemüse, Spargeln, Bärlauch & Strauchtomaten	Fr. 12.50
	Nüsslisalat mit frischen sautierten Waldpilzen, Trauben, gerösteten Baumnüssen & einem Wachtel-Spiegelei	Fr. 13.50
	Junger Spinatsalat mit kross gebratenem Speck, Brotwürfeli & einem pochierten Ei	Fr. 12.50
	Nüsslisalat mit Speckstreifen, gehacktem Ei & gerösteten Croûtons	Fr. 12.50
	Nüsslisalat mit Hirschrohschinken, Feigen, Datteln, gerösteten Kernen und gelbe Cherry Tomaten	Fr. 16.00
	Bunter Wintersalat mit Äpfeln, Birnen, Wintermelone, caramelisierten Nüssen & Hobelkäse	Fr. 14.00
	Bunte Blattsalat-Bowle mit Black Tiger Riesencrevetten, Kräutern, Knobli, Avocado & Strauchtomaten	Fr. 18.00
	Bunte Blattsalat-Bowle mit Streifen vom Alaska Wildlachs, Strauchtomaten & frischem Meerrettich	Fr. 17.50
	Ruccolasalat mit geschmorten Strauchtomaten, Kürbiskernoel, Limone & Parmesan	Fr. 12.00

WARME VORSPEISEN

VEGETARISCH	Hausgemachte Nudeln mit einer Safran-Vanillesauce, Gemüsejulienne, 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 geschmorten Ofentomaten, einem pochierten Ei & schwarzem Périgord Trüffel	Fr. 22.00
	Ravioli mit einer Steinpilz-Frischkäsefüllung, Kräuter-Pesto, halbtrocknete Strauchtomaten & sautierten Pilzen	Fr. 15.00
Fisch	Hausgemachte Nudeln mit Gemüsejulienne, Rahm, Noilly Prat & Streifen vom Alaska Wildlachs	Fr. 19.00
	Kross gebratenes Zanderfilet auf einem Süsskartoffelpüree mit einem Kräuterschaum & Gemüsestroh	Fr. 19.00
	Grünes Thai Currysüppi mit Poulet, Riesencrevetten und knackigem Gemüse	Fr. 18.00
	Seeteufel-Medaillon am Stück im Rohschinkenmantel gebraten, Kräuter-Risotto & Rotweinjus	Fr. 21.00
	Gefüllte Rotzungen-Röllchen auf einem Beurre Blanc mit frischem Blattspinat & Schmelzkartoffeln	Fr. 19.00
	Neuseeland Red Snapper auf frischem Linsengemüse mit einem Safranschaum & knusprigen Kräutern	Fr. 22.00
	Hausgemachte Frühlingsrollen mit Black Tiger Crevetten serviert mit Dipp Saucen und fernöstlichem Salat	Fr. 16.00
Fleisch	Warmes Carpaccio von geschmorten Kalbsbacken mit einer Wurzelgemüse-Vinaigrette & Kernoel	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, frischem Gemüse & Beilage nach Wahl	Fr. 39.00
	„Zweierlei vom Rind“ Rindsfilet am Stück im Kräutermantel gebraten 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 an einer Rotweinsauce frisches Gemüse vom Markt & Beilage nach Wahl	Fr. 49.00
	„Suure Mocke“ Gespickter Rindsschmorbraten wie zu Grossmüeti`s Zeit Kartoffelstock, frisches Gemüse & Preiselbeer-Apfel	Fr. 26.00
	Rindsragout an einer kräftigen Rotweinsauce mit Specksteifen, Saucenzwiebeln, Brotwürfeli & Champignons Kartoffelstock & frisches Gemüse	Fr. 25.00
VOM KALB	Saftiges Kalbsragout an einer feinen Weissweinrahmsauce mit einer Garniture von farbigem Frühlingsgemüse Stampfkartoffeln & Schmorgemüse	Fr. 28.00
	Rahm-Geschnetzeltes vom Kalb 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, Safran-Risotto, frischer Blattspinat & Ofentomaten	Fr. 34.00
	Cordon-bleu vom Kalb mit Bauernschinken und Appenzeller-Käse Pommes frites & frisches Gemüse	Fr. 42.00
	„Scalopine al marsala“ Zarte Kalbsschnitzeli mit einem Marsalajus Safran-Risotto, frischer Blattspinat & Ofentomaten	Fr. 35.00
	„Scalopine Saltim Bocca“ Kalbsschnitzeli mit Rohschinken & Salbei Steinpilz-Mascarponerisotto, frischer Blattspinat & Ofentomaten	Fr. 36.00
	Saftiges Kalbsmedaillon im Weizenteig gebraten an einem flambierten Calvadosjus, frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	Fr. 42.00
	Kalbssteak an feiner Morchel-Cognacrahmsauce frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	Fr. 49.00
	Schweizer Kalbs Hohrücken am Stück im Ofen gebraten, mit einer feinen Eierschwämmli-rahmsauce Mont d'Or Kartoffeln & 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 Prelselbeer-Apfel & eine chüstige Butter-Rösti	Fr. 36.00
VOM LAMM	Grünes Thai Curry mit Lammragout, Ingwer, Chili, Zitronengras, Kokosmilch, Shitake, Peperoni & Pak Choi Basmati Reis & knuspriges Papdam	Fr. 28.00
	Hochybriger Lammragout an einer feinen Safranrahmsauce mit einer Garniture von Grillgemüse & Ofentomaten Schnittlauchkartoffeln	Fr. 28.00
	Hochybriger Lammrücken mit einer Kräuterkruste im Ofen gebraten, Rotweinjus, Kartoffelgratin & frisches Gemüse	Fr. 40.00
	Sous Vide rosa gegartes Lammentrecôte mit einer hellen Schalotten-Meerrettichrahmsauce Stampfkartoffeln & frisches Gemüse	Fr. 38.00
	Stroganoff vom Lammrückenfilet mit Streifen von Peperoni, Gurken, Champignons & Zwiebeln an einer rassigen Paprika- Wodka Rahmsauce Kartoffelrahm-Püree & frisches Gemüse	Fr. 36.00
	Rosa gebratener Hochybriger Lammrücken mit Jus und ein Lammhacktätschli auf geschmortem Peperonigemüse Mont d'Or Kartoffeln und Bundkarotten	Fr. 38.00

