

Sommer Inspirationen 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.

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

V = Vegi, V+ =Vegan, GL = Gluten, 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**
- Sommergemüse im Tempurateig 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)**
- Honigmelone mit Rohschinken
- Stangensellerie Melonensalat **V+**

Suppen

(alle Suppen sind Glutenfrei)

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) **GL**
- Köftes mit Chilisauce oder mit Minzenjoghurt (Lammhackbällchen) **GL**
- Pouletspiesschen mit Sataysauce
- Pflaumen und/oder Datteln im Speckmantel
- Zürichsee-Fischburger mit Honig-Senf Sauce oder Tartarsauce **LA / GL**
- Ceviche von Zander

Blinis: **LA / GL**

- 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
- Rindshohrücken
- Rindshuftdeckel
- Flat Iron (Spezial Cut Schulter)
- Flank Steak (Spezial Cut aus dem Bauchlappen)
- Rindspastorenstück („Babettli“, Spezial-Cut vom Stotzen)

Marinade nach Wahl

- Mit Kräutern und Knoblauch mariniert
- Teriyaki (Soja, Ingwer, Zitronengras, Honig, Knoblauch)

Spezial mit Aufpreis von 10.-/Person

- Rindsfilet mit Kräutern und Knoblauch mariniert

Kalb

- Kalbshohrücken mit Senf-Thymianmarinade
- Kalbskotelettes

Poulet

- Poulet Oberschenkelsteak
 - mit Zitronengras-Ingwermarinade
 - mit Zitronenthymianmarinade
- Poulet Satayspiessli mit Erdnusssauce

Schwein

- Spare Ribs auf Wunsch aus dem Smoker
 - BBQ-Marinade
 - an Zitronengras-Sojamarinade
- Schweinsfilet im Salbei – Speckmantel
- Pulled Pork an BBQ-Marinade oder Mexican Style
- Schweinshalsbraten auf Wunsch aus dem Smoker
- Kräuterschneckenwurst vom Grill (Schwein)
- Wurst-Auswahl

Lamm (CH, Import Irland oder Neuseeland)

- Lammnierstück mit Thymian und Knoblauch mariniert
- Am Stück grilliertes Lammrack mit Senf-Kräuter Marinade
- Grillierte pikante Lammspieße
- Cevapcicci-Spieße **GL**

Wild

- Verschiedene Wildgerichte nach Angebot/ Sommerbock
Von Reh, Wildsau und Dammhirsch (Von Ende September bis Ende
Dezember gibt es mehr Auswahl)

Vegi / Vegan vom Grill

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

Fisch

- Felchen vom Zürichsee
 - mit Kräutern und Weisswein pochiert
 - mit Cremolata
 - mit Kräuterkruste **LA/ GL**
 - auf der Haut gebraten
- Zürichsee-Fischburger **LA / GL**
- Schweizer Alpenzander
 - mit Kräutern und Weisswein pochiert
 - auf der Haut gebraten mit Aphrodite-Sauce **LA**
- Schweizer Lachs «Lostallo» mi cuit gegart
 - mit Soja, Ingwer und Honig
 - mit frischen Kräutern und Zitrone
 - 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
- BBQ-Jus
- Weissweinrahmsauce **LA / V möglich**
- Pilzrahmsauce **LA / V möglich**
- Senfrahmsauce
- Zitronen-Olivensauce
- Weissbiersauce
- Rosa Pfeffersauce **LA / möglich**
- Safransauce **LA / V möglich**
- Estragonsauce **LA / V möglich**
- Orangensauce **LA**
- Sataysauce **V+**
- Currysauce **V+**
- Calvadosrahmsauce **LA**
- Hagebuttensauce **V möglich**
- Aphrodite-Sauce **LA/ V**
- Beurre Blanc **LA/ V**

Kalt:

