

Sommer Inspirationen 2026 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.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über Allergien und Intoleranzen, gerne nehmen wir Rücksicht und bieten eine Alternative an.

V = Vegi, V+ =Vegan, GLF= Glutenfrei, LA= Laktose

Apéro

Gebäck

- Gâteau Vully (*Hefekuchen mit Speck oder Oliven, Waadtländer Spezialität*) **LA**
- Flammkuchen, saisonal belegt Vegi & Speck **LA frei möglich**
- Flammkuchen, klassisch (Speck und Zwiebeln & Lauch) **LA frei möglich**
- Hausgemachte Schinkengipfeli **LA**
- Hausgemachte Empanadillas mit Hackfleischfüllung & Getreide-Gemüsefüllung (V+/ GLF möglich in kleiner Anzahl)
- Quichetartelettes mit Käse **Alle mit LA / GLF möglich / V**
 - und Schinken
 - und Spargeln (*bis Mitte Juni*) **V**
 - und Tomaten und Zucchetti (*ab Mitte Juni*) **V**
 - und Gemüse **V**
 - mit Feta und Spinat **V / LA**
- Spinat-Feta-Taschen im Filoteig oder Blätterteig **V/ LA**
- Samosas mit Erbsen-Kartoffelfüllung **V+**
- Blätterteigstangen mit Gewürzen **V+ / GLF möglich**

Belegte Brote & Co

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

- Rindstatar
- Hobelfleisch, Salami, Chorizo, Rohschinken
- geräuchertem Zürichsee-Fischmousse **LA**
- Kräuterfrischkäse **V / LA**
- Stäfner Bio-Freiland-Eier **V**
- Saisonales Gemüsetatar **V+**
- Rüeblitatar **LA / V+ möglich**
- Tomatentatar, Basilikum **V+**
- Spargeln (*bis Mitte Juni*) **V+**
- Erbsenpüree mit Minze **V+**
- Kürbispüree (*Sept. bis März*) **V+**
- Oliventapenade **V+**
- Bärlauchpesto (*nur im Frühling*) **LA / V+ möglich**
- Zitrone-Baumnusspesto **V+ möglich / LA**
- Hummus, klassisch **V+**
- Pink Hummus mit Randen **V**
- Alle Varianten sind **GLF** möglich mit anderem Brot

Focaccia oder Fladenbrot, serviert mit max. 3 Dips

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

Gemüse & Fruchtiges

- Tomatensalat mit Basilikum mit oder ohne Mozzarellinis **V / LA**
- Pfirsich-Tomatensalat mit oder ohne Mozzarellinis **V / LA**
- Sommer Gemüse im Tempura mit hausgemachter Miso- Mayonnaise **V+ möglich**
- Crudité mit Dips nach Wahl (Gemüsesticks) **V+ möglich**
- Gurkendisc mit Kräuterfrischkäse oder mit Zürichseefisch **LA**
- Kichererbsen-Gemüsesalat mit Sesam-Mayonnaise **V+ möglich (Dip)**
- Wassermelone mit Minze (&Feta) **V+ (Juni-August) / LA**
- Honigmelonensalat mit Minze (& Feta) **V+ (Juni-August)**
- Stangensellerie Melonensalat **V+**
- Honigmelone mit *Rohschinken*

Suppen

Kalt:

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

Warm:

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

Fisch & Fleisch

- Albondigas mit pikanter Tomaten-Chilisauce (Rindshackbällchen)
- Köftes mit Chilisauce oder mit Minzejoghurt **LA**(Lammhackbällchen)
- Pouletspiesschen mit Sataysauce **GLF**
- Pflaumen und/oder Datteln im Speckmantel **GLF**
- Zürichsee-Fischburger mit Honig-Senf Sauce oder Tartarsauce
- Ceviche von Zander **GLF**

Blinis:

