



SOMMERLUST

SOMMERLUST-BUFFET «SCHWEIZ, SUISSE, SVIZZERA»

- Bündner Gerstensuppe
 - Kartoffel-Gurkensalat
 - Crevettencocktail
 - Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichschaum
 - Rohschinken und Salsiz
 - Bündnerfleisch und Coppa
 - Frischer Pilzsalat mit Kräutern
 - Blattsalate der Saison mit hausgemachten Dressings
-

- Felchenfilets vom Rhein mit Riesling-Reduktion und Gemüsestreifen
 - Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
 - Hackbraten Grossmutter Art an Mischpilzsauce
 - Äpller-Makronen mit Zwiebeln und Apfelmus (ohne Speck)
-

- Gemischter Reis
 - Röstitaler
 - Spätzli
 - Marktfrische Gemüseauswahl
-

- Fruchtsalat
 - Hausgemachter Cheesecake mit Erdbeeren
 - Creme Caramel
 - Weisses Tobleronemousse
-

Ohne Käse

CHF 89.00*

Mit Auswahl von Schweizer Rohmilchkäse dazu Früchtebrot

CHF 98.00*

*Pro Person ab 30 Personen



SOMMERLUST

SOMMERLUST-BUFFET «SCHAFFHAUSEN. DAS KLEINE PARADIES»

- Rieslingsuppe
 - Nüsslisalat mit Ruchbrotwürfeln
 - Geräuchertes Forellenfilet
 - Rindscarpaccio mit Olivenöl und Hobelkäse
 - Regionale Rauchfleischspezialitäten
 - Kartoffelsalat mit Bauernspeck und Schnittlauch
 - Blattsalate der Saison mit hausgemachten Dressings
-

- Gemütlich gebratener Saibling mit Tomaten, Fenchel, Oliven, Kapern auf Spinatbett
 - Am Stück gebratenes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter und kräftigem Jus
 - Zwiebel- Käsewähe
-

- Gemischter Reis
 - Rosmarinkartoffeln
 - Spinatspätzle
 - Marktfrische Gemüseauswahl
-

- Gebrannte Crème
 - Apfelkuchen mit Doppelrahm
 - Hausgemachte Sorbets
 - Mini-Crèmeschnitten
-

Ohne Käse

CHF 89.00*

Mit Auswahl von Schweizer Rohmilchkäse dazu Früchtebrot

CHF 98.00*

*Pro Person ab 30 Personen



S O M M E R L U S T

SOMMERLUST-BUFFET «DOLCE VITA»

- Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
 - Burrata auf geschmorten Kirschtomaten mit Ruccola
 - Rindstatar «Sommerlust» mit Brioche
 - Hausgebeizter Graved Lachs mit Dijonsenf-Honigsauce
 - Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapernäpfel
 - Caesar Salat mit Speck und Croûtons
 - Blattsalate der Saison mit hausgemachten Dressings
-

- Saltimbocca vom Zander
 - Niedergegarter Rinds-Brasato
 - Geschichtete Gemüselasagne
 - Kalbsnierstück am Stück gebraten mit «Cafe de Paris»
-

- Ratatouille
 - Risotto mit Pilzen
 - Kartoffelgratin
 - Saisongemüse
-

- Tiramisu
 - Grand Cru Schokoladenmousse
 - Panna Cotta mit Fruchtcoulis
 - Verschiedene Eissorten
 - Mariniertes Fruchtsalat
-

Ohne Käse

CHF 89.00*

Mit Auswahl von Schweizer Rohmilchkäse dazu Früchtebrot

CHF 98.00*

*Pro Person ab 30 Personen



SOMMERLUST

SOMMERLUST-BUFFET (MAI BIS SEPTEMBER) «BARBECUE»

- Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichschaum
 - Antipasti
 - Tomaten-Mozzarella-Salat
 - Vitello Tonnato
 - Königskrabbensalat mit Avocado
 - Ceasar Salat
 - Blattsalate der Saison mit hausgemachten Dressings
-

- Kalbs-und Schweinsbratwurst
 - Gemischter Fleisch-und Gemüsespiess
 - Rindshuft-Medaillon
 - Grillierter Lachs mit Chimichurri Sauce
 - Baked Potatoes mit Sauerrahm
 - Grillkäse
 - Maiskolben
 - BBQ-Sauce
 - Kräuterbutter
 - Brotsorten
-

- Exotischer Fruchtsalat
 - Eissorten vom Glacewagen
 - Crème Brulée
 - Schokoladenkuchen mit Doppelrahm
-

Ohne Käse

CHF 89.00*

Mit Auswahl von Schweizer Rohmilchkäse dazu Früchtebrot

CHF 98.00*

*Pro Person ab 30 Personen



SOMMERLUST

SOMMERLUST (NOVEMBER BIS DEZEMBER) «FONDUE CHINOISE ALS TAVOLATA»

- Nüsslisalat, Kartoffeldressing, Ei, Speck
 - Geräuchertes Forellenfilet
 - Kartoffelsalat, Speck, Schnittlauch
 - Kürbissuppe mit Curry und Kokos
-

- Rind, Kalb, Poulet
 - Sommerlust-Fries, Gemüsestangen (Karotten, Stangensellerie, Peperoni)
 - Saucen: Kräuter, Knoblauch, Curry, Chili
 - Silberzwiebeln, Baby Maiskolben, Cornichons
-

- Gebrannte Crème (Schaffhauser Rezept)
 - Mini Crèmeschnitten
 - Hausgemachter Schoggikuchen mit Doppelrahm
-

Ohne Käse zum Dessert (Vegetarisch auf Anfrage)

CHF 79.00*

Mit Auswahl von Schweizer Rohmilchkäse dazu Früchtebrot zum Dessert

CHF 89.00*

*Pro Person ab 10 Personen