

Winter Inspirationen Moschi Stäfa

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

Selbstverständlich sind Ihre Wünsche willkommen und werden 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.

V = Vegi, V+ =Vegan, GL = Gluten, GLF= Glutenfrei, LA= Laktosehaltig

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 Tomaten und Zucchini (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“ (Sauerteigvollkornbrote)
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+**
- Rüebliatar **LA / V+ möglich**
- Tomatentatar, Basilikum **V+**
- Erbsenpüree mit Minze **V+**
- Kürbispüree (Sept. bis März) **V+**
- Oliventapenade **V+**
- Zitrone-Baumnusspesto **V+ möglich / LA**
- Hummus, klassisch **V+**
- Pink Hummus mit Randen **V**

Alle Varianten sind **GLF** möglich mit anderem Brot

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

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

Gemüse

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

Suppen

(Alle Suppen sind glutenfrei und vegan möglich)

- Süssmostsuppe **V / LA**
- Kokos-Kürbissuppe **V+**
- Karotten-Orangensuppe **V+ möglich**
- Marronissuppe **V / LA**
- Sellerie-Apfelsuppe **V / LA**
- Pastinakensuppe **V / LA**
- Bündler Gerstensuppe **LA**
- Weissweinsuppe **V / LA**

Fisch & Fleisch

- Albondigas mit pikanter Tomaten-Chilisauce (Rindshackbällchen)
- Köftes mit Chilisauce oder mit Minzenjoghurt **LA** (Lammhackbällchen)
- Pouletspiesschen mit Sataysauce **GLF**
- Pflaumen und/oder Datteln im Speckmantel **GLF**
- Zürichsee-Fischburger mit Honig-Senfsauce 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
dazu hausgemachte Focaccia
GLF möglich mit anderem Brot

Buffet

Fleischgerichte

Alle Fleischmarinaden sind gluten- und laktosefrei

Rind (CH-Fleisch, auf Wunsch Bio erhältlich)

- 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)
- Niedergegartes Rindskopfbäggli mit kräftigem Rotweinjus
- Geschmortes Rinds-Stroganoff mit Peperoni, Champignons, Essiggurken und Sauerrahm **LA**
- Rindsragout Burgunder Art
mit Perlzwiebeln, Croutons, Speck und Champignons

Spezial mit Aufpreis von ca. 10.-/Person

- Rindsfilet mit frischen Kräutern mariniert
- Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Peperoni, Champignons, Essiggurken und Sauerrahm **LA**
- Gemischte Hacktäschi vom Rind, Kalb und Schwein mit Sauce nach Wahl, **mit Gluten aber GLF möglich**

Kalb (CH-Fleisch, auf Wunsch Bio erhältlich)

- Kalbshohrücken rosa gebraten
- Wiener Kalbsrahmgulasch an Paprikarahmsauce **LA**
- Kalbsgeschnetzeltes
 - Zürcher Art
 - Senfrahm
 - Morchelsauce
 - Al limone
 - verschiedene Currys
- Saltimbocca (Kalb oder Schwein) auch «neu interpretiert» möglich mit Kalbshuftdeckel
- Rosa gebratener Kalbshuftdeckel
- Kalbs-Involtini mit Kräutern
- Kalbskopfbäggli geschmort
(auf Wunsch im Duo mit Kalbsfilet, rosa gebraten)
- Kalbsleberli mit Äpfeln, Zwiebeln und Sherry

Poulet (CH-Fleisch, auf Wunsch Bio erhältlich)

- Pouletsteak oder Pouletschenkelgeschnetzeltes
 - in Orangensauce
 - Senfrahmsauce
 - Zitronen-Olivensauce
 - Züricher Art
 - mit Sataysauce
 - verschiedene Currys
- Coq au vin blanc oder rouge
- Pouletragout mit Zitronen und Oliven

Schwein (CH-Fleisch, auf Wunsch Bio erhältlich)

- Schweinsfilet
 - im Salbei – Speckmantel

- Schweinshalsbraten
 - an Honig-Senfmarinade
 - Weissbiermarinade
- Schweinskrustenbraten
 - Weissbiermarinade
 - an Honig-Senfmarinade
 - BBQ-Style
 - Asiatische Soja-Ingwermarinade
- Schweinsgeschnetzeltes
 - mit Estragon Sauce
 - ZH-Style
 - Senfrahmsauce
 - verschiedene Currys
- Spare Ribs
 - Terriyaki-Marinade
 - BBQ-Style