- Blinis mit geräuchertem Zürichsee-Fischmousse **LA** (*je nach Tagesfang*)
- Blinis mit geräuchertem Swiss Lachsmousse mit Meerrettich und Dill **LA**(
- Blini mit Zucchetti, Zitrone, Zedernkerne **V**

Snacks

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

Plättli 18.-/Pers

- Diverse Käse und Aufschnitt mit Hobelfleisch, Chorizo, etc. **LA**
- mit Essiggurken, Zwiebeln, Pickels
- hausgemachte Focaccia
GLF möglich mit anderem Brot

Grillbuffet

Fleisch

Alle Fleischmarinaden sind gluten- und laktosefrei

Rind

- Rindsentrecôte
 - mit Kräuter-Knoblauch Marinade
 - Teriyaki
- Rindshohrücken
 - mit Kräuter-Knoblauch Marinade
 - Teriyaki
- Rindshuftdeckel
 - mit Kräuter-Knoblauch Marinade
 - Teriyaki
- Flat Iron (Spezial Cut Schulter mehr Biss)
 - Mit Kräutern mariniert
 - Teriyaki

Spezial mit Aufpreis von 10.-/Person

- Rindsfilet mit Kräutern und Knoblauch mariniert

Poulet

- Poulet Oberschenkelsteak
 - 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 Thymian und Knoblauch mariniert
- Am Stück grilliertes Lammrack mit Senf-Kräuter Marinade
- Rosa grillierte pikante Lammspiesse
- Cevapcicci-Spiesse **Nicht GLF**

Wild

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

Vegi / Vegan vom Grill

- Tofuplätzchen, mariniert **V+**
- Paneerkäse, mariniert **V**
- Gefüllte Champignon **V oder V+**
- Veganer Bohnen-Chili-Mais Eintopf aus dem Feuerkessel mit Limetten und veganem Sauerrahm **V+**

Fisch

- Felchen vom Zürichsee
 - mit Kräutern und Weisswein pochiert
 - mit Cremolata
 - mit Kräuterkruste **LA/ Nicht GLF**
 - auf der Haut gebraten
- Zürichsee-Fischburger **Nicht GLF**
- CH-Zander
 - mit Kräutern und Weisswein pochiert
 - auf der Haut gebraten mit Aphrodite-Sauce **LA**
- 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
- Eden Riesencrevetten (MSC) mit Knoblauch und Zitronen

Saucen

Alle Jus und Saucen sind Glutenfrei

Warm:

- Thymianjus
- Rosmarinjus
- Portweinjus / Vegi möglich
- Teriyaki-Jus

- Weissweinrahmsauce **LA / V möglich**
- Pilzrahmsauce **LA / V möglich**
- Weissbiersauce
- Rosa Pfeffersauce **LA / möglich**
- Safransauce **LA / V möglich**

- Calvadosrahmsauce **LA**
- Aphrodithesauce **LA**
- Beurre Blanc **LA**

Kalt:

- Kräuterjoghurt **LA / V**
- Tsatsiki **LA / V**
- Minzenjoghurt **LA / V**
- Satay **V**
- BBQ-Sauce

- hausgemachte Mayonnaise **V**
- Miso-Mayonnaise **V**
- Chilli-Mayonnaise **V**
- Cocktail **V**
- Aioli **V/ V+ möglich**
- Sauce Rouille (Peperoni) **V**

- Chimichurri **V+**
- Cremolata **V+**
- Chilisauce **V+**

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

- Kräuterbutter **LA / V**

Salat

Alle Salate sind Glutenfrei ausser die gekennzeichneten

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

- Bulgur Salat Mexican Style **V+ / Nicht GLF**
- Kartoffelsalat
 - Klassisch mit Mayonnaise und Majoran **V**
 - italienisch mit Olivenöl, Schnittlauch, Zitrone **V+**
 - orientalisch mit Koriander und Tomaten **V+**
- Pasta Salat **Nicht GLF**
 - mit Rucola, Tomaten, Parmesan und Balsamico **LA / V+ möglich**
 - Pasta Salat mit Sommergemüse **V+**
 - Casarecce mit Fenchel, Peccorino, Salzzitronen und Zedernkerne **V / V+ möglich**
- Taboulé (*Couscous mit Gemüse*) **V+, Nicht GLF**