- Kräuterjoghurt **LA / V**
- Tsatsiki **LA / V**
- Minzenjoghurt **LA / 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 Chutneys **V+**
- Pickles **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 **GL**
 - 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+** mit Burrata oder Büffelmozzarella **V**
- Japanischer Gurkensalat, Soja, Zitrone, Ingwer, Sesam **V+**
- Gurkensalat mit Joghurt und Dill **LA / V+ möglich**
- Orangen-Fenchelsalat **V+**
- Rüebli-salat mit Minze und Honig **V / V+ möglich**
- Randensalat mit Schalotten, Meerrettich und Apfel **V+**
- Randen-Nektarinen Salat mit Feta und Baumnüssen **V / v+ möglich**
(separat mit und ohne Feta - ab Juni)
- Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen **LA / V**
- Kabissalat an Sauerrahmsauce **LA / V**
- Asiatischer Kabissalat mit Rüebli, Peperoni & Sesamöl **V+**
- Weisses Kabissalat mit Speck und Schnittlauch
- Spargelsalat mit Pistazien, dazu Erdbeeren und Pfeffer Vinaigrette **V+**
(Mai-Juni)

- Gemischter Bohnensalat an Vinaigrette **V+**
- Gerösteter Maissalat mit grünen Bohnen und roten Zwiebeln, Koriander separat **V+**
- Kohlrabisalat mit Zitronen Dressing **V+**
- Kichererbsensalat mit Sommergemüse **V+**
- Linsensalat mit Curry und Koriander **V+**
- Bulgursalat Mexican Style **V+ / GL**
- 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**
 - Pastasalat mit Sommergemüse **V+**
 - Casarecce mit Fenchel, Peccorino, Salzzitronen und Zedernkerne **V / V+ möglich**
- Tabbouleh (Couscous mit Gemüse) **V+, GL**
- Arabischer Süsskartoffel-Fladenbrot Salat mit Granatapfel **V+, GL**

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 Zucchini oder Aubergine **LA / V**
- Grüne Spargeln mit Hollandaise/ Béarnaise **LA** oder Vinaigrette **V+** (April bis Mitte Juni)

- Gefüllte Champignons **LA / V+ möglich / GLF**
- Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Zitronen-Mandelfrischkäse **LA/ GLF**
- Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen mit Kräuterpanko **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 / GL**
- Samosas mit Erbsen-Kartoffelfüllung **V+ / GL**
- Falafel mit Tsatsiki oder Minzenjoghurt **LA/ V+ möglich (Dip)**
- Linsenbällchen mit pikanter Gurkenrelish **V+**
- Parmigiana mit Auberginen **V / LA**
- Lauwarmer Wurzelgemüsesalat mit Nussdressing **V+/ GLF**
- Kürbisschnitte mit Rosmarin, Ahornsirup **V+/ GLF**
- Gemüse im Tempuramantel dazu Misomayonnaise **V+ möglich**
- Vegi-Lasagne nach Wunsch **LA, GLF**
- Fried Reis mit Gemüse und Ei, **V+ möglich mit Tofu**
- Pikanter Bohnen Eintopf mit Koriander **V+**

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 / GL**
- Polenta «Bramata» mit Thymian **LA / V+ möglich**
- Griessgnocchi mit Parmesan überbacken **LA / GL**

- 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 geröstetem Haselnuss Pesto **LA / V+ möglich / Nicht GLF**
- Fregola Sarda **GL**

Pasta

Kann als Buffetbeilage, 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 Salzeibutter **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+**

Menü

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Vegetarisch

- Sommerliche Blattsalate mit Hausdressing **V+**, zur Auswahl mit 3 Toppings

Dressingalternativen:

Zitronendressing **V+**, French-Dressing **LA**, Balsamico-Dressing **V+**,
Kräuterdressing **V+**, Senf-Honig-Dressing **V+**

Toppings:

