

Sommer Inspirationen 2025 Moschti Stäfa

Mit diesen Vorschlägen möchten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets inspirieren.

Selbstverständlich sind Ihre Wünsche willkommen und werden nach Möglichkeit berücksichtigt.

Kontaktieren Sie uns für ein Beispielangebot unter:
info@moschti-staefa.ch

Wir unterstützen Sie gerne bei der Auswahl der Speisen und der Speisenfolge.

Apéro

Gebäck

- Gâteau Vully (*Hefekuchen mit Speck oder Oliven, Waadtländer Spezialität*)
- Flammkuchen Saisonal belegt Vegi & Fleisch
- Flammkuchen Klassisch (Speck und Zwiebeln & Lauch)
- Hausgemachte Schinkengipfeli
- Empanadillas mit Hackfleischfüllung & Getreide-Gemüsefüllung (V+ möglich in kleiner Anzahl)
- Quichetartelettes mit Käse **V**
 - und Schinken
 - und Spargeln und Rohschinken (*bis Mitte Juni*)
 - und Tomaten und Zucchetti (*ab Mitte Juni*) **V**
 - und Gemüse **V**
 - mit Feta und Spinat **V**
- Spinat-Feta-Taschen im Filoteig oder Blätterteig **V**
- Samosas mit Erbsen-Kartoffelfüllung **V+**
- Blätterteigstangen mit Gewürzen **V+**
- Focaccia mit Rosmarin & Salz oder Fladenbrot **V+**
 - mit oder ohne Dips

Belegte Brote & Co

**Crostini oder „Smörebröd“ (Sauerteigvollkornbrote)
verschieden belegt, mit max. 3 Sorten:**

- Hobelfleisch, Salami, Chorizo, Rohschinken
- Rindstatar
- geräuchertem Zürichsee-Fischmousse
- Kräuterfrischkäse
- Stäfner Bio-Freiland-Eier
- Saisonales Gemüsetatar **V+**
- Rüeblitatar **V+**
- Tomatentatar, Basilikum **V+**
- Spargeln (*bis Mitte Juni*) **V+**
- Erbsenpüree mit Minze **V+**
- Kürbispüree (*Sept. bis März*) **V+**
- Oliventapenade **V+**
- Bärlauchpesto (*nur im Frühling*) **V+**
- Zitrone Baumnuss Pesto **V+**
- Hummus, klassisch **V+**
- Pink Hummus mit Rande **V+**

Focaccia, Crackers oder Fladenbrot, serviert mit max. 3 Dips

- Hummus, klassisch **V+**
- Pink Hummus mit Rande **V+**
- Erbsenpüree mit Minze **V+**
- Tomatenpesto **V+**
- Muhammara (*orientalisch, Peperoni, geschält, Baumnüsse*) **V+**
- Baba Ganoush (*Aubergine, gebacken, Kräuter*) **V+ möglich**
- Tsatsiki **V**
- Minzejoghurt **V**

Gemüse & Fruchtiges

- Tomätlisalat mit Basilikum mit oder ohne Mozzarellinis
- Pfirsich-Tomatensalat mit oder ohne Mozzarellinis
- Geröstetes Sommergemüse mit hausgemachter Miso- Mayonnaise (Japanische Gewürzpaste)
- Crudit  mit Dips nach Wahl (Gemüsesticks)
- Gurkendisc mit Kräuterfrischkäse oder mit Z richseefisch und Wasabi
- Kichererbsen-Gemüsesalat mit Sesam-Mayonnaise
- Wassermelone mit Mine **V+ (Juni-August)**
- Honigmelonensalat mit Minze (& Feta) **V+ (Juni-August)**
- Stangensellerie Melonensalat
- Honigmelone *mit Rohschinken*

Suppen

Kalt:

- Tomatensuppe, klassisch
V+ möglich
- Weisse klare Tomatensuppe (Juli-August)
- Gurkenkaltschale **V+ möglich**
- Pikante Melonenkaltschale (Juni-August)
- Gazpacho pikant **V+**
- Peperoni-Himbeerkaltschale
- Vichysoise (Kartoffel-Lauch) **V+**