Lamm (CH-Fleisch oder Neuseeland, auf Wunsch Bio erhältlich)

- Lammnierstück
- Lammgigot
- Lammracks (Koteletten)

Marinade nach Wahl

- Mit Kräutern und Knoblauch mariniert
 - Senf-Thymian
 - Lavendel-Rosmarin
-
- Lammgeschnetzeltes
 - orientalisches Chili und Honig
 - verschiedene Currys

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

- Rehpfeffer
- Hirschentrecôte
 - mit Calvadossauce **LA**
 - Pfeffersauce
 - Hagebuttensauce
 - Wildjus
- Verschiedene Wildgerichte nach Angebot (Reh, Wildsau, Dammhirsch)
Rehbäggli am Stück gebraten mit Cognacrahmsauce **LA**
Wildschweinfilet Medaillon mit sautierten Pilzen **LA**
Geschnetzelttes vom Reh an Pilzrahmsauce mit Trauben **LA**

Fisch (CH)

- Felchen vom Zürichsee
 - mit Kräutern und Weisswein pochiert
 - mit Cremolata
 - mit Kräuterkruste **LA/ Nicht GLF**
 - auf der Haut gebraten
- Zürichsee-Fischburger **Nicht GLF**
- 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

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 & Buffetbeilagen

Alle Salate sind glutenfrei, ausser die gekennzeichneten.

Buffetbeilagen, kalt

- Gemischte winterliche Blattsalate mit Hausdressing mit 3 Toppings zur Auswahl
- Freiland Nüsslisalat (Ab Mitte September bis Mitte März) mit Hausdressing zur Auswahl mit 3 Toppings

Toppings:

- Mit Ei
 - Croutons **Nicht GLF**
 - Speck
 - Dörrbirnen
 - Feigen
 - Baumnüsse
 - gerösteten Kernen
 - sautierten Pilzen
 - Gemüsestreifen
-
- Orangen-Fenchelsalat **V+**
 - Randensalat mit Schalotten, Meerrettich und Apfel **V+**
 - Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen **LA**
 - Kabissalat an Sauerrahmsauce **LA**
 - Asiatischer Kabissalat mit Rüebli, Peperoni & Sesamöl **V+**
 - Kichererbsensalat mit Wintergemüse **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 **V**
 - mit Dill-Senfsauce **V+**

- Pasta Salat
 - mit Antipasti, Parmesan und Balsamico **V+ möglich**
 - Pasta Salat mit Wintergemüse **V+**
- Tabbouleh (Couscous mit Gemüse) **V+**
- Kürbistatar **V+**
- Rüebli-Orangentatar **V+**
- Randentatar mit Walnussöl **V+**
- Randencarpaccio mit Meerrettich, Apfel, Spinat **V+**
- Lauwarmer, süss-saurer Kürbissalat mit Honig, Chili, Zitrone **V**
- Wurzelgemüsetartar mit Brotchip, Kräutersalat **V+, Nicht GLF**

Buffetbeilagen, warm

- Samosas mit Erbsen-Kartoffelfüllung **V+**
- Spinat-Feta-Taschen im Filoteig oder Blätterteig
- Falafel mit Tsatsiki oder Minzenjoghurt **Dips V+ möglich / GLF**
- Linsnbällchen mit pikanter Gurkenrelish **V+ /GLF**
- Parmigiana mit Auberginen **LA, GLF**
- 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**

Gemüsebeilagen

Alle Gerichte sind glutenfrei, ausser die gekennzeichneten

- 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

Alle Gerichte sind Glutenfrei, ausser die gekennzeichneten

- Kartoffelcuts aus dem Ofen **V+**
- Süsskartoffelcuts aus dem Ofen **V+**
- Kartoffelgratin **LA**
- Kartoffelgratin mit Lauch und Birnen **LA**
- Berner Butter Rösti mit Zwiebeln und Speck sautiert **LA**

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

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

- Tagliatelle mit Schnittlauchbutter **V+ möglich / GL**
- Fregola Sarda **LA / 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 serviert

