

Winter Inspirationen 2025 Moschi 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@moschi-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

- Randen Couscous (*mit oder ohne Ziegenfrischkäse*)
- Mariniertes Kürbis mit Orange **V+**
- Geröstetes Wintergemüse mit hausgemachter Miso- Mayonnaise (Japanische Gewürzpaste)
- Hausgemachte Wurzelgemüsechips **V+**
- Topinambur Tatar **V+**
- Marinierte Pilze mit Weisswein und Kräutern **V+**

Suppen

- Kokos-Kürbissuppe
- Karotten-Orangensuppe
- Marronisuppe
- Rotkohl-Apfelsuppe
- Sellerie-Apfelsuppe
- Pastinakensuppe

(Alle auch vegan möglich)

- Süssmostsuppe
- Weissweinsuppe

Fisch & Fleisch

- Albondigas mit pikanter Tomaten-Chilisauce (Rindshackbällchen)
- Köftes mit Chilisauce oder mit Minzejoghurt (Lammhackbällchen)
- 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

Buffet

Fleischgerichte

Aus dem Ofen...

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

- Rindshacktäschli in dunklem Kalbsjus
- Rindsgeschnetzeltes
 - mit Mont Vully-Wein und Speck
 - Senfrahmsauce
 - orientalisches Chili und Honig
 - verschiedene Currys
- Rindsragout Burgunder Art
mit Perlzwiebeln, Croutons, Speck und Champignons
- Brasato al Merlot

Spezial mit Aufpreis von 10.-/Person

- Rindsfilet mit frischen Kräutern mariniert

Kalb

- Kalbsgeschnetzelte
 - Zürcher Art
 - Senfrahm
 - verschiedene Currys
- Saltimbocca (*Kalb oder Schwein*)
- Kalbs-Involtini mit Kräutern
- Kalbskopfbäggli geschmort
(*auf Wunsch im Duo mit Kalbsfilet, rosa gebraten*)
- Kalbsleberli mit Äpfeln, Zwiebeln und Sherry

Poulet

- Poulet Steak oder Pouletgeschnetzertes
 - in Orangensauce
 - Senfrahmsauce
 - Züricher Art
 - mit Sataysauce
 - verschiedene Currys
- Coq au vin blanc oder rouge
- Pouletragout mit Zitronen und Oliven
- Kaninchenragout mit Zitronen und Oliven

Schwein

Aus dem Ofen...

- Schweinsfilet
 - im Salbei – Speckmantel
- Schweinshalsbraten auf Wunsch aus dem Smoker
 - an Honig-Senfmarinade
 - BBQ-Marinade
 - Weissbiermarinade
- Schweinskrustenbraten
 - Weissbiermarinade
 - an Honig-Senfmarinade

- BBQ-Marinade
- Schweinsgeschnetzeltes
 - mit Estragon Sauce
 - ZH-Style
 - Senfrahmsauce
 - verschiedene Currys

Lamm

Aus dem Ofen...

- Lammnierstück
 - mit frischen Kräutern mariniert
- Lammgigot
 - mit frischen Kräutern mariniert
- Lammracks (Koteletten)
 - mit frischen Kräutern mariniert
- Lammgeschnetzeltes
 - orientalisch an Chili und Honig
 - verschiedene Currys

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

- Reh, gebraten mit Hagebuttensauce
- Rehpfeffer
- Hirschentrecôte mit Calvadosauce
- 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

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+**
- Chilisauce **V+**

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

- Kräuterbutter
- Pfefferbutter

Salat & Büffetbeilagen

Buffetbeilagen, kalt

- Winterliche Blattsalate mit Hausdressing zur Auswahl mit 3 Toppings
- Freiland Nüsslisalat (Ab Mitte September bis Ende Februar)
mit Hausdressing zur Auswahl mit 3 Toppings

Toppings:

- Mit Ei
 - Croutons
 - Speck
 - Sommergemüse
 - Beeren
 - Feigen
 - Baumnüsse
 - gerösteten Kernen
 - sautierten Pilzen
-
- Orangen-Fenchelsalat **V+**
 - 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 Antipasti, Parmesan und Balsamico **V+ möglich**
 - Pasta Salat mit Wintergemüse **V+**
- Taboulé (*Couscous mit Gemüse*) **V+**

- Kürbistatar **V+**
- Rüeбли-Orangentatar **V+**
- Randentatar mit Walnussöl **V+**
- Randencarpaccio mit Meerrettich, Apfel, Spinat **V+**

- Fladenbrot mit einem Dip
 - Hummus, klassisch **V+**
 - Pink Hummus mit Rande **V+**
 - Erbsenpüree mit Minze **V+**
 - Tomatenpesto **V+**
 - Tsatsiki **V**
 - Minzejoghurt **V**
 - Kürbispüree **V+**
 - Pastinaken-Haselnusspüree **V+**