- Mit Ei
- Croutons **GL**
- Speck
- Beeren
- Sommergemüse Streifen
- Feigen
- Baumnüsse
- gerösteten Kernen
- sautierten Pilzen

kombinierbar oder einzeln mit

Kalte Vorspeisen

- Rüeblı 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 Gemüse Tartar 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 Rucolasalat **GLF**
- Pilze im Tempurateig gebacken mit hausgemachter süss-saurer Salsa dazu knackiger grüner Papayasalat **V+ möglich**
- Gurken-Peperoni Salat mit Kichererbsen, Oliven und Feta (Mai bis September) **GLF möglich**
- Gebackener Spargel mit Sesamkruste, Rüebli-Ingwercreme und Limetten-Espuma (April-Mai) **GLF möglich**
- Karotten-Rhabarber-Tatar, dazu kalt gepresstes Rapsöl, Wachtelei und geröstetes Sauerteigbrot **GLF möglich, V+ möglich** (April-Mai)
- Melonen-Nektarinensalat, dazu Zitronen-Labneh, Rucola und Focaccia-Chip **LA, GLF möglich, V+ möglich**
- Geschmolzene Nektarinen mit Rucola, Pistazien Pesto, mini Burrata und Erbeer Balsamico **LA, GLF, V+ möglich**
- Karamellisierte Feigen mit Ziegenfrischkäse Creme, gepickeltem Kürbis und Kräutersalat **GLF, V+ möglich** (Sept-Nov)

Vorspeisen mit Fleisch

- Mini Lattichsalat mit Stäfner Speck, Bio Freiland 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 mit Tatarsauce, geschmolzenen Tomaten und Kräutersalat **GLF**
- Salat von Melonen mit Cashew, Bresaola und Rucola **GLF**

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

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**
- Spanische Mandelsuppe mit
Chorizo **V+ möglich**
- Kalte Fenchelsuppe mit
Sauerrahm **LA**
- Pfefferminz- Zitronenkaltschale **V+**

Warm:

- Spargelcrèmesuppe **LA**
(Mai-Juni)
- Tomatensuppe, klassisch
LA / V+ möglich
- Weisse Tomatensuppe **LA**
(Juli-August)
- Karotten-Kokos-
Ingwersuppe **V+**
- Erbsensuppe **LA**
- Lauwarme Maissuppe mit
Farina Bona **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 / GL**

Glutenfreie 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**
- Zürichsee-Fischburger mit Kapern-Vinaigrette oder Tartarsauce **LA / GL**

- Pasta oder Risotto nach Wunsch (siehe Kategorie)

- Fisch nach Wunsch auf Gemüsebett (siehe Kategorie)

Hauptspeisen

Fleischgerichte

Alle Marinaden und Saucen sind glutenfrei und laktosefrei

Rind

- Rindsentrecôte
- Rindshohrücken
- Rindshuftdeckel
- Flat Iron (Spezial Cut Schulter)
- Flank Steak (Spezial Cut aus dem Bauchlappen)

Marinade nach Wahl

- Mit Kräutern und Knoblauch mariniert
- Teriyaki

- **Spezial mit Aufpreis von 10.-/Person**

Schonend gegartes Rindsfilet mit Kräutern mariniert

- Gebratene Rindsfiletwürfel 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 Hacktätzchli (Rind, Kalb, Schwein) **GLF möglich**
 - An Sauce nach Wahl

Kalb

- Niedergegarter Kalbshuftdeckel mit Thymian
- Neu Interpretiertes Kalbs Saltimbocca, mit rosa gebratenem Kalbshuftdeckel
- Kalbsgeschnetzeltes
 - Zürcher Art **LA**
 - Senfrahmsauce **LA**
- Geschmortes Kalbskopfbäggli
(auf Wunsch im Duo mit Kalbshuftdeckel, rosa gebraten)
- Kalbs-Involtini mit Kräutern
- Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Pilzrahmsauce

- 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 Erdnussauce
- 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 **GL**
 - auf der Haut gebraten
- Zürichsee-Fischburger **LA / GL** mit pikanter Vinaigrette
- Alpen 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;

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**
- Gemüse tajine 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
V+ möglich
- Miso-Mayonnaise **V+ möglich**
- Chilli-Mayonnaise **V+ möglich**
- Cocktail **V+ möglich**
- 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 Provencale 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
- Ofenfenchel 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 Röstli mit Zwiebeln und/ohne Speck **LA / GLF**
- Butterspätzli **LA**
- Polenta «Bramata» mit Thymian **LA / V+ möglich / GLF**
- Griessgnocchi mit Parmesan überbacken **LA**
- Weissweinrisotto **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 Salzeibutter **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

