

STEHLUNCH

STEHLUNCH PICCOLO

Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum an Balsamico-Dressing im Gläsli

Poulet-Curry Salat mit exotischen Früchten im Gläsli



Penne mit zwei Saucen nach Wahl (Bolognaise, Napoli, Cinque P, Carbonara, Pesto oder Basilikumrahmsauce mit Rauchlachsstreifen)

Lasagne al Forno oder Verdure

Geriebener Grana Padano



Kleines Tiramisù im Gläsli

Panna Cotta mit marinierten Beeren im Gläsli

CHF 22.50

STEHLUNCH MEDIO

Auswahl an mariniertem Antipasti-Gemüse

Lattichsalat an Parmesandressing mit Rohschinken chips im Gläsli

Tomatencrèmesuppe mit Grappa und Basilikum-Pesto in der Espressotasse



Penne mit zwei Saucen nach Wahl (Bolognaise, Napoli, Cinque P, Carbonara oder Pesto)

Ricotta-Spinat-Ravioli an Limonen-Salbeibutter

Gebratene Pouletbrust an Marsalajus

Safranrisotto mit Zucchini, Dörrotomaten und Lachswürfeln

Geriebener Grana Padano



Tiramisù-Schnitte

Crema Catalana im Gläsli

Saisonaler Fruchtsalat mit Amaretto parfümiert im Gläsli

CHF 29.50



STEHLUNCH ASIA

Thailändischer Rindfleischsalat
mit frischem Koriander und Chili im Gläsli

Glasnudelsalat mit Mungsprossen im Gläsli

Zitronengras-Ingwer-Süpli in der Espressotasse



Grünes Thai-Curry mit Pouletbrust, Sojasprossen
und geröstetem Sesam

Glasierte Black Tiger Crevetten mit rotem Curry
und Wokgemüse

Vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch

Basmatireis



Passionsfrucht-Mousse mit Mangowürfeln
und Minze im Gläsli

Exotischer Fruchtsalat mit Litschi im Gläsli

CHF 32.50

Unsere Stehlunch-Angebote werden nach Möglichkeit frisch vor Ort gekocht und im Flying Service serviert oder auf einem Buffet präsentiert.



STEHDINNER

BUFFET CLASSICO

Wurst-Käse-Salat mit Schnittlauch im Gläsli

Saisonale Blattsalate, Rüeblli und Gurken mit Sprossen, gehacktem Ei und Brotcroûtons und zwei verschiedenen Salatsaucen

Waldpilz-Crèmesuppe mit knusprigem Speck in der Espressotasse



Ennetbürger Angus-Hackbraten an Pommery-Senf-Sauce

Kartoffelstock

Zweifarbig, glasierte Karotten

Schwingerhörnli mit Rahm, Gartenkräutern und Röstzwiebeln



Mini-Crèmeschnitten

Schwarzwälder-Schnitten

Gebrannte Crème mit Mandeln im Gläsli

Ragout von Waldbeeren mit Zitronen-Joghurt-Mousse im Gläsli

CHF 25.50

BUFFET



«Aus der Region. Für die Region.»

Fein geschnittener Heublumenspeck, Muotathaler Urwaldschinken, Chämi- und Knoblauchwurst, Engelberger Klosterglocke und gehobelter Sbrinz serviert mit Trockenfrüchten und Essiggemüse

Wurst-Käse-Salat mit Schnittlauch

Gartengemüse-Salat

Saisonale Blattsalate

Französisches und Balsamico Dressing

Gehackte Eier, Schnittlauch, geröstete Kerne und Brotcroûtons

Vierwaldstätterseebrot und Luzerner Nussbrot



Zentralschweizer Kalbsvoressen mit Rüeblli, Peperoni, Wauwiler Champignons und Sauerrahm

Kartoffelstock

Forellen «Zuger Art»

Gemüsereis

Älplermagronen mit Kernser Urdinkel-Teigwaren und Röstzwiebeln



Süssmostcrème

Brischtner Nytlä (Geschmorte Rotweibirnen)

Oberländer Riesenmeringues mit Schlagrahm

CHF 37.–



BUFFET MEDIO

Im Gläsli

Tomaten-Gurken-Tatar auf Hüttenkäse mit Pestochips

Poulet-Curry-Salat mit exotischen Früchten

Norwegisches Rauchlachs-Tatar mit Meerrettich-Crème Fraîche

Rohschinken mit marinierten Honigmelonen-Kugeln

Morchel-Pistazien-Terrine mit süss-saurem Apfelchutney

Kartoffel-Lauch-Süppli mit Brotcroûtons in der Espressotasse

Knusprige Brötli



Glasierter Kalbsschulterbraten an Madeirasauce

Kartoffelgratin

Glasiertes Wurzelgemüse

Crevetten provençale mit Artischocken und Oliven

Weisswein-Risotto mit Waldpilzen



Toblerone-Mousse im Gläsli

Weisses Amaretti-Mousse mit Amarena-Kirschen im Gläsli

Waldbeeren- und Schwarzwälder-Schnitte

Saisonaler Fruchtsalat mit Minze im Gläsli

CHF 42.50



BUFFET GRANDE

Salatbuffet Grande

Zwei saisonale Blattsalate

Drei marktfrische Gemüsesalate

Hausgemachter Kartoffel- und Pastasalat

Zwei Salate mit Fleisch oder Fisch

Französisches und Balsamico Dressing

Gehackte Eier, Schnittlauch, geröstete Kerne und Brotcroûtons

Knusprige Brötli

CHF 12.50



Hauptgangbuffet Grande

Roastbeef am Buffet geschnitten mit Sauce Béarnaise

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Portweinsauce

Gebratene Pouletschenkel mit Kräuterbutter

Safran-Risotto

Rosmarinkartoffeln

Blattspinat mit Pinienkernen

Kohlrabi mit Blaumohn

Grilltomate provençale

CHF 29.50



Dessertbuffet Grande

Zartbitteres Schokoladenmousse im Gläsli

Gebrannte Crème im Gläsli

Schwarzwälder-Schnitte

Zweierlei Früchtekuchen

Meringues mit Schlagrahm

Saisonalen Fruchtsalat mit Amaretto parfümiert
im Gläsli

CHF 12.50

Buffet Grande komplett

CHF 51.50

Unsere Buffets werden nach Möglichkeit frisch vor Ort gekocht und auf einem Buffet präsentiert.