- Kalter Schweinsbraten mit Salsa Verde
- Asiatisches Huhn mit Szechuan Pfeffer

Buffetbeilagen, warm

- Samosas mit Erbsen-Kartoffelfüllung **V+**
- Falafel mit Tsatsiki oder Minzejoghurt **V+ & GF**
- Linsenbällchen mit pikanter Gurkenrelish
- Parmigiana mit Auberginen
- Lauwarmer Wurzelgemüsesalat mit Nussdressing **V+**
- Kürbisschnitte mit Rosmarin, Ahornsirup

Gemüsebeilagen

- Saisonales Gemüse aus dem Ofen **V+**
- Wurzelgemüse aus dem Ofen **V+**
- Grünes Wintergemüse **V+**
- Saisonales Marktgemüse, glasiert **V+**
- Asiatische Gemüsepfanne **V+**
- Kürbis an Orangen und Zimt aus dem Ofen **V+**
- Sautierter Winterspinat mit Zwiebeln und Knoblauch **V+**
- Gerösteter Rosenkohl oder Blumenkohl aus dem Ofen **V+**
- Rahmsauerkraut
- Rahmwirz
- Glasierte Karamellmaroni
- Schwarzwurzeln à la crème
- Rotkraut **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+**

Stärkebeilagen

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

- 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 Buffetbeilage 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+*

Menü serviert

Vorspeisen

Suppen

- Kokos-Kürbissuppe
- Karotten-Orangensuppe
- Marronisuppe
- Rotkohl-Apfelsuppe
- Sellerie-Apfelsuppe
- Pastinakensuppe

(Alle auch vegan möglich)

- Süssmostsuppe
- Weissweinsuppe

Salate

- Winterliche Blattsalate mit Hausdressing zur Auswahl mit 3 Toppings
- Freiland Nüsslisalat (Ab Mitte September bis Ende Februar)
mit Hausdressing zur Auswahl mit 3 Toppings

Toppings:

- Mit Ei
- Croutons
- Speck
- Sommergemüse
- Beeren
- Feigen
- Baumnüsse
- gerösteten Kernen
- sautierten Pilzen
- Chicorée Orangensalat mit Burrata
- Orangen-Fenchelsalat **V+**
- Randensalat mit Schalotten, Meerrettich und Apfel **V+**

- Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen
- Ceviche von Zander

Kalte Vorspeisen

- Rindstatar mit winterlichen Aromen
- Randentatar mit Walnussöl **V+** mit Kräutersalat
- Kürbistatar (*mit Feta*) **V+** mit Kräutersalat
- Rüeblli-Orangentatar **V+** mit Kräutersalat
- Rindscarpaccio
 - mit Rucola, Zitrone, Olivenöl, Parmesan
 - mit Balsamico, Tomaten, Basilikum
- Randen Carpaccio
 - mit Geisenfrischkäse & Baumnüssen
 - Vinaigrette
- 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 Kräuter
- Ceviche von Zander
- Geräucherter Schweizer Lachs Tatar mit Miso-Gurke, Sesam & Soja

Warme Vorspeisen & Zwischengänge

- Stunden Ei mit Spinatsalat serviert mit Bauchweizen
- Geschmorter Chicorée mit Orangen, Nusspesto und Portulak **V+**
- Kürbisschnitte mit Rosmarin, Ahornsirup
- Lauwarmer Wurzelgemüsesalat mit Nussdressing **V+**
- Chèvre Chaud mit Rosmarin, Ahornsirup
- Ravioli nach saisonalem Angebot
- Getreidetätschli mit Gemüse und Dip **V+**
- Kalbskopfbäggli geschmort mit dunklem Rotweinjus
- Kalbsleberli mit Äpfeln und Zwiebeln
- Kalbspaillard al limone
- Kalbsinvoltini mit Kräuterfüllung
- Pikante Baccalau-Fischküchlein mit Sweet Chilisauce
- Zürichsee-Fischburger mit Kapern-Vinaigrette oder Tartarsauce
- Albondigas mit pikanter Tomaten-Chilisauce (Rindshackbällchen)
- Köftes mit Chilisauce oder mit Minzejoghurt (Lammhackbällchen)
- Pouletspiesschen mit Sataysauce

Pasta

Kann als Buffetbeilage 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+*

Hauptspeisen

Fleischgerichte

Aus dem Ofen...