Alle Desserts sind Laktosefrei möglich

- Saisonaler Crumble Saisonaler Crumble **LA / GL (V+ und GLF 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 **GL**
 - Klassisch
 - mit Orangen
- Beerenmousse **LA**
- Mangomousse **LA**
- Zitronengrasmousse **LA**
- Gebrannte Crème **LA**
- Joghurt-Beerencreme **LA**
- Cantuccicreme **LA**
- Limettencreme **LA**
- Griessflammerie mit Früchtekompott nach Wunsch **LA**
- Dessert von Pfirsich, Himbeeren und Mandeln **LA** (Juni bis Anfang September)
- Crema Catalana **LA**
- Zuppa Inglese, Dessert mit Biskuit, Beeren und Vanillecreme **LA / GL**
- « Nusstorte» im Glas **LA / GL**

V+ / Vegane Dessert

- Schokoladenmousse
- Gebrannte Creme
- Kokoscreme mit Mango und Passionsfrucht
- Mandel Creme
- Saisonaler Früchtecrumble **GLF möglich**
- Beeren Cheesecake im Glas
- Vermicelles mit veganer Vanillesauce (Ab September)
- Heidelbeer-Muffin

Schoggi

- Schokoladenmousse classic (dunkel) **LA**
- Dunkles Schokoladenmousse mit Orangenzenen **LA**
- Weisses Schokoladenmousse mit Crunch **LA**
- Weisses Schokoladenmousse mit Mohn und Himbeeren **LA**
- Schokoladen-Truffeskuchen **LA**
- Lauwarmes Schokoladenküchlein **LA / GL**

Kuchen/ Gebäck

- Brownies mit Walnüssen **LA / GL**
- Brownies mit Salted Caramel **LA / GL**
- Brownies mit Salted Pistache **LA / GL**
- Brownies mit weisser Schokolade und Himbeeren **LA / GL**
- Cheesecake mit Beeren oder Passionsfrucht **LA / GL**
- Schokoladen-Truffeskuchen **LA / GL**
- Wiener Früchte-Blechkuchen mit Beeren **LA / GL**
- Mohnkuchen **LA / GL**
- Saffiger Mandelkuchen **GL**
- Tiroler Cake **LA / GL**
- Baklava mit Mandeln oder Pistazien **LA / GL**

Glace

teilweise selbstgemacht,
Bio BuureHof Glace Niggenberg, Grüningen

Alle Glace sind mit Laktose

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

Sorbets V+

- Mango
- Himbeere
- Zitrone

Parfait LA

- Kaffee
- Himbeeren
- Weisses Pfirsich

Käseplatte

Mit verschiedenen Chutneys und Garnituren serviert **LA**

Lebensmitteldeklaration:

Rindfleisch: CH auf Anfrage Bioqualität möglich (Aufpreis), Metzgerei Reif Zürich

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

Lammfleisch: CH, Neuseeland Metzgerei Reif Zürich

Geflügel: CH Metzgerei Reif Zürich

Eier: CH, Bio Püntihof Stäfa,

Fisch: CH, Zürichsee wenn möglich, Hulliger Stäfa

Zander: CH (Zucht) Bianchi

Lachs, Rauchlachs: Swiss Lachs Lostallo (Zucht), Bianchi

Milchprodukte: Marinello AG, CH, grösstenteils Bio

Käse: Marinello AG, Molki Stäfa, Aligro Rapperswil

Gemüse und Früchte: Marinello AG, Severin Zollinger Biohof Püntacher Stäfa, Jürgen Käfer Demeterhof Breiten, Hombrechtikon, Wir beziehen unser Gemüse, wenn immer möglich, aus Schweizer Bioproduktion oder aus der Region.

Äpfel: Stefan und Alexandra Dänliker Hombrechtikon

Getreide / Trockenlager / Öle: Bio Partner, Aligro Rapperswil