Warm:

- Spargelcrèmesuppe (Mai-Juni)
- Tomatensuppe, klassisch
V+ möglich
- Weisse Tomatensuppe (Juli-August)
- Kokos-Karotten-Ingwersuppe
V+
- Vichysoise (Kartoffel-Lauch) **V+**

Fisch & Fleisch

- Albondigas mit pikanter Tomaten-Chilisauce (Rindshackbällchen)
- Köftes mit Chilisauce oder mit Minzejoghurt (Lammschackbällchen)
- Pouletspiesschen mit Sataysauce
- Pflaumen und/oder Datteln im Speckmantel

- Pikante Baccalau-Fischküchlein mit Sweet Chilisauce
- Zürichsee-Fischburger mit Kapern-Vinaigrette oder Tartarsauce
- Ceviche von Zander

Blinis:

- Blinis mit geräuchertem Zürichsee-Fischmousse (*je nach Tagesfang*)
- Blinis mit geräuchertem Zürichsee-Fischfilet, Meerrettich und Dill
- Blinis mit geräuchertem Lachs-Fischfilet aus Schweizer Zucht mit Meerrettich und Dill
- Blini mit Zucchetti, Zitrone, Zedernkerne Vegivariante

Snacks

- Geröstete Nüsse und Kerne mit Gewürzen **V+**
- Blätterteigstangen mit Gewürzen **V+**
- Tortilla Chips
mit Salsa oder Erbsenpüree oder Tsatsiki oder Aioli (**V+ möglich**)
- Marinierte Oliven **V+**
- Parmesan-Käse, gebrochen
- Getrocknete Tomaten, eingelegt in Kräutern und Olivenöl **V+**

Plättli 18.-/Pers

- Diverse Käse und Aufschnitt mit Hobelfleisch, Chorizo, etc.
- mit Essiggurken, Zwiebeln, Pickels
- hausgemachter Focaccia

Grillbuffet

Fleisch

Rind

- Rindsentrecôte
 - mit frischen Kräutern mariniert
 - Teriyaki
- Rindshohrücken
 - mit frischen Kräutern mariniert
 - Teriyaki
- Rindshuftdeckel
 - mit frischen Kräutern mariniert
 - Teriyaki
- Flat Iron (Spezial Cut Schulter mehr Biss)
 - mit frischen Kräutern mariniert
 - Teriyaki

Spezial mit Aufpreis von 10.-/Person

- Rindsfilet mit frischen Kräutern mariniert

Poulet

- Poulet Steak
 - mit Zitronengras-Ingwermarinade
 - mit Zitronenthymianmarinade

Schwein

- Spare Ribs auf Wunsch aus dem Smoker
 - an Zitronengras-Sojamarinade
 - BBQ-Marinade
- Schweinsfilet
 - im Salbei – Speckmantel
- Schweinshalsbraten auf Wunsch aus dem Smoker
 - an Honig-Senfmarinade
 - BBQ-Marinade
 - Weissbiermarinade

- Schweinskrustenbraten
 - Weissbiermarinade
 - an Honig-Senfmarinade
 - BBQ-Marinade
- Kräuterschneckenwurst vom Grill (Schwein)
- Diverse Würste

Lamm

- Lammnierstück
 - mit frischen Kräutern mariniert
- Lammgigot
 - mit frischen Kräutern mariniert
- Lammracks (Koteletten)
 - mit frischen Kräutern mariniert
- Pikante Lammspieße
- Cevapcici-Spieße

Wild

- Verschiedene Wildgerichte nach Angebot (Reh, Wildsau, Dammhirsch)
*(Ende September bis
Ende Dezember)*

Vegi vom Grill

- Tofuplätzchen, mariniert **V+**
- Paneerkäse, mariniert
- Gefüllte Champignon **V oder V+**
- Maiskolben mit Zitronenkräuterbutter

Fisch

aus dem Ofen...