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

Spezial mit Aufpreis von 10.-/Person

- Rindsfilet mit frischen Kräutern mariniert

Kalb

- Kalbsgeschnetzelte
 - Zürcher Art
 - Senfrahm
 - verschiedene Currys
- Saltimbocca (*Kalb oder Schwein*)
- Kalbs-Involtini mit Kräutern
- Kalbskopfbäggli geschmort
(*auf Wunsch im Duo mit Kalbsfilet, rosa gebraten*)
- Kalbsleberli mit Äpfeln, Zwiebeln und Sherry

Poulet

- Poulet Steak oder Pouletgeschnetzertes
 - in Orangensauce
 - Senfrahmsauce
 - Züricher Art
 - mit Sataysauce
 - verschiedene Currys
- Coq au vin blanc oder rouge
- Pouletragout mit Zitronen und Oliven
- Kaninchenragout mit Zitronen und Oliven

Schwein

- Schweinsfilet
 - im Salbei – Speckmantel
- Schweinshalsbraten auf Wunsch aus dem Smoker
 - an Honig-Senfmarinade
 - BBQ-Marinade
 - Weissbiermarinade
- Schweinskrustenbraten
 - Weissbiermarinade
 - an Honig-Senfmarinade
 - BBQ-Marinade

- Schweinsgeschnetzeltes
 - mit Estragon Sauce
 - ZH-Style
 - Senfrahmsauce
 - verschiedene Currys

Lamm

- Lammnierstück
 - mit frischen Kräutern mariniert
- Lammgigot
 - mit frischen Kräutern mariniert
- Lammracks (Koteletten)
 - mit frischen Kräutern mariniert
- Lammgeschnetzeltes
 - orientalisches an Chili und Honig
 - verschiedene Currys

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

- Reh, gebraten mit Hagebuttensauce
- Rehpfeffer
- 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

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+**
- Chilisauce **V+**

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

- Kräuterbutter
- Pfefferbutter

Gemüsebeilagen

- Saisonales Gemüse aus dem Ofen **V+**
- Wurzelgemüse aus dem Ofen **V+**
- Grünes Wintergemüse **V+**
- Saisonales Marktgemüse, glasiert **V+**
- Asiatische Gemüsepfanne **V+**
- Kürbis an Orangen und Zimt aus dem Ofen **V+**
- Sautierter Winterspinat mit Zwiebeln und Knoblauch **V+**
- Gerösteter Rosenkohl oder Blumenkohl aus dem Ofen **V+**
- Rahmsauerkraut
- Rahmwirz
- Glasierte Karamellmaroni
- Schwarzwurzeln à la crème
- Rotkraut **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+**

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

Vegetarische Gerichte

als Hauptspeise

Fleischersatz mit Saucen und Beilage nach Wahl

- Gefüllte Pilze
- Falafel mit Kräutersauce **V+**
- Saitangeschnetzeltes
- Wintergemüse Piccata
- Wirzwickel *vegan oder vegetarisch gefüllt*
- Chèvre Chaud mit Rosmarin, Ahorn, Knoblauch
- Panierte Schnitte
 - Sellerie
 - Kürbis
 - Aubergine

Gerichte

- 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+** *serviert mit Couscous*
- Randenrisotto mit Ziegenkäse und Gartenkräutern
- Pizzokel mit Bergkäse und Wintergemüse
- Pizzockeri mit Kartoffeln, Zwiebeln, Käse gratiniert und Salbei
- Äplermagronen mit Zwiebeln und Kartoffeln
- Vegetarische Lasagne mit Gemüse-Bolognese
- Vegetarische Lasagne bianco

Desserts

Vegane Alternativen auf Anfrage teilweise möglich

- Saisonaler Crumble mit Méringues, Rahm und Vanilleglace
 - Apfel & Kirschen ganzjährig
- Warme Beeren nach Saison
- Apfelkompott mit Ingwer und Safran
- Orangencarpaccio mit gebrannten Mandelplättchen
- Schoggibirnen «Poire Helene»
- Rotweibirnen mit Gewürzen
- Gewürzbirnen mit Walnuss Glacé
- Panna Cotta
 - mit Beericoulis
 - mit Cassis
 - mit Passionsfrucht
 - mit Mango
- Tiramisu
 - mit Orangen
 - klassisch
- Mangomousse
- Zitronengrasmousse
- Gebrannte Crème
- Joghurt-Beerencrème
- Safrancrème mit Dattel-Granatapfel
- Cantucci Crème
- Limettencrème
- Hannah's Pudding mit Mandeln und warmen Kirschen oder Zwetschgen
- Griessflammerie mit warmen Beeren

- Parfait
 - Kaffee
 - Amaretto mit Schoggi
 - Weisser Pfirsich
 - Himbeer

Kuchen/ Gebäck

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

Schoggi

- Schokoladenmousse classic (dunkel) **V+ möglich**
- Weisses Schokoladenmousse mit Crunch
- Dunkles Schokoladenmousse mit Orangenzenen
- 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, aus garniert 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 Kräutercreme

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.