Vorspeisen

Suppen

Alle Suppen sind glutenfrei

- Süssmostsuppe **LA / V+ möglich**
- Weissweinsuppe **LA / V+ möglich**
- Kokos-Kürbissuppe **LA / V+ möglich**
- Karotten-Orangensuppe **LA / V+ möglich**
- Marronissuppe **LA / V+ möglich**
- Sellerie-Apfelsuppe **LA / V+ möglich**
- Pastinakensuppe **LA / V+ möglich**

Salate

- Herbstliche / Winterliche Blattsalate mit Hausdressing **V+**
zur Auswahl mit 3 Toppings
- Freiland Nüsslisalat (Ab Mitte September bis Ende Februar)
mit Hausdressing **V+** zur Auswahl mit 3 Toppings

Dressing, alternativen:

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

Toppings:

- Mit Ei
- Croutons **GL**
- Speck
- Wurzelgemüse Julienne
- Feigen
- Dörrbirnen

- Baumnüsse
- gerösteten Kernen
- sautierten Pilzen

kombinierbar oder einzeln mit:

- Rüeblı Salat mit Apfel und Ingwer, dazu Blattsalat und karamellierte Pistazien an Moschti-Dressing **V+**
- Chicorée-Orangensalat mit Burrata
- Orangen-Fenchelsalat **V+**
- Randensalat mit Schalotten, Meerrettich und Apfel **V+**
- Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen
- Ceviche vom Alpen-Zander mit Limetten und Koriander

Kalte Vorspeisen

- Randentatar mit Ziegenkäse, Baumnüsse, Ahornsirup und Kräutersalat **V+ möglich, GLF**
- Karamellierte Feigen mit Ziegenfrischkäsecreme, gepickeltem Kürbis und Kräutersalat **GLF, V+ möglich** (Sept-Nov)
- Kürbistatar mit Granatapfel, Feta und Kräutersalat **V+möglich**
- Rüeblı-Orangentatar **V+** mit Kräutersalat
- Randen Carpaccio
 - mit Geisenfrischkäse & Baumnüssen
 - Vinaigrette

Vorspeisen mit Fleisch

- Mini Lattichsalat mit Stäfner Speck, Bio Freiland Ei, Croutons und Parmesandressing **GLF möglich**
- Mariniertes Kalbs- oder Rindstatar 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**

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**

Warme Vorspeisen & Zwischengänge

- Stunden Ei mit Spinatsalat serviert mit Bauchweizen **GLF**
- Geschmorter Chicorée mit Orangen, Nusspesto und Portulak **LA/ GLF**
V+ möglich
- Kürbisschnitte mit Rosmarin, Ahornsirup **V+ / GLF**
- Lauwarmer Wurzelgemüsesalat mit Nussdressing **V+ / GLF**
- Chèvre Chaud mit Rosmarin, Ahornsirup **GLF**
- 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 **V+ und GLF möglich**
- Zürichsee-Fischburger mit Kapern-Vinaigrette oder Tartarsauce **LA / GL**
- Albondigas mit pikanter Tomaten-Chilisauce (Rindshackbällchen) **GL**
- Köftes mit Chilisauce oder mit Minzejnoghurt (Lammhackbällchen) **GL**
- Pouletspiesschen mit Sataysauce

- 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

- Rindsfilet mit Kräutern und Knoblauch mariniert
- 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 Hacktäschi (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 **LA / GL**
- Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Pilzrahmsauce
- Kalbskopfbäggli geschmort
(auf Wunsch im Duo mit Kalbshuftdeckel, rosa gebraten)
- Kalbsleberli mit Äpfeln, Zwiebeln und Sherry

Poulet / Kaninchen

- Poulet Steak oder Pouletgeschnetzeltes
 - in Orangensauce **LA**
 - Senfrahmsauce **LA**
 - Züricher Art **LA**
 - mit Sataysauce **Fischsauce**
 - verschiedene Currys **Fischsauce**
- Coq au vin blanc oder rouge
- Kaninchenragout mit Zitronen und Oliven

Schwein

- Schweinsfilet
 - im Salbei – Speckmantel
- Schweinshalsbraten
 - an Honig-Senfmarinade
 - BBQ-Marinade
 - Weissbiermarinade