Gemüse

Alle Gemüse sind Glutenfrei, ausser die gekennzeichneten

- Grillgemüse mit Kräuteröl **V+**
- Buntes Wurzelgemüse aus dem Ofen **V+**
- Asiatische Gemüsepfanne mit Ingwer **V+**
- Auberginen Siracusa (*Honig, Zitrone, Chili, Knobli*) **V+**
- Peperoni, geschält mit gerösteten Mandeln **V+**
- Pilze mariniert in Weisswein und Kräutern **V+**
- Parmigiana mit Zucchetti oder Aubergine **LA / V**
- Grüne Spargeln mit Hollandaise **LA** oder Vinaigrette **V+** (*April bis Mitte Juni*)
- Gefüllte Champignons **LA / V+ möglich / GLF möglich**
- Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen mit Kräuterpankow **V+ / GLF möglich**
- «Imam Baiyildi» Gefüllte Auberginen mit Feta, Tomaten und Zimt **LA / V+ möglich**

- Blumenkohl Nuggets mit Limettensauerrahmdip **LA / V+ möglich / GLF möglich**
- Geschmortes Rotkraut (*ab September*) **V+**

Diverse Vegetarische Beilagen

- Spinat-Feta-Taschen im Filoteig oder Blätterteig **V / LA / nicht GLF**
- Samosas mit Erbsen-Kartoffelfüllung **V+ / nicht GLF**
- Falafel mit Tsatsiki oder Minzenjoghurt **LA/ V+ möglich (Dip) / GLF**
- Linsenbällchen mit pikanter Gurkenrelish **V+ / GLF**
- Parmigiana mit Auberginen **V / LA / GLF**
- Fried Reis mit Gemüse und Eis, **V+ möglich mit Tofu /GLF**
- Pikanter Bohnen Eintopf mit Koriander **V+**
- Gemüse im Tempuramantel dazu Misomayonnaise **V**
- Gemüse im Pakoramantel dazu Misomayonnaise **V/ GLF**

Stärkebeilagen

Alle Gerichte sind Glutenfrei ausser die gekennzeichneten.

- Kartoffelcuts aus dem Ofen **V+**
- Süsskartoffelcuts aus dem Ofen **V+**
- Kartoffelgratin **LA / V** (*auf Wunsch mit Lauch oder Birnen (September-Mai)*)
- In Butter gebratene Dinkelspätzli **LA / V / Nicht GLF**
- Polenta «Bramata» mit Thymian **LA / V+ möglich**
- Griessgnocchi mit Parmesan überbacken **LA / Nicht GLF**
- Weissweinsrisotto **LA / GLF**
- Risotto je nach Saison (*Safran, Zitronen, Weisswein, Merlot, Champagner, Pilze, Tomate, Erbsen*) **LA / GLF**
- Basmatireis **V+**
- Bio-Vollreismischung mit Kräutern **V+**
- Orientalischer Gewürzreis mit Berberitzen und Nüssen **V+**
- Zitronenreis **V+**
- Schwarzer Venerereis **LA / V+ möglich**
- Tagliatelle mit Schnittlauchbutter **LA / V+ möglich / Nicht GLF**
- Fregola Sarda **Nicht GLF**

Menü

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Vegetarisch

- Sommerliche Blattsalate mit Hausdressing **V+**
Dressing, alternativen:
Zitronendressing **V+**, French Dressing **LA**, Balsamico Dressing **V+**,
Kräuterdressing **V+**, Senf Honig Dressing **V+**

zur Auswahl mit Toppings:

- Mit Ei
- Croutons **Nicht GLF**
- Speck
- Beeren
- Feigen
- Baumnüsse
- gerösteten Kernen
- sautierten Pilzen
- Rüeblli Salat mit Apfel und Ingwer, dazu Blattsalat und karamellierte Pistazien an Moschti-Dressing **V+**
- Variation von Tomaten mit Büffelmozzarella und Brombeeren (Juli-mitte September) **LA / V+ möglich / GLF**
- Bunter Tomaten Pfirsich Salat mit Burrata und Basilikum **LA / GLF**
- Mediterranes Gemüsetartar mit einem Wachtelei, dazu Focaccia-Chip und Kräutersalat **V+ möglich, GLF möglich**
- Melonen-Gurkentartar mit gebackenem Feta und Sesamchip **LA/ V+ möglich, GLF möglich**
- Randentatar mit Ziegenkäse, Baumnüsse, Ahornsirup und Kräutersalat **V+ möglich, GLF**
- Mini Lattichsalat mit Stäfner Dry Age Speck, Ei, Croutons und Parmesandressing **LA / V möglich / GLF möglich**

- Won ton mit Erbsenfüllung dazu grüner Kräutersalat und Miso-Mayonnaise und Spargel (*Mai-Juni mit Spargel*) **LA / V+ möglich**
- Gebackener Ziegenkäse mit Birnen, Haselnuss und Rucola Salat **GLF**
- Pilze im Tempurateig gebacken mit hausgemachter süss-saurer Salsa dazu knackiger grüner Papaya Salat **V+ möglich**
- Gurken-Peperoni Salat mit Kichererbsen, Oliven und Feta (*Mai bis September*) **GLF möglich**
- Gebackener Spargel mit Sesamkruste, Rüebl-Ingwercreme und Limetten-Espuma (*April-Mai*) **GLF möglich**

Vorspeisen mit Fleisch

- Mini Lattichsalat mit Stäfner Dry Age Speck, Ei, Croutons und Parmesandressing **GLF möglich**
- Mariniertes Kalbstatar mit Wachtelei, Trüffelmayonnaise und Brioche **LA / GLF möglich**
- Pikantes Rindstatar mit Wachtelei, Kräutersalat und Focaccia Chip **GLF möglich**
- Rindscarpaccio **GLF**
 - mit Rucola, Zitrone, Olivenöl, Parmesan **LA**
 - mit Balsamico, Tomaten, Basilikum
- Kaltes Roastbeef, dünn aufgeschnitten **GLF**
 - mit Sauce Tatar **LA**
 - Vinaigrette

Vorspeisen mit Fisch

- Zürichsee-Fischmousse mit Meerrettich serviert mit Kräutersalat und Crostini **LA / GLF möglich**
- Duo von der Zürichsee Felchen mit Zitronen und Gartenkräuter **LA / GLF**
- Ceviche von der Dorade mit roten Zwiebeln und Koriander **GLF**

- Schweizer Lachs Tatar mit Miso-Gurke, Sesam und Soja **GLF möglich**
- Variation von Erbsensuppe, Schweizer Rauchlachs, Kefen und Radieschen **LA / GLF möglich**
- Schweizer Lachstatar mit Rhabarbermayonnaise, Spargeln und Affilla Kresse dazu Dunkler Brot Chip (*April-Mai*) **GLF möglich**

Suppen

Alle Suppen sind Glutenfrei

Kalt:

- Tomatensuppe, klassisch **LA / V+ möglich**
- Weisse Tomatensuppe **LA** (Juli-August)
- Gurken- Joghurt Kaltschale **LA / V+ möglich**
- Pikante Melonenkaltschale (Juni-August) **V+**
- Gazpacho pikant **V+**
- Peperoni-Himbeerkaltschale
- Vichysoise **LA** (*Kartoffel-Lauch*)
- Erbsensuppe mit Sauerrahm **LA**

Warm:

- Spargelcrèmesuppe **LA** (*Mai-Juni*)
- Tomatensuppe, klassisch **LA / V+ möglich**
- Weisse Tomatensuppe **LA** (Juli-August)
- Karotten-Kokos-Ingwersuppe **V+**
- Erbsensuppe **LA**