- Felchen vom Zürichsee
 - mit frischen Kräutern und Weisswein pochiert
 - mit Cremolata
 - mit Mehl-Kräuterkruste
 - auf der Haut gebraten
- Zürichsee-Fischburger
- CH-Zander
 - mit frischen Kräutern und Weisswein pochiert
 - auf der Haut gebraten
 - an Senf- Koriandersauce
- Schweizer Lachs «Lostallo»
 - mit Soja, Ingwer und Honig gegart
 - mit frischen Kräutern und Zitrone gegart
 - mit Soja, Sesamkruste

...vom Grill (nur bei Buffets)

- „Sepia“ an Zitronen-Kräuteröl (Tintenfisch)
- Doradenfilet vom Mittelmeer mit frischen Kräutern

Saucen

Warm:

- Thymianjus
- Rosmarinjus
- Portweinjus
- Teriyakijus

- Weissweinrahmsauce
- Pilzrahmsauce
- Weissbiersauce
- Rosa Pfeffersauce
- Safransauce

- Calvadosrahmsauce
- Pernodsauce
- Beurre Blanc

Kalt:

- Kräuterjoghurt
- Tsatsiki
- Minzejoghurt
- Satay
- BBQ-Sauce

- hausgemachte Mayonnaise
- Miso-Mayonnaise
- Chilli-Mayonnaise
- Cocktail
- Aioli
- Sauce Rouille (Peperoni)

- Chimichurri **V+**
- Cremolata **V+**
- Chilisauc **V+**

- Saisonale Chutney **V+**
- Baumnuss-Zitronenpesto **V+**

- Kräuterbutter
- Pfefferbutter

Salat

- Sommerliche Blattsalate mit Hausdressing zur Auswahl mit 3 Toppings:
 - Mit Ei
 - Croutons
 - Speck
 - Sommergemüse
 - Beeren
 - Feigen
 - Baumnüsse
 - gerösteten Kernen
 - sautierten Pilzen
- Griechischer Hirtensalat (*mit und ohne Feta separat*) (*Lattich*)
- Wassermelonen-Gurkensalat (*mit und ohne Feta - ab Juni*)
- Honigmelone, Rucola, Cashew, Basilikum **V+**
- Tomatensalat mit Basilikum **V+** mit oder ohne Mozzarellinis
- Tomatensalat *orientalisch*, mit Zwiebeln, Koriander und Limette **V+**
- Pfirsich-Tomatensalat, Basilikum **V+**
- Japanischer Gurkensalat, Soja, Zitrone, Ingwer, Sesam **V+**
- Gurkensalat mit Dill **V+ möglich**
- Orangen-Fenchelsalat **V+**
- Rüeblisalat mit Minze und Honig **V+ möglich**
- Randensalat mit Schalotten, Meerrettich und Apfel **V+**
- Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen
- Kabissalat an Sauerrahmsauce
- Asiatischer Kabissalat mit Rüepli, Peperoni & Sesamöl **V+**
- Gemischter Bohnensalat an Vinaigrette **V+**
- Kichererbsensalat mit Sommergemüse **V+**
- Linsensalat mit Curry und Koriander **V+**

- Kartoffelsalat
 - italienisch mit Olivenöl, Schnittlauch, Zitrone **V+**
 - orientalisch mit Koriander und Tomätli **V+**
 - Klassisch mit Mayonnaise und Majoran
 - mit Dill-Senfsauce **V+**
- Pasta Salat
 - mit Rucola, Tomätli, Parmesan und Balsamico **V+ möglich**
 - Pasta Salat mit Sommergemüse **V+**
- Taboulé (*Couscous mit Gemüse*) **V+**

Gemüse

- Grillgemüse mit Kräuteröl **V+**
- Asiatische Gemüsepfanne **V+**
- Auberginen Siracusa (*Honig, Zitrone, Chili, Knobli*)
- Peperoni, geschält mit Mandeln **V+**
- Pilze mariniert in Weisswein und Kräutern **V+**
- Parmigiana mit Zucchini oder Aubergine
- Grüne Spargeln mit Béarnaise oder Vinaigrette (*bis Mitte Juni*)
- Gefüllte Champignons **V+ möglich**
- Sautierter Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch **V+**
- Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen **V+**
- «Imam Baiyildi» Gefüllte Auberginen mit Feta, Tomaten und Zimt
- Parmigiana mit Auberginen oder Zucchini nach Wunsch
- Rotkraut in Süssmost al dente gegart (*ab September*) **V+**