FLEISCHGERICHTE

MIT GEFLÜGEL	Französische Maispoulardenbrust mit Salbei und Rohschinken im Ofen gebraten Thymian-Jus, Tessiner Mais Bramata und farbiges Ofengemüse	Fr. 26.00
	Schweizer Pouletschenkel-Steakli (ohne Knochen) im Ofen knusprig gebraten, serviert mit feiner Kräutersauce Steinpilzrisotto & 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 Cantadou, Blattspinat & Trockentomaten gefüllte Schweizer Poulardenbrust Safran-Risotto, Balsamico Jus & frisches Gemüse	Fr. 28.00
	„Wiener Backhendli“ knusprig gebackene Poulardenbrust mit Zitronen & Preiselbeeren Rosmarin-Bratkartoffeln & frisches Gemüse	Fr. 28.00
	Gelbes Thai Curry mit Poulet, Shitake, Bambussprossen, Kefen, Pak Choi, Thai Auberginen & Kokosmilch Basmati Reis & knuspriges Papadam	Fr. 25.00
	Schweizer Pouletbrust Geschnitzt mit Frischkäse, Curry und Strauchtomaten Pilav-Reis & knuspriges Papadam	Fr. 25.00
WILD	Hausgebeizter Wild-Pfeffer je nach Marktangebot Butterspätzli, Preiselbeer-Apfel, Rotkraut, glasierte Marroni, Poire à Botzi & Rosenkohl	Fr. 32.00
	Rehschnitzeli an feiner Wildrahmsauce, Butterspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, sautierte Waldpilze, Preiselbeer-Apfel & Poire à Botzi	Fr. 42.00
	Rosa gebratenes Reh-Entrecôte mit einer Nusskruste & 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 Wachholder-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 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 & Speckfond serviert auf farbigem Linsengemüse und Schmelzkartoffeln	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, Frühlingszwiebeln und Sojasauce Basmati Reis aus dem Dampf, Kefen & Kroepoek	Fr. 40.00
	Neuseeland Red Snapper oder Sill Snapper Filet (Angelfang) auf einem grünen Thai-Gemüse- Curry Jasmin Reis & knuspriges Papadam	Fr. 40.00
	Auf der Haut gebratenes Filet vom Küstenkabeljau auf einem Erbsen-Kartoffelpüree Beurre Blanc Sauce & glasiertes Wurzelgemüse	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 mit Ofentomaten	Fr. 39.00
	Schottischer Frischlachs auf der Haut gebraten mit Kerbel-Hollandaise Rosmarin-Bratkartoffeln, Blattspinat & Grillzucchini-Spiess	Fr. 35.00

