

Winter Inspirationen Moschi Stäfa

Mit diesen Vorschlägen möchten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets inspirieren. Selbstverständlich sind Ihre Wünsche willkommen und werden, wenn immer möglich, umgesetzt.

Kontaktieren Sie uns für eine Beispielofferte unter: moschi-staefa@bluewin.ch
Gerne unterstützen wir Sie bei der Wahl der Speisen und Speisenfolge.

Apéro & Häppchen

Gebäck

- Gâteau Vully (*Hefekuchen mit Speck oder Oliven, Waadtländer Spezialität*)
- Flammkuchen Saisonal belegt (*mit Speck oder Vegetarisch*)
- Hausgemachte Schinkengipfeli
- Empanadillas mit Hackfleischfüllung
- Empanadillas mit Getreide-Gemüsefüllung
- Käseküchlein, klassisch
- Quichetartelettes mit Käse und Schinken
- Quichetartelettes mit Lauch und Speck
- Quichetartelettes mit Käse und Gemüse
- Quichetartelettes mit Feta und Spinat
- Hefetartelettes mit Safranfrischkäse und Basilikum
- Spinat-Feta-Taschen im Blätterteig
- Spinat-Feta-Taschen im Filoteig
- Samosas mit Erbsen-Kartoffelfüllung **V+**
- Blätterteigstangen mit Gewürzen **V+**
- Focaccia **V+**
- Fladenbrot mit oder ohne Dips **V+**

Belegte Brote & Co

Crostini, verschieden belegt, mit:

- Kräuterfrischkäse
- Hobelfleisch, Salami, Chorizzo, Rohschinken
- Rindstatar
- Saisonales Gemüsetartar
- Geräucherter Lachs
- Geräucherte Forelle
- Baumnuss-Zitronenpesto **V+**
- Randentatar **V+**
- Rüeblitatar **V+**
- Oliventapenade **V+**

Blinis:

- Blinis mit geräuchertem Zürichsee-Fischmousse (*je nach Tagesfang*)
- Blinis mit geräuchertem Zürichsee-Fisch, Meerrettich und Dill
- Blinis mit Swiss Lax (*Zucht*), Kräutercrème

Knusperbrote:

- Apfel, Birne, Ziegenkäse, Gruyère gratiniert
- Rande, Ziegenkäse, Gruyère, Walnuss gratiniert
- Kürbis, Ziegenkäse, Gruyère, Muskat gratiniert

„Smörebröd“ Sauerteigvollkornbrote mit vielen Garnituren:

- Rüeblitatar **V+**
- Randentatar **V+**
- Hummus, klassisch **V+**
- Pink Hummus mit Rande **V+**
- Erbsenpüree mit Minze **V+**
- Kürbispüree (*Sept. bis Jan.*) **V+**
- Kräuterfrischkäse
- Hobelfleisch
- Rindstatar
- Geräuchertes Zürichsee-Fischmousse

Dips

Serviert mit Focaccia, Crackers oder Fladenbrot, hausgemacht:

- Hummus, klassisch **V+**
- Pink Hummus mit Rande **V+**
- Erbsenpüree mit Minze **V+**
- Kürbispüree **V+**
- Pastinaken-Haselnusspüree **V+**
- Tsaziki
- Minzenjoghurt

Gemüse

- Randen Couscous (*mit oder ohne Ziegenfrischkäse*)
- Mariniertes Kürbis mit Orange **V+**
- Wintergemüseschiffchen mit Miso-Pilz-Mayonnaise
- Hausgemachte Wurzelgemüsechips **V+**
- Topinambur Tatar **V+**
- Marinierte Pilze mit Weisswein und Kräutern **V+**

Suppen

- Kürbis-Ingwersuppe (*Sept. bis Jan*)
- Karotten-Orangensuppe
- Marronisuppe
- Rotkohl-Apfelsuppe
- Sellerie-Apfelsuppe
- Pastinakensuppe

(Alle auch vegan möglich)

- Süssmostsuppe
- Weissweinsuppe
- Velouté vom Poulet mit Estragon

Fisch & Fleisch

- Albondigas mit Chilisauce (Rindshackbällchen)
- Köftes mit Chilisauce (Lammhackbällchen)
- Köftes mit Minzenjoghurt (Lammhackbällchen)
- Pouletspiesschen mit Sataysauce
- Pflaumen oder Datteln im Speckmantel