Diverse Beilagen

- Spinat-Feta-Taschen im Filoteig oder Blätterteig **V**
- Samosas mit Erbsen-Kartoffelfüllung **V+**
- Falafel mit Tsatsiki oder Minzejoghurt **V+ & GF**
- Linsenbällchen mit pikanter Gurkenrelish
- Parmigiana mit Auberginen
- Fladenbrot mit einem Dip
 - Hummus, klassisch **V+**
 - Pink Hummus mit Rande **V+**
 - Erbsenpüree mit Minze **V+**
 - Tomatenpesto **V+**
 - Tsatsiki **V**
 - Minzejoghurt **V**

Stärkebeilagen

- Kartoffelcuts aus dem Ofen **V+**
- Süsskartoffelcuts aus dem Ofen **V+**
- Kartoffelgratin (*auf Wunsch mit Lauch oder Birnen (September-Mai)*)
- Berner Rösti mit Zwiebeln und Speck sautiert
- Plein in Pigna «Bündner Ofenrösti»

- Butterspätzli
- Polenta «Bramata» mit Thymian **V+ möglich**
- Griessgnocchi mit Parmesan überbacken

- Weissweinisotto
- Risotto je nach Saison (*Safran, Limonen, Weisswein, Merlot, Champagner, Pilze, Tomate, Erbsen, Fenchel/ Pastis*)
- Basmatireis **V+**
- Bio-Vollreismischung mit Kräutern **V+**
- Orientalischer Gewürzreis mit Berberitzen und Nüssen **V+**
- Zitronenreis **V+**
- Schwarzer Venerereis **V+**

- Tagliatelle mit Schnittlauchbutter **V+ möglich**
- Fregola Sarda

Menü

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

- Sommerliche Blattsalate mit Hausdressing
zur Auswahl mit Toppings:
 - Mit Ei
 - Croutons
 - Speck
 - Sommergemüse
 - Beeren
 - Feigen
 - Baumnüsse
 - gerösteten Kernen
 - sautierten Pilzen
- Burrata, Pfirsich mit Tomate, Basilikum
- Caesar Salat Moschti-Style (*Vegi, Poulet oder Fisch*)
- Mediterranes Gemüsetartar
 - mit Focaccia-Chip serviert mit Kräutersalat **V+**
- Melonen-Stangensellerietartar mit Minze
 - serviert mit Zitronenmayonnaise & Cashew **V+**
- gebratener Kräuterseitlinge
 - mit Kräutersalat, Frischkäse, geröstete Nüsse
- Melone, Rohschinken, Pistazien
- Randen Carpaccio
 - mit Geisenfrischkäse & Baumnüssen
 - Vinaigrette

- Kalbstatar oder Rindstatar mit sommerlichen Aromen
- Rindscarpaccio
 - mit Rucola, Zitrone, Olivenöl, Parmesan
 - mit Balsamico, Tomaten, Basilikum
- Kaltes Roastbeef, dünn aufgeschnitten
 - mit Sauce Tatar
 - Vinaigrette
- Zürichsee-Fischmousse mit Noilly Prat und Dill
 - serviert mit Kräutersalat und Crostini
- Duo von der Felche, Zitrone und Gartenkräuter
- Ceviche von Zander
- Geräucherter Schweizer Lachs, Aprikose, Fenchelsalat
- Geräucherter Schweizer Lachs Tatar mit Miso-Gurke, Sesam & Soja

Suppen

Kalt:

- Tomatensuppe, klassisch
V+ möglich
- Weisse klare Tomatensuppe
(Juli-August)
- Gurkenkaltschale **V+ möglich**
- Pikante Melonenkaltschale
(Juni-August)
- Gazpacho pikant **V+**
- Peperoni-Himbeerkaltschale
- Vichysoise (Kartoffel-Lauch) **V+**

Warm:

- Spargelcrèmesuppe (Mai-Juni)
- Tomatensuppe, klassisch
V+ möglich
- Weisse Tomatensuppe
(Juli-August)
- Kokos-Karotten-Ingwersuppe
V+
- Vichysoise (Kartoffel-Lauch) **V+**

Warme Vorspeisen & Zwischengänge

- Grüne Spargeln (*Mai bis Anfang Juni*)
 - mit Bénaise
 - Vinaigrette
- Stunden Ei mit Spinatsalat serviert mit Bauchweizen
- Gnocchi Malfatti
- Ravioli
 - Trüffelravioli mit Parmesan
 - Zitronenravioli mit Spinat
 - Weitere Ravioli nach saisonalem Angebot
- Getreidetätschli mit Gemüse und Dip **V+**
- Chèvre Chaud (Ziegenkäse) mit Rosmarin, Ahornsirup
- Pot au Feu mit saisonalem Gemüse und Distelöl

- Tagliatelle
 - mit Gemüsesugo **V+**
 - mit hausgemachtem Pesto
 - Tal limone **V+**

Hauptspeisen

Fleischgerichte

Aus dem Ofen...

- Rindsentrecôte
 - mit frischen Kräutern mariniert
 - Teriyaki
- Rindsfilet
 - mit frischen Kräutern mariniert
 - auf Rotwein-Schalottenkonfit
- Rindshohrücken
 - mit frischen Kräutern mariniert
 - Teriyaki
- Rindstagliata mit Rucola, Tomaten, Parmesan, Balsamico

- Rindsgeschnetzeltes
 - an Weissweinsauce und Speck
 - orientalisches an Chili und Honig
- Rindsragout Burgunder Art *mit Perlzwiebeln, Croutons, Speck und Champignons*
- Rindshacktätschli
 - An Sauce nach Wahl

- Kalbsgeschnetzeltes
 - Zürcher Art
 - Senfrahmsauce
- Saltimbocca *(Kalb oder Schwein)*
- Kalbs-Involtini mit Kräutern
- Kalbskopfbäggli geschmort
(auf Wunsch im Duo mit Klbschulterdeckel, rosa gebraten)

- Lammgigot gespickt mit Rosmarin und Knoblauch
- Lammracks mit Kräuterkruste
- Lammgeschnetzeltes orientalisches an Chili und Honig
- Lammcurry
- Cevapcicci-Spiesse

- Schweinsgeschnetzeltes mit Estragon Sauce
- Schweinshalsbraten
 - an Honig-Senfsauce
 - gefüllt mit Dörripflaumen
- Schweinskrustenbraten an Weissbiersauce
- Schweinsspiesse mit Erdnussauce
- Schweinsfilet im Salbei – Speckmantel

- Pouletsteak
 - in Orangensauce
 - mit Zitronengras-Ingwer mariniert
- Pouletragout mit Zitronen und Oliven
- Kaninchenragout mit Zitronen und Oliven

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

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

Fisch

aus dem Ofen...

- Felchen vom Zürichsee
 - mit frischen Kräutern und Weisswein pochiert
 - mit Cremolata
 - mit Mehl-Kräuterkruste
 - auf der Haut gebraten
- Zürichsee-Fischburger
- CH-Zander
 - mit frischen Kräutern und Weisswein pochiert
 - auf der Haut gebraten
 - an Senf- Koriandersauce
- Schweizer Lachs «Lostallo»
 - mit Soja, Ingwer und Honig gegart
 - mit frischen Kräutern und Zitrone gegart
 - mit Soja, Sesamkruste
- Doradenfilet vom Mittelmeer mit frischen Kräutern