Warme Vorspeisen & Zwischengänge

- Grüne Spargeln (*Mai bis Anfang Juni*) **GLF**
 - mit Hollandaise **LA**
 - Vinaigrette **V+**
- Stunden Ei mit Parmesan Espuma und Spinatsalat **LA / GLF**
- Gnocchi Malfatti **LA**
- Ravioli (Bravo Pasta Zürich, Ravibo Bollingen,) **LA / GLF alternative**
möglich
 - Trüffelravioli mit Parmesan
 - Zitronenravioli mit Spinat
 - Artischocken Ravioli mit Salbeibutter
 - Pilz Ravioli mit Weissweinsaucen
 - Weitere Ravioli nach saisonalem Angebot
- Getreidetätschli mit Gemüse und Dip **LA / V+ möglich, GLF möglich**
- Chèvre Chaud (Ziegenkäse) mit Rosmarin, Ahornsirup **GLF**
- Pot au Feu mit saisonalem Gemüse und Distelöl Espuma **LA / GLF**

Hauptspeisen

Fleischgerichte

Alle Marinaden und Saucen sind Glutenfrei und Laktosefrei

- Am Stück niedergegartes Rindsentrecôte
 - mit Senf-Kräuter marinade
 - Teriyaki
- Schonend gegartes Rindsfilet
 - mit Kräutern mariniert
- Niedergegarter Rindshohrücken
 - mit Knoblauch und Kräutern mariniert
 - Teriyaki
- Gebratene Rindsfilet Würfel Stroganoff mit Peperoni, Champignon, Essiggurken und Sauerrahm **LA**
- Rindstagliata mit Rucola, Tomaten, Parmesan, Balsamico
- Duo vom Rind, rosa gegartes Flanksteak und geschmortes Rindsragout
- Rindsragout Burgunder Art *mit Perlzwiebeln, Croutons, Speck und Champignons*
- Gemischte Hacktätschli (Rind, Kalb, Schwein) **GLF möglich**
 - An Sauce nach Wahl
- Niedergegarter Kalbshuftdeckel mit Thymian
- Kalbgeschnetzeltes
 - Zürcher Art **LA**
 - Senfrahmsauce **LA**
- Saltimbocca *(Kalb oder Schwein)*
- Kalbs-Involtini mit Kräutern
- Geschmortes Kalbskopfbäggli
(auf Wunsch im Duo mit Kalbshuftdeckel, rosa gebraten)

- Lammracks mit Kräuterkruste **GLF möglich**
- Lammcurry
- Cevapcicci-Spiesse **Nicht GLF**
- Schweinsgeschnetzeltes mit Estragon Sauce **LA**
- Schweinshalsbraten
 - an Honig-Senfsauce
 - gefüllt mit Dörripflaumen
- Schweinskrustenbraten an Weissbiersauce
- Schweinsspiesse mit Erdnusssauce
- Schweinsfilet im Salbei – Speckmantel
- Poulet Oberschenkel Steak mit Zitronengras-Ingwer mariniert
- Poulet Oberschenkel Ragout mit Zitronen und Oliven

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

- Verschiedene Wildgerichte nach Angebot (Reh, Wildsau, Dammhirsch)

Fisch

- Felchen vom Zürichsee
 - mit frischen Kräutern und Weisswein pochiert
 - mit Cremolata
 - mit Kräuterkruste **GLF möglich**
 - auf der Haut gebraten
- Zürichsee-Fischburger **Nicht GLF**
- Schweizer Alpen Zander
 - mit frischen Kräutern und Weisswein pochiert
 - auf der Haut gebraten
- Schweizer Lachs «Lostallo» mi-cuit gegart
 - mit Soja, Ingwer, Honig und Sesam
 - mit Kräuter Lack
- Doradenfilet vom Mittelmeer mit frischen Kräutern

Vegetarische Gerichte

als Hauptspeise

Fleischersatz mit Saucen und Beilage nach Wahl;

Ideal im Menu damit alle die gleiche Beilage/ Gemüse geniessen können.

