



URS SCHLEISS

SPEISENAUSWAHL

COCKTAIL-PARTIES

Mungerechte Häppchen
Auf kleinen Tellern serviert
Spanisch

KALTE UND WARME BÜFFETS

Rustikal
Italienisch
Spanisch
Mexikanisch
Asiatisch
Festlich
Vegetarisch
Brunch
Metzgete
Kreolisch
Orientalisch
Karibisch
Cocktail Büffet

SERVIERTE MENÜS

Vorspeisen
Suppen
Fisch
Fleisch
Desserts
Euroasiatische Menüs

URS SCHLEISS GMBH
KÄSEREI STADELMATT
6331 HÜNENBERG
FON 041 756 01 05
FAX 041 756 01 06
www.urs-schleiss.ch
info@urs-schleiss.ch

Unser Leistungsangebot umfasst:

APERITIF

Beim Eintreffen der Gäste werden Prosecco, Weisswein und / oder alkoholfreie Getränke serviert. Weiter können dazu kalte und / oder warme Häppchen gereicht werden.

COCKTAIL

Beim Cocktail werden die Speisen mundgerecht serviert oder in kleinen Tellern und Schüsseln angerichtet, und können problemlos im Stehen gegessen werden. Bei dieser Form des Speisenservices können die Gäste rasch und in höchster Qualität betreut werden.

BÜFFET

Bei einem Buffet werden Ihren Gästen die verschiedensten Speisen aus aller Herren Länder sowie einheimische Spezialitäten angeboten. Auf Wunsch, bereiten wir die Speisen auch frisch vor Ihren Gästen zu, ob im Wok von Grill oder aus der Riesenpfanne, die Möglichkeiten sind vielseitig. Generell bieten wir ein kaltes und ein warmes sowie ein Dessertbuffet an, das kann auch mit einem Käsebuffet ergänzt werden

MENÜ UND BÜFFET

Eine Mischung zwischen Menü und Buffet bei der meistens die Vorspeise auf einem Teller serviert wird und danach die Hauptspeisen & Desserts auf einem Buffet Ihren Gästen angeboten wird. Natürlich können je nach Wunsch auch andere Gänge serviert oder durch ein Buffet ersetzt werden.

MENÜ

Vom Businesslunch bis zum 7-Gangmenü, wir können Ihren Gästen jede gewünschte Variante servieren.

SPEISENZUSAMMENSTELLUNG

Gerne richten wir uns bei der Speisenzusammenstellung nach Ihren Wünschen und Vorlieben. Das gesamte kulinarische Angebot wird nach Bekanntgabe genauer Details bzw. einem gemeinsamen Termin nachgereicht.



COCKTAIL-PARTIES



MUNDGERECHTE HÄPPCHEN

KALT

Rauchlachsrollchen mit Ricotta
Patisson gefüllt mit Pouletfleisch
Tortillachips mit Guacamole
Laugenbrötli gefüllt mit Mascarpone und Peperoni
Cherrytomate gefüllt mit Thunfisch
Melonenspiessli mit Rohschinken
Olivenbrot mit grillierten Peperoni
Blätterteigfischli gefüllt mit Lachstartar
Gemüsestreifen mit verschiedenen Dips
Buchweizencrepes gefüllt mit Frischkäse und Lauch
Tartelettes mit feinen Gemüsen
Kleine Laugenbrötli-Sandwiches
Kalte Avocadosuppe in der Espressotasse
Papaya mit Rohschinken
Reisrollen mit Kokosnuss
Pikantes Hackfleisch in Weinblättern
Gurkenspiessli mit Yoghurt und Dill
Brüsselerblatt gefüllt mit Krabbenfleisch
Röstpeperoni auf Olivenbrot
Gazpacho in der Espressotasse

WARM

Kürbissüppchen in der Espressotasse
Lauchstrudel mit Ricotta
Kartoffeln gefüllt mit rotem Kaviar
Pouletspiessli mit Sesam und Honig
Crevettenspiessli mit Tomaten und Dill
Mini-Pastetli mit Pilzfüllung
Gemüsestrudel
Meatball-Spiessli mit süss-saurer Sauce
Crevetten im Chinalöffel
Geflügelleber im Speckmantel
Crostini mit Tomaten- oder Oliventapenade
Kartoffeln mit Morchelsauce
Gedämpftes Pouletfleisch in Bananenblättern
Kroketten aus Hummerkrabben und Kartoffeln

SÜSS

Toskanische Apfeltörtli
Brownies
Pâtisserie parisienne
Schoggichübeli mit gebrannter Crème