- Pikante Baccalau-Fischküchlein mit Sweet Chilisauce
- Zürichsee-Fischburger
- Geräucherte Zürichsee-Forelle mit Sellerie und Apfel
- Zürichsee-Fischmousse mit Noilly Prat und Dill
- Ceviche von Zander

Plättli, Snacks

- Geröstete Nüsse und Kerne mit Gewürzen **V+**
- Blätterteigstangen mit Gewürzen **V+**
- Tortilla Chips mit Salsa oder Erbsenpüree oder Tsaziki oder Aioli (**V+ möglich**)
- Käseplättchen, diverse
- Ubriacco-Käse, gebrochen (in Barolo gereifter Käse)
- Parmesan-Käse, gebrochen
- Fleischplättchen, diverse
- Hobelfleisch
- Chorizo von Iberico-Schwein
- Marinierte Oliven **V+**
- Getrocknete Tomaten, eingelegt in Kräutern und Olivenöl **V+**
- Marinierte Pilze mit Weisswein und Kräutern **V+**

Vorspeisen

Blattsalat

alleinstehend oder in Kombination möglich

- Winterliche Blattsalate
- Freiland Nüsslisalat (*Ab Mitte September bis Ende Februar*)

Mit Ei, Croutons, Speck, Apfel, Orangen, Wurzelgemüwestreifen, Feigen/ Baumnüsse, gerösteten Kernen oder sautierten Pilzen

Kalte Vorspeisen

alleinstehend oder mit Salat möglich

- Kürbistatar (*mit Feta*) **V+**
- Rüebli-Orangentatar **V+**
- Randentatar mit Walnussöl **V+**
- Randencarpaccio mit Meerrettich, Apfel, Spinat **V+**
- Kräuterseitlinge, grilliert mit Kräutersalat, Frischkäse, geröstete Nüsse

- Kalbstatar oder Rindstatar mit winterlichen Aromen und Pfannenstiel-Trüffel
- Rindscarpaccio mit Rucola, Zitrone, Olivenöl, Parmesan
- Rindscarpaccio mit Orange, Haselnuss, Portulak
- Kaltes Roastbeef, dünn aufgeschnitten mit Sauce Tatar oder Vinaigrette

- Zürichsee-Fischmousse mit Noilly Prat und Dill
- Duo von der Felche, Zitrone und Gartenkräuter
- Ceviche von Zander
- Swiss Lax Tatar mit Fenchel und Zitrusfrüchte
- Sashimi aus EU-Fisch mit Sojasauce und Ingwer

Suppen

- Kürbis-Ingwersuppe (*Sept. bis Jan*)
- Karotten-Orangensuppe
- Marronisuppe
- Rotkohl-Apfelsuppe
- Sellerie-Apfelsuppe
- Pastinakensuppe (*mit Birne*)

Alle diese Suppen sind auch vegan erhältlich

- Süssmostsuppe
- Weissweinsuppe
- Velouté vom Poulet mit Estragon

Warme Vorspeisen & Zwischengänge

- Geschmorter Chicorée mit Orangen, Nusspesto und Portulak **V+**
- Kürbisschnitte mit Rosmarin, Ahornsirup
- Chèvre Chaud mit Rosmarin, Ahornsirup
- Trüffelravioli mit Parmesan
- Zitronenravioli mit Winterspinat
- Pilzravioli mit Kräuterrahmsauce
- Weitere Ravioli nach saisonalem Angebot
- Tagliatelle mit Gemüsesugo **V+**
- Mit Pilzen
- Mit Kürbis **V+**
- Getreidetäschli mit Gemüse und Dip **V+**

- Kalbskopfbäggli geschmort mit dunklem Rotweinjus
- Kalbsleberli mit Äpfeln und Zwiebeln
- Kalbspaillard al limone
- Kalbsinvoltni mit Kräuterfüllung

Buffetbeilagen, kalt

- Winterliche Blattsalate
- Freiland Nüsslisalat (Ab Mitte September bis Ende Februar)

Mit Ei, Croutons, Speck, Apfel, Orangen, Wurzelgemüwestreifen, Feigen/ Baumnüsse, gerösteten Kernen, sautierten Pilzen

- Orangen-Fenchelsalat **V+**
- Rüebli-salat mit Minze und Honig oder mit Dill **V+ möglich**
- Randensalat mit Schalotten **V+**
- Randensalat mit Meerrettich **V+**
- Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen
- Kabissalat an Sauerrahmsauce
- Asiatischer Kabissalat mit Sesamöl **V+**
- Zweifarbiges Bohnensalat an Vinaigrette **V+**
- Kichererbsensalat mit Wintergemüse **V+**
- Linsensalat mit Äpfeln **V+**