Vegetarische Gerichte

als Hauptspeise

Fleischersatz mit Saucen und Beilage nach Wahl

- Gefüllte Pilze
- Chèvre Chaud mit Rosmarin, Ahorn, Knoblauch
- Falafel mit Kräutersauce **V+**
- Saitangeschnetztes
- Paner (Grillkäse)
- Panierte Schnitte
 - Sellerie
 - Kürbis
 - Aubergine

Gerichte

- Gemüsetajine mit Kräutercouscous
- Parmigiana mit Aubergine oder Zucchetti
- Madras Gemüse Curry **V+** *mit oder ohne Tofu*
- Grünes Gemüse Thaicurry **V+** *mit oder ohne Tofu*
- Orientalischer Kichererbsen-Gemüsesugo **V+**
- Vegetarische Lasagne mit Gemüse-Bolognese
- Vegetarische Lasagne bianco
- «Imam Baiyildi» Gefüllte Auberginen mit Feta, Tomaten und Zimt
- Tomatenrisotto mit Ziegenkäse und Gartenkräutern (*siehe Stärkebeilagen*)

Saucen

Warm:

- Thymianjus
- Rosmarinjus
- Portweinjus
- Teriyakijus

- Weissweinrahmsauce
- Pilzrahmsauce
- Weissbiersauce
- Rosa Pfeffersauce
- Safransauce

- Calvadosrahmsauce
- Pernodsauce
- Beurre Blanc

Kalt:

- Kräuterjoghurt
- Tsatsiki
- Minzejoghurt
- Satay
- BBQ-Sauce

- hausgemachte Mayonnaise
- Miso-Mayonnaise
- Chilli-Mayonnaise
- Cocktail
- Aioli
- Sauce Rouille (Peperoni)

- Chimichurri **V+**
- Cremolata **V+**
- Chilisauc **V+**

- Saisonale Chutney **V+**
- Baumnuss-Zitronenpesto **V+**

- Kräuterbutter
- Pfefferbutter

Gemüsebeilagen

- Saisonales Marktgemüse **V+**
- Grüne Spargeln aus der Schweiz (*April bis Juni*)
 - mit Béarnaise
 - Vinaigrette
- Ratatouille
- Tomaten Provenzale aus dem Ofen **V+**
- Peperonata mit Honig und Zitronen
- Grüne Bohnen mit Zwiebeln und Knoblauch **V+**
- Wurzelgemüse aus dem Ofen **V+**
- Sautierter Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch **V+**
- Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen **V+**
- Rotkraut in Süssmost al dente gegart (*ab September*) **V+**

Stärkebeilagen

- Kartoffelcuts aus dem Ofen **V+**
- Süsskartoffelcuts aus dem Ofen **V+**
- Kartoffelgratin (*auf Wunsch mit Lauch oder Birnen (September-Mai)*)
- Berner Rösti mit Zwiebeln und Speck sautiert
- Plein in Pigna «Bündner Ofenrösti»

- Butterspätzli
- Polenta «Bramata» mit Thymian **V+ möglich**
- Griessgnocchi mit Parmesan überbacken

- Weissweinsrisotto
- Risotto je nach Saison (*Safran, Limonen, Weisswein, Merlot, Champagner, Pilze, Tomate, Erbsen, Fenchel/ Pastis*)
- Basmatireis **V+**
- Bio-Vollreismischung mit Kräutern **V+**
- Orientalischer Gewürzreis mit Berberitzen und Nüssen **V+**
- Zitronenreis **V+**
- Schwarzer Venerereis **V+**

- Tagliatelle mit Schnittlauchbutter **V+ möglich**
- Fregola Sarda

Pasta

Kann als Vorspeise oder Zwischengang gewählt werden

- Spaghetti, Tagliatelle, Penne, Gnocchi, Pappardelle, Ravioli
 - mit Schnittlauchbutter **V+ möglich**
 - mit geröstetem Salbei, Zwiebeln, Knoblauch
 - al Limone
 - an Salbeibutter
 - an Rahmsauce
 - mit Basilikumsauce
 - Cinque P.
 - Bolognese *mit Rindshack oder Gemüsebolognaise*
 - an Basilikumpesto
 - Napoli **V+**
 - Gorgonzola
 - *Alfredo mit Rahm, Schinken, Kräuter*
 - *Arrabiata V+*
 - *mit Baumnuss-Zitronenpesto,*
 - *verschiedene Kräuterpestos,*
 - *al olio V+*