- Gefüllte Pilze **LA / V+ möglich**
- Chèvre Chaud mit Rosmarin, Ahorn, Knoblauch
- Falafel mit Kräutersauce **LA / V+ möglich**
- Saitangeschnetzeltes **V+ möglich**
- Paneer (Grillkäse)
- Paniertes Gemüse Schnitzel
mit Sellerie, Kürbis oder Aubergine **V+ möglich**
- Saisonale Gemüse-Piccata **LA / Nicht GLF**
- Getreidetätschli mit Gemüse **V+ möglich, GLF möglich**

Gerichte

- Getreidetätschli mit Süsskartoffeln, grünem Sommergemüse und Joghurt Dip **LA / V+ möglich / GLF möglich**
- Gemüsetajine mit Kräutercouscous
- Parmigiana mit Aubergine oder Zucchini **LA / GLF**
- Gelbes Gemüse Curry **V+ / GLF mit oder ohne Tofu**
- Grünes Gemüse Thaicurry **V+ / GLF mit oder ohne Tofu**
- Orientalischer Kichererbsen-Gemüsesugo **V+ / GLF**
- Vegetarische Lasagne mit Gemüse-Bolognese **LA**
- «Imam Baiyildi» Gefüllte Auberginen mit Feta, Tomaten und Zimt **LA / GLF**
- Tomatenrisotto mit Ziegenkäse und Gartenkräutern (siehe Stärkebeilagen) **LA / GLF**

Saucen

Alle Saucen sind Glutenfrei

Warm:

- Thymianjus
- Rosmarinjus
- Portweinjus
- Teriyaki-Jus

- Weissweinrahmsauce **LA**
- Pilzrahmsauce **LA**
- Weissbiersauce
- Rosa Pfeffersauce **LA**
- Safransauce **LA**

- Calvadosrahmsauce **LA**
- Pernodsauce **LA**
- Beurre Blanc **LA**

- Kräuterbutter **LA**
- Pfefferbutter **LA**

Kalt:

- Kräuterjoghurt **LA**
- Tsatsiki **LA**
- Minzenjoghurt **LA**
- Satay
- BBQ-Sauce

- hausgemachte Mayonnaise
- Miso-Mayonnaise
- Chilli-Mayonnaise
- Cocktail
- Aioli **V+ möglich**
- Sauce Rouille (Peperoni)

- Chimichurri **V+**
- Cremolata **V+**
- Chili -Tomaten Salsa **V+**
- Saisonales Chutney **V+**
- Baumnuss-Zitronenpesto **LA / V+ möglich**

Gemüsebeilagen

Alle Gemüse werden Vegan zubereitet

- Saisonales Marktgemüse
- Grüne Spargeln aus der Schweiz (*April bis Juni*)
 - mit Hollandaise **LA / V**
 - Vinaigrette **V+**
- Ratatouille
- Tomaten Provenzale aus dem Ofen **GLF möglich**
- Peperonata mit Honig und Zitronen
- Grüne Bohnen mit Zwiebeln und Knoblauch
- Wurzelgemüse aus dem Ofen
- Sautierter Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch
- Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen
- Ofen Fenchel mit Rosmarin
- Geschmortes Rotkraut (*ab September*)

Stärkebeilagen

- Kartoffelcuts aus dem Ofen **V+ / GLF**
- Süsskartoffelcuts aus dem Ofen **V+ / GLF**
- Kartoffelgratin **LA / GLF**
- *(auf Wunsch mit Lauch oder Birnen (September-Mai))*
- Berner Rösti mit Zwiebeln und/ohne Speck **LA / GLF**
- Butterspätzli **LA**
- Polenta «Bramata» mit Thymian **LA / V+ möglich / GLF**
- Griessgnocchi mit Parmesan überbacken **LA**
- Weissweinsteinrisotto **LA / GLF**
- Risotto je nach Saison **LA / GLF** *(Safran, Limonen, Weisswein, Merlot, Champagner, Pilze, Tomate, Erbsen, Fenchel/ Pastis)*
- Basmatireis **V+ / GLF**
- Bio-Vollreismischung mit Kräutern **V+ / GLF**
- Orientalischer Gewürzreis mit Berberitzen und Nüssen **V+ / GLF**
- Zitronenreis **V+ / GLF**
- Schwarzer Venerereis **LA / V+ möglich / GLF**
- Tagliatelle mit Schnittlauchbutter **LA / V+ möglich**
- Fregola Sarda **LA**