- Kartoffelsalat italienisch mit Olivenöl, Schnittlauch, Zitrone **V+**
 - Kartoffelsalat orientalisches mit Koriander und Tomätli **V+**
 - Kartoffelsalat classic mit Mayonnaise und Majoran
 - Kartoffelsalat mit Dill-Senfsauce **V+**
 - Pasta Salat mit Rucola, Tomätli, Parmesan und Balsamico
 - Taboulé (*Couscous mit Gemüse*) **V+**
-
- Hummus, klassisch **V+**
 - Pink Hummus mit Rande **V+**
 - Erbsenpüree mit Minze **V+**
 - Kürbispüree **V+**
 - Pastinaken-Haselnusspüree **V+**
 - Kürbistatar **V+**
 - Rüepli-Orangentatar **V+**
 - Randentatar mit Walnussöl **V+**
 - Randencarpaccio mit Meerrettich, Apfel, Spinat **V+**
 - Kürbisschnitte mit Rosmarin, Ahornsirup
-
- Kalter Schweinsbraten mit Salsa Verde
 - Asiatisches Huhn mit Szechuanpfeffer
 - Vitello Tonnato

Buffetbeilagen, warm

- Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta
- Börek (*Spinat und Feta im Filoteig*)
- Samosas **V+**
- Lauwarmer Wurzelgemüsesalat mit Nussdressing **V+**
- Falafel mit Tsatsiki oder Minzenjoghurt **V+ möglich**
- Sardinen mit Kräutern
- Pilze mariniert in Weisswein und Kräutern **V+**

Hauptspeisen

Vegetarische Gerichte als Hauptspeise oder Buffetkomponenten

- Frisches Pilzragout (**V+ möglich**)
- Wintergemüse Piccata
- Panierte Sellerieschnitten

- Kürbisschnitten mit Sesam paniert
- Gemüsequiche
- Wirzwickel *vegan oder vegetarisch gefüllt*
- Vegetarisches «Pot-au-feu» mit *Linsen, Lauch, Kartoffeln*
- Madras Gemüse Curry **V+** mit oder ohne Tofu
- Grünes Gemüse Thaicurry **V+** mit oder ohne Tofu
- Orientalischer Kichererbsen-Gemüsesugo **V+**
- Gefüllte Portobello Pilze
- Chèvre Chaud mit Rosmarin, Ahorn, Knoblauch
- Falafel mit Kräutersauce **V+**
- Labneh in Gewürzmantel (*Orientalischer Joghurtfrischkäse*)
- Randenrisotto mit Ziegenkäse und Gartenkräutern (*siehe Stärkebeilagen*)
- Pizzokel mit Bergkäse und Wintergemüse
- Pizzockeri mit Kartoffeln, Zwiebeln, Käse gratiniert und Salbei
- Älplermagronen mit Zwiebeln und Kartoffeln
- Vegetarische Lasagne mit Gemüse-Bolognese
- Vegetarische Lasagne bianco

vom Grill (nur bei Buffets)

- Tofuplätzchen, mariniert **V+**
- Halloumikäse, mariniert
- Paneerkäse, mariniert

Gemüsebeilagen

- Rahmsauerkraut
- Rahmwirz
- Glasierte Karamellmaroni
- Schwarzwurzeln à la crème
- Rotkraut al dente **V+**
- Gefüllte Äpfel mit Preiselbeeren oder Johannisbeeren **V+**
- Cima di Rapa mit Mandeln und Zitronen **V+**
- Bohnencassoulet mit Wintergemüse **V+**
- Grüne Bohnen mit Zwiebeln und Knoblauch **V+**
- Grünes Wintergemüse **V+**
- Kürbis an Orangen und Zimt aus dem Ofen **V+**
- Wurzelgemüse aus dem Ofen **V+**
- Saisonales Marktgemüse, glasiert **V+**

- Sautierter Winterspinat mit Zwiebeln und Knoblauch **V+**
- Gerösteter Rosenkohl oder Blumenkohl aus dem Ofen **V+**

Stärkebeilagen

- Tagliatelle mit Schnittlauchbutter **V+ möglich**
- Dinkelspätzli mit Butter
- Polenta «Bramata» mit Thymian **V+ möglich**
- Pizzokel mit Bergkäse
- Gnocchi Malfatti
- Griessgnocchi
- Kartoffelgnocchi