Desserts

Vegane Alternativen auf Anfrage teilweise möglich

- Saisonaler Crumble mit Méringues, Rahm und Vanilleglace
 - Apfel & Kirschen ganzjährig
 - Rhabarber April-Juni
 - Aprikosen Juni- August
 - Zwetschgen Juli-Okt

- Aufgeschnittene Saisonfrüchte
- Frische Beeren oder Warme Beeren nach Saison

- Panna Cotta
 - mit Beericoulis
 - mit Cassis
 - mit Passionsfrucht
 - mit Mango
- Tiramisu
 - mit Orangen
 - klassisch
- Beerenmousse
- Mangomousse
- Zitronengrasmousse
- Gebrannte Crème
- Joghurt-Beerencrème
- Cantucci Crème
- Limettencrème
- Parfait
 - Kaffee
 - Amaretto mit Schoggi
 - Weisser Pfirsich
 - Himbeer

- Früchtekompott nach Saison mit Glace oder Rahm
- Hannah's Pudding mit Mandeln und Früchtekompott nach Wunsch
- Griessflammerie mit Früchtekompott nach Wunsch
- Pfirsich, Himbeer, Mandeln Moschti-Style (*Juni bis Anfang September*)

V+

Kuchen/ Gebäck

- Brownies mit Walnüssen
- Brownies mit Salted Caramel
- Cheesecake
- Truffe-Schokoladen-Kuchen
- Wiener Früchte-Blechkuchen mit Beeren
- Mohnkuchen
- Gugelhopf mit Weinbeeren oder Schokolade
- Mandelkuchen
- Tiroler Cake
- Biskuitschnitte mit Ananas oder Passionsfrucht und Thai Basilikum
- Eclair

Schoggi

- Schokoladenmousse classic (dunkel) **V+ möglich**
- Weisses Schokoladenmousse mit Crunch
- Dunkles Schokoladenmousse mit Orangenzen
- Kokosmakronen auf Schokolade
- Schokoladenkugeln
- Schoggitruffeekli
- Sacherkonfekt
- Schokoecken mit Pistazien

Glace

teilweise selbstgemacht

- Erdbeere
- Vanille
- Sauerrahm
- Joghurt
- Fior di Latte (*auf Wunsch mit Beeren*)
- Schoggi
- Kaffee
- Karamell
- Walnuss-Karamell
- Verschiedene Kübeli-Glacé von Sorbetto
oder nach Wunsch
- Sorbet
 - Mango
 - Himbeere
 - Zitrone

Käseplatte

Mit verschiedenen Chutneys und Garnituren serviert

Brunch Buffet

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

- **Hausgemachtes Brot und Zopf**
- **2 Sorten Konfitüren, Honig, Butter**
- **Birchermüesli**
- **Granola, Cornflakes, Nature-Joghurt**
- **Apfelsaft vom Hof**
- **Früchteplatte**

- **Käseplatte**
3 Sorten, ausgarniert mit selbstgemachtem Chutney
- **Trockenfleisch und Aufschnitt**
3 Sorten
- **1 Salat auf Wunsch (siehe Inspirationskarten)**
- **1 Smoothie oder Milchshake auf Wunsch**

Zusätzlich zur Auswahl:

- Speck & Rührei

oder

- Gefüllte Eier mit Kräutercrème

oder

- Spiegeleier auf Bestellung möglich

1 Komponente zur Auswahl

- Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme

oder

- Roastbeef kalt aufgeschnitten

oder

- Kalter Schweinsbraten mit Salsa Verde

2x Dessert oder Gebäck zur Auswahl

- 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)CH**

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

Milchprodukte: CH, teilweise Bio

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

Käfer Demeterhof Breitlen, Hombrechtikon, Püntihof Bio Eier aus Stäfa

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.