Pasta

Kann als Vorspeise oder Zwischengang gewählt werden

Glutenfreie Varianten sind möglich

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

Dessert

- Saisonaler Crumble **(V+ möglich)** mit Méringues, Rahm und Vanilleglace **LA**
 - Apfel, Zwetschgen und Kirschen ganzjährig
 - Rhabarber April-Juni
 - Aprikosen Juni- August
- Frische Thurgauer Beerenmix oder Warme Beeren nach Saison
- Aprikosenkompott mit Rosmarin
- Panna Cotta **LA**
 - mit Beericoulis
 - mit Passionsfrucht
 - mit Mango
- Tiramisu
 - Klassisch
 - mit Orangen
- Beerenmousse **LA**
- Mangomousse **LA**
- Zitronengrasmousse **LA**
- Gebrannte Crème **LA**
- Joghurt-Beerencrème **LA**
- Cantucci Crème **LA**
- Limettencrème **LA**
- Parfait **LA**
 - Kaffee
 - Weisser Pfirsich
 - Himbeeren
- Griessflammerie mit Früchtekompott nach Wunsch **LA**
- Dessert von Pfirsich, Himbeeren und Mandeln **LA** (*Juni bis Anfang September*)

V+ / Vegane Dessert

- Schokoladenmousse
- Gebrannte Creme
- Kokoscreme mit Mango und Passionsfrucht
- Mandel Creme
- Früchte Crumble
- Beeren Cheesecake im Glas
- Vermicelles mit veganer Vanillesauce (*Ab September*)
- Heidelbeeren Muffin

Schoggi

- Schokoladenmousse classic (dunkel) **LA**
- Dunkles Schokoladenmousse mit Orangenzesten **LA**
- Weisses Schokoladenmousse mit Crunch **LA**
- Schokoladen-Truffeskuchen **LA**

Kuchen/ Gebäck

Alle Kuchen werden mit Butter Zubereitet

- Brownies mit Walnüssen
- Brownies mit Salted Caramel
- Brownies mit Salted Pistache
- Cheesecake mit Beeren oder Passionsfrucht **LA**
- Schokoladen-Truffeskuchen **LA**
- Wiener Früchte-Blechkuchen mit Beeren
- Mohnkuchen
- Safftiger Mandelkuchen
- Tiroler Cake
- Eclair

Glace

*teilweise selbstgemacht,
Bio BuureHof Glace Niggenberg, Grüningen*

Alle Glace sind mit Laktose

- Erdbeere
- Vanille
- Sauerrahm
- Joghurt
- Fior di Latte
- Schoggi
- Kaffee
- Karamell
- Walnuss-Karamell
- Verschiedene Kübeli-Glacé

Sorbets **V+**

- Mango
- Himbeere
- Zitrone

Käseplatte

Mit verschiedenen Chutneys und Garnituren serviert **LA**

Lebensmitteldeklaration:

Rindfleisch: CH auf Anfrage Bioqualität möglich (Aufpreis)

Schweinefleisch: CH, Züribiet, auf Anfrage Bioqualität möglich (Aufpreis)

Lammfleisch: CH, Neuseeland

Geflügel: CH

Eier: CH, Bio Püntihof Stäfa, Pico Bio

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

Lachs, Rauchlachs: Swiss Lachs Lostallo (Zucht),

Milchprodukte: CH, grösstenteils Bio

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

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