- Rosmarinkartoffelcuts aus dem Ofen **V+**
- Kartoffelgratin (*auf Wunsch mit Lauch oder Birnen*)
- Kartoffelstock classic
- Kartoffelstampf **V+ möglich**
- Süsskartoffelcuts aus dem Ofen **V+**
- Berner Röstli mit Zwiebeln und Speck sautiert

- Bio-Vollreismischung mit Kräutern **V+**
- Bio Vollreis, nature **V+**
- Orientalischer Gewürzreis mit Berberitzen und Nüssen **V+**
- Zitronenreis **V+**
- Venerereis **V+**
- Basmatireis **V+**

- Weissweinisotto
- Risotto je nach Saison (*Safran, Limonen, Weisswein, Merlot, Champagner, Pilze, Randen, Kürbis, Fenchel/ Pastis*)

- Erbsenpüree
- Plein in Pigna «Bündner Ofenrösti»
- Rote Linsen Dal mit Licio **V+**
- Fregola Sarda

Pasta

Kann z.B. als «Spaghettata» -Buffet, Vorspeise oder Zwischengang gewählt werden

- Tagliatelle mit Schnittlauchbutter **V+ möglich**
- Penne mit geröstetem Salbei, Zwiebeln, Knoblauch
- Ravioli al Limone

- Ravioli an Salbeibutter
- Trüffelravioli an Rahmsauce
- Gnocchi Malfatti mit Basilikumsauce

- Tagliarini Kräuterrahmsauce
- Tagliatelle Eugenio
- Tagliatelle Cinque P.
- Pappardelle Bolognese *mit Rindshack oder Veganem Sojahack*
- Pappardelle Gemüsebolognese **V+**
- Farfalle Pilzrahmsauce
- Orecchiette an Basilikumpesto
- Spaghetti Napoli **V+**
- Spaghetti Gorgonzola
- Spaghetti Alfredo *mit Rahm, Schinken, Kräuter*
- Spaghetti Arrabiata **V+**
- Pasta nach Wunsch *mit Baumnuss-Zitronenpesto, verschiedene Kräuterpestos, al olio* **V+**

Fleischgerichte

Aus dem Ofen...

- Rindsentrecôte mit frischen Kräutern mariniert
- Rindsentrecôte Teriyaki
- Rindstagliata mit Rucola, Tomaten, Parmesan, Balsamico
- Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce nach Wahl
- Rindsfilet mit frischen Kräutern mariniert
- Rindsfilet auf Rotwein-Schalottenkonfit
- Rindshohrücken Teriyaki
- Rindshohrücken mit Kräutern mariniert

- Rindsgeschnetzeltes mit Mont Vully-Wein und Speck
- Rindsgeschnetzeltes orientalisches an Chili und Honig
- Rindsragout Burgunder Art *mit Perlzwiebeln, Croutons, Speck und Champignons*
- Brasato al Merlot
- Rindshacktätschli in dunklem Kalbsjus

- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
- Senfrahmgeschnetzeltes *(Kalb oder Schwein)*
- Saltimbocca *(Kalb oder Schwein)*
- Kalbs-Involtini mit Kräutern
- Kalbspaillard mit Gremolata
- Kalbspaillard al Limone

- Kalbskopfbäggli geschmort (*auf Wunsch im Duo mit Kalbsfilet, rosa gebraten*)
- Kalbsleberli mit Äpfeln, Zwiebeln und Sherry
- Lammgigot gespickt mit Rosmarin und Knoblauch
- Lammracks mit Kräuterkruste
- Lammgeschnetzeltes orientalisches an Chili und Honig
- Lammcurry
- Schweinsgeschnetzeltes mit Estragon Sauce
- Schweinshalsbraten an Honig-Senfsauce
- Schweinshalsbraten, gefüllt mit Dörripflaumen
- Schweinsspiesse mit Erdnussauce
- Schweinsfilet im Salbei – Speckmantel
- Coq au vin blanc oder rouge
- Pouletschenkelsteak ohne Bein in Orangensauce
- Poulet Steak mit Zitronengras-Ingwer mariniert
- Pouletragout mit Zitronen und Oliven
- Kaninchenragout mit Zitronen und Oliven

...Wild wenn immer möglich aus heimischer Jagd ab Oktober bis Ende Dezember

- Reh, gebraten mit Hagebuttensauce
- Hirschentrecôte mit Calvadosauce
- Verschiedene Wildgerichte nach Angebot (Reh, Wildsau, Dammhirsch)