BEILAGEN ZU DEN HAUPGERICHTEN

(Bitte nur eine Beilage pro Hauptgang)

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

Tessiner Mais Bramata
Frische Eierspätzli
Hausgemachte Nudeln

Pilav Reis
Basmati Reis aus dem Dampf
Parmesan-Risotto
Safran-Risotto
Steinpilz-Risotto

VEGETARISCHE GERICHTE

Frisches Waldpilz-Stroganoff mit Crème fraiche Butterrösti & gefüllte Weisswein-Birne	Fr. 26.00
Rotes Thai Gemüse-Curry mit Shitake Pilzen, Cashew Nüssen, Bambussprossen & frischer Ananas, Basmati-Reis & Papadam	Fr. 25.00
Farbiges Peperoni-Apfelgulasch mit Sauerrahm, ital. Petersilie, Pecan Nüssen, frischem Kartoffelstock und knusprigen Chips	Fr. 25.00
Butter Rösti mit pochierter Weissweibirne, Eierschwämmli und 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, Pinienkernen, Basilikum & Parmesanspänen	Fr. 24.00
Parmesan-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

SÜSSSPEISEN

KALTE DESSERT	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace & Rahm	Fr. 8.50	
	Frischer Fruchtsalat mit Yoghurtglace & frischen Beeren	Fr. 9.50	
	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 in einem Erdbeer-Mango- Süppchen & frischen Beeren	Fr. 11.50	
	Gebrannte Creme nach Grossmüeti`s Rezept mit Vanilleglace, Rahm und einem Mandelguetzli	Fr. 9.50	
	Schokoladen-Mousse mit Doppelrahm und Saison-Früchten	Fr. 12.50	
	Bananen Mousse im Baumkuchenmantel auf Passionsfruchtsauce	Fr. 13.50	
	 Vermicelles & Meringues vom Britschgi Adrian mit Vanilleglace & Rahm	Fr. 12.50	
	 Vermicelles vom Britschgi Adrian mit Schlagrahm	Fr. 10.50	
	WARME DESSERT	Lauwarmes Schoggitörtli aus dem Ofen mit hausgemachter Joghurt-Glace & frischen Früchten	Fr. 12.50
		 Apfelstrudel aus dem Ofen mit warmer Vanillesauce ,Glace & Rahm	Fr. 11.50
 Hausgemachte Öpfelchüechli mit warmer Vanillesauce & Glace		Fr. 10.50	
GLACÉ / SORBET	Eiskaffee „Fontana“ mit einem Schuss Kirsch	Fr. 10.50	
	Sorbetteller „Fontana“ Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten	Fr. 14.50	
	Frische caramelisierte Ananas mit hausgemachter Vanilleglace und Ragout von frischen Erdbeeren	Fr. 12.50	
	Verschiedene hausgemachte Glacé und Sorbet nach Wunsch		
VARIATIONEN	Kleines, warmes Schoggi- Törtli, Fruchtsalat & hausgemachtes Ananas-Basilikumsorbet	Fr. 14.50	
	Kaffee Parfait im Baumkuchenmantel Crème Brûlée & Choco Brownies	Fr. 13.50	
	„Honig & Milch“ Milchglace, Haferflockenstreusel, Honig Marshmallows und Croquant	Fr. 14.50	
BUFFET	Ab 30 Personen		
	empfehlen wir Ihnen unser Dessertbuffet empfehlen wir Ihnen unser Dessert- und Käsebuffet	Fr. 19.00 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 Sorbet 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 gebraten
serviert auf geschmortem Ratatouille-Gemüse mit Jus und feinem Safran-Risotto

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

„Wiener Backhendl“
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

Caramelisierte Ananas mit hausgemachter Vanilleglace Fr. 74.00

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 Eierschwämmli-sauce hausgemachte Butternudeln und frisches Gemüse

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

Fruchtsalat mit Beeren & hausgemachten Zitronensorbet

Fr. 82.00

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. 89.00

MEIN MENÜ



Apéro

Kalte Vorspeise

Suppe

Salat

Warme Vorspeise

Hauptgericht

Dessert

Spezielles