- Schweinskrustenbraten
 - Weissbiermarinade
 - an Honig-Senfmarinade
- Schweinsgeschnetzeltes
 - mit Estragon Sauce **LA**
 - ZH-Style **LA**
 - Senfrahmsauce **LA**
 - verschiedene Currys

Lamm

- Lammnierstück mit frischen Kräutern mariniert
- Lammgigot mit Knoblauch und Thymian
- Lammracks mit Kräuterkruste **GLF möglich**
- Lamm Ragout
 - orientalisches an Chili und Honig
 - verschiedene Currys

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

- Reh, gebraten mit Wildjus
- Rehpfeffer mit Silberzwiebeln und Speck
- Hirschentrecôte mit Calvadossauce **LA**
- Verschiedene Wildgerichte nach Angebot (Reh, Wildsau, Dammhirsch)
- Wild Hacktätschli mit Pilzrahmsauce **GL / LA**

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

Saucen

Alle 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**

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 / GL**
- Paneer (Grillkäse)
- Paniertes Gemüseschnitzel
mit Sellerie, Kürbis oder Aubergine **V+ möglich**
- Saisonale Gemüse-Piccata **LA / Nicht GLF**
- Überbackene Wirzwickel vegan oder vegetarisch gefüllt **GLF möglich**
- Getreidetätschli mit Gemüse **V+ möglich, GLF möglich**

Gerichte

- Getreidetätschli mit Süsskartoffeln, grünem Sommergemüse und Joghurt Dip **LA / V+ möglich / GLF möglich**
- Veganes «Pot-au-feu» mit Linsen, Lauch, Kartoffeln
- Gelbes Gemüse Curry **V+** mit oder ohne Tofu dazu Basmatireis
- Grünes Gemüse Thaicurry **V+** mit oder ohne Tofu dazu Basmatireis
- Orientalischer Kichererbsen-Gemüsesugo **V+** serviert mit Couscous **GL**
- Randenrisotto mit Ziegenkäse und Gartenkräutern **LA**
- Pizzokel mit Bergkäse und Wintergemüse **LA / GL**
- Äplermagronen mit Zwiebeln und Kartoffeln **LA / GL**
- Vegetarische Lasagne mit Gemüse-Bolognese **LA / GL**
- Vegetarische Lasagne bianco **LA / GL**

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 **LA**
- Rahmwirz **LA**
- Glasierte Maroni **LA**
- Schwarzwurzeln à la crème **LA**
- Rotkraut **V+**
- Gefüllte Äpfel mit Preiselbeeren oder Johannisbeeren **V+**
- Cima di Rapa mit Mandeln und Zitronen **V+**
- Bohnencassoulet mit Wintergemüse **V+**

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**
- Weissweinisotto **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**

Dessert

Alle Desserts sind laktosefrei möglich

- Saisonaler Crumble **LA / GL (V+ und GLF möglich)** mit Méringues, Rahm und Vanilleglace **LA**
 - Apfel, Zwetschgen und Kirschen ganzjährig
- Warme Beeren
- Zwetschgen-Kompott
- Panna Cotta **LA**
 - mit Beericoulis
 - mit Passionsfrucht
 - mit Mango
- Tiramisu **GL**
 - Klassisch
 - mit Orangen
- Beerenmousse **LA**
- Mangomousse **LA**
- Zitronengrasmousse **LA**
- Quarkmousse mit Honig und Mandel-Crunch **LA**
- Gebrannte Crème **LA**
- Joghurt-Beerencrème **LA**
- Cantuccicrème **LA**
- Limettencrème **LA**
- Griessflammerie mit Früchtekompott nach Wunsch **LA**
- Crema Catalana **LA**
- Zuppa Inglese, Dessert mit Biskuit, Beeren und Vanillecreme **LA / GL**
- « Nusstorte» im Glas **LA / GL**
- Vermicelles-Dessert im Glas mit Méringues **LA / GL**

V+ / Vegane Dessert

- Schokoladenmousse
- Gebrannte Creme
- Kokoscreme mit Mango und Passionsfrucht
- Mandelcreme
- 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 oder Apfel **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
- Weisser 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 Dändliker Hombrechtikon

Getreide / Trockenlager / Öle: Bio Partner, Aligro Rapperswil