... oder vom Grill (nur bei Buffets)

- Rindsentrecôte mit frischen Kräutern mariniert
- Rindsentrecôte Teriyaki
- Rindsfilet mit frischen Kräutern mariniert
- Rindshohrücken Teriyaki
- Rindshohrücken mit Kräutern mariniert
- Lammgigot mit frischen italienischen Kräutern mariniert
- Lammgigot mit Lavendel
- Lammnierstück mit frischen Kräutern mariniert
- Lammracks (Koteletten) mit frischen Kräutern mariniert
- Pikante Lammspiesse
- Cevapcici-Spiesse

- Spare Ribs an vietnamesischer Marinade
 - Spare Ribs BBQ-Marinade
 - Schweinshalsbraten BBQ-Marinade *auf Wunsch aus dem Smoker*
 - Schweinshalsbraten an Honig-Senfsauce *auf Wunsch aus dem Smoker*
 - Schweinsspieße mit Erdnussauce
 - Schweinssteaks mit Zitronenthymian
 - Schweinsfilet im Salbei – Speckmantel
 - Kräuterschneckenwurst vom Grill (Schwein)
 - Diverse Würste
-
- Poulet Steak mit Zitronengras-Ingwer mariniert
 - Poulet Steak mit Zitronenthymian
 - Pouletspieße Satay
 - Pouletspieße an Zitronenthymian
-
- Verschiedene Wildgerichte nach Angebot (Reh, Wildsau, Dammhirsch) (*Bis Ende Dezember*)

Fischgerichte

als Hauptspeise oder Buffetkomponenten

aus dem Ofen...

- Fisch vom Zürisee (je nach Angebot des Tages) mit frischen Kräutern und Weisswein pochiert
 - mit Cremolata
 - mit Mehl-Kräuterkruste
 - auf der Haut gebraten
- Zürichsee-Fischburger
- EU-Zander, nach Möglichkeit CH, mit frischen Kräutern und Weisswein pochiert
 - auf der Haut gebraten
 - an Senf- Koriandersauce
- Schweizer Lachs «Lostallo» mit Soja, Ingwer und Honig gegart
- Schweizer Lachs «Lostallo» mit frischen Kräutern und Zitrone gegart
- Schweizer Lachs «Lostallo» mit Soja, Sesamkruste
- Winterkabeljau «Skrei» aus Norwegen (Januar bis Ostern) an Nussbutter sautiert
- Winterkabeljau «Skrei» aus Norwegen (Januar bis Ostern) an Wacholdersauce
- Doradenfilet vom Mittelmeer mit frischen Kräutern

...vom Grill (nur bei Buffets)

- Riesencrevetten an Kräuter-Knoblauchöl
- Riesencrevetten an Limetten, Chili, Koriander
- Tintenfisch „Sepia“ an Zitronen-Kräuteröl

Saucen

Zum Grill oder nach Wunsch...

Warm:

- Thymianjus
- Rosmarinjus
- Madeirajus
- Portweinjus
- Marsalajus

- Weissweinrahmsauce
- Pilzrahmsauce
- Weissbiersauce
- Rosa Pfeffersauce
- Safransauce
- Hagebuttensauce
- Traubensauce
- Preiselbeersauce

- Calvadosrahmsauce
- Pernodsauce
- Beurre Blanc

Kalt:

- Kräuterrahmsauce
- Cocktailsauce
- Aioli
- Sauce Rouille
- Chimichurri **V+**
- Cremolata **V+**
- Salsa Verde **V+**
- Chilisauce **V+**
- BBQ-Sauce
- Kürbis-Chutney **V+**
- Waldbeerchutney **V+**
- Baumnuss-Zitronenpesto **V+**

- Kräuterbutter
- Pfefferbutter

Desserts

- Saisonaler Crumble (*Sept-Okt.: Zwetschgen, Sept-April: Apfel-Birnen, April: Rhabarber-Apfel*)
- Panna Cotta mit Beericoulis
- Panna Cotta mit Cassis
- Panna Cotta mit Passionsfrucht
- Panna Cotta mit Mango
- Tiramisu mit Orangen oder klassisch

- Himbeermousse
- Mangomousse
- Zitronengrasmousse
- Gebrannte Crème

- Joghurt-Beerencrème
- Safrancrème mit Dattel-Granatapfel
- Cantucci Crème
- Limettencrème

- Kaffee Parfait
- Amaretto Parfait mit Schoggi
- Weisses Zimtparfait
- Himbeerparfait

- Apfelkompott mit Ingwer und Safran
- Orangencarpaccio mit gebrannten Mandelplättchen
- Schoggibirnen «Poire Helene»
- Rotweibirnen mit Gewürzen
- Gewürzbirnen mit Walnuss Glacé

- Hannah's Pudding mit Mandeln und warmen Kirschen oder Zwetschgen
- Griessflammerie mit warmen Beeren
- Méringues und Rahm
- Warme Beeren
- Vanilleglace

Kuchen/ Gebäck

- Truffe-Schokoladen-Kuchen
- Wiener Früchte-Bleckkuchen mit Äpfeln oder Beeren
- Mohnkuchen
- Maroni-Kuchen
- Brownies mit Walnüssen
- Brownies mit Salted Pistache
- Gugelhopf mit Weinbeeren oder Schokolade
- Mandelkuchen
- Tiroler Cake
- Cheesecake
- Biskuitschnitte mit Ananas oder Passionsfrucht und Thai Basilikum
- Eclair
- Méringues und Rahm
- Verschiedene Weihnachtsguetzli

Schoggi

- Dunkles Schokoladenmousse mit Orangenzenen
- Schokoladenmousse classic (dunkel)
- Weisses Schokoladenmousse mit Crunch
- Zitronengrasmousse
- Truffe-Schokoladen-Kuchen
- Kokosmakronen auf Schokolade
- Brownies mit Walnüssen
- Brownies mit Salted Pistache

- Schokoladenkugeln
- Schoggitruffeekli
- Sacherkonfekt

Glace *teilweise selbstgemacht*

- Mangosorbet
- Himbeersorbet
- Erdbeerglace
- Vanilleglace
- Schoggiglace
- Kaffeeglace
- Karamellglace, hausgemacht
- Walnuss-Karamellglace, hausgemacht
- Sauerrahmglace
- Joghurtglace
- Fior di Latte (*auf Wunsch mit Beeren*)
- Zitronensorbet

- Verschiedene Kübeli-Glacé von Sorbetto
oder nach Wunsch

Käseplatte

Mit verschiedenen Chutneys und Garnituren serviert

Brunch Buffet

Gerne können Sie das Angebot nach Ihren Wünschen mit zusätzlichen Elementen aus den Inspirationskarten ergänzen.

Brunch Buffet

Hausgemachtes Brot und Zopf
2 Sorten Konfitüren, Honig, Butter
Birchermüesli
Granola, Cornflakes, Nature-Joghurt
frisch gepresster Orangensaft
Früchteplatte

Käseplatte, 3 Sorten, ausgarniert mit selbstgemachtem Chutney
Trockenfleisch und Aufschnitt, 3 Sorten

Zur Auswahl:

Speck & Rührei oder
Gefüllte Eier mit Kräutercreme

4-min Eier oder Spiegeleier auf Bestellung möglich

1 Salat auf Wunsch (*siehe Inspirationskarten*)
1 Smoothie oder Milchshake auf Wunsch

1 Komponente zur Auswahl
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme oder
Roastbeef kalt aufgeschnitten oder
Kalter Schweinsbraten mit Salsa Verde oder
Vitello Tonnato

2x Dessert oder Gebäck zur Auswahl (*siehe Inspirationskarten*)
Süsse Crêpes mit Äpfeln, Zucker und Zimt, Vin cuit oder
Buchweizen-Galettes gefüllt nach Wunsch oder
Schokoecken mit Pistazien

Lebensmitteldeklaration:

Rindfleisch: CH auf Anfrage Bioqualität möglich

Schweinefleisch: CH, Züribiet, auf Anfrage Bioqualität möglich

Lammfleisch: CH, Neuseeland

Geflügel: CH

Eier: CH, Bio

Fisch: CH, Zürichsee wenn möglich, **Zander:** EU (Zucht)

Lachs, Rauchlachs: **Swiss Lax Misox** (Zucht), **Atlantischer Ozean, Schottland**

Riesencrevetten: Nachhaltige Produktion, Zucht «Eden», **Vietnam**

Milchprodukte: CH, teilweise Bio

Gemüse: Biopartner, Pico Bio, Severin Zollinger Biohof Püntacher, Stäfa, Jürgen Käfer

Demeterhof Breitlen, Hombrechtikon

Wir beziehen unser Gemüse, wenn immer möglich, aus Schweizer Bioproduktion oder aus der Region.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.