AUF KLEINEN TELLERN SERVIERT

Sushi mit Fisch und Gemüse

Blinis mit Rauchlachs und Sauerrahm

Gemüsetartelettes mit Schnittlauchsauce

Crevetten im Chinalöffel serviert

Terrine von Kalbsmilken und Geflügelleber
an Portweingelée mit Zwiebel-Chutney

Seezungenrollen mit Spinat an Butterschaumsauce

Broccoli-Süppchen mit Mandeln

Tomatensüppchen mit Basilikum

Crêpe gefüllt mit Gemüse an Sherry-Dressing

Rührei mit russischem Kaviar

New England Muscheleintopf

Lamm-Curry mit parfümiertem Reis
Gemüse mit Koriander

Crevetten auf Lauchbett mit Champagnersabayon
Gemüsereis

Pavé d’Affinois mit Früchtebrot und Nüssen

Parmesan mit Oliven

Feigen in Vin Santo pochiert
Mandelschaumgefrorenes

Leichte Mangocrème

Auswahl von hausgemachten Friandises

Truffes

SPANISCH

Abends gehen die Spanier gerne für einen Drink, meist Sherry, in eine Bar. Dazu geniessen sie eine Auswahl verlockender Häppchen, Tapas genannt. Das Wort Tapa bedeutet Deckel. Ursprünglich waren Tapas Brotstücke, mit denen die Weingläser bedeckt wurden, um Fliegen fernzuhalten.

TAPAS Y MONTADAS

Huevo relleno

Boquerones

Ensaladilla rusa

Gambas con salsa rosa

Chorizo cantimpalo

Ensaladilla de mariscos

Berenjena con tomate

Jamon serrano

Pan con aceite

Butifarra

Albondigas en salsa roja

Tortilla española

Patatas bravas

Pulpo ala gallega

Morcilla

Navajas

Gambas al ajillo

Rape al limon

Croquetas de pollo

Pimientos asados

Mejillones marinera

Tartaletta con atun



URS SCHLEISS



URS SCHLEISS GMBH
KÄSEREI STADELMATT
6331 HÜNENBERG
FON 041 756 01 05
FAX 041 756 01 06
www.urs-schleiss.ch
info@urs-schleiss.ch



URS SCHLEISS



URS SCHLEISS GMBH
KÄSEREI STADELMATT
6331 HÜNENBERG
FON 041 756 01 05
FAX 041 756 01 06
www.urs-schleiss.ch
info@urs-schleiss.ch



KALTE UND WARMER BÜFFETS



RUSTIKAL

Bündner Gerstensuppe

Lothringer Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln
Bunt gemischter Salat vom Markt
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Speckwürfeli
Trockenfleisch und Rauchwürste
Luftgetrockneter Rohessspeck und Beinschinken
Kabissalat mit Kümmel
Linsensalat mit Speck und Kartoffeln
Fenchelsalat
Kaltes Siedfleisch an Vinaigrette
Essiggemüse und verschiedene Senfsorten

Sauerbraten mit Speck und Zwiebeln
Älplermagronen mit frischem Apfelmus
Lammrücken gebraten
Geschnetzeltes Zürcher Art
Eglifilet Müllerin-Art mit Salzkartoffeln
Verschiedene grillierte Würste
Bauernrösti
Broccoli mit Pinienkernen

Gebrannte Crème
Frischer Fruchtsalat
Meringues mit Schlagrahm und Glace
Apfelkuchen
Schoggikuchen mit Vanillesauce
Kaiserschmarren
Mandelcake

ITALIENISCH

Minestrone

Carpaccio all`Albese

Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mit Parmesan, Basilikum und Pilzen

Melanzane con pomodori e mozzarella

Auberginen mit Tomaten und Mozzarella

Peperoni fiamma sott`olio di olive

Peperoni in Olivenöl

Insalate di fagiolini con code di scampi

Bohnensalat mit Scampischwänzen

Terrina di ricotta

Frischkäseterrine

Vitello Tonnato

Kalbfleisch an Thunfischsauce

Pomodori con mozzarella e basilico

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Insalata di frutti di mare

Meeresfrüchtesalat

Prosciutto crudo e coppa

San Daniele Rohschinken und Coppa

Scaloppini di vitello al Marsala

Kalsschnitzel an Marsala-Sauce

Osso Bucco alla Gremolata

Kalbshaxe mit Zitrone und Petersilie

Merluzza con pomodori

Seehecht mit Tomaten

Ravioli al limon

Zitronen-Ravioli

Polenta e spinaci

Polenta und Spinat

Mele ripiene

Gefüllte Äpfel

Panna cotta

Rahmköpfchen

Torta Toscana

Toskanischer Fruchtkuchen

Macedonia di frutta

Fruchtsalat

Torta di mandorle

Mandelkuchen

Gelati

Verschiedene Glacen

SPANISCH

Sopa de ajo
Knoblauchsuppe

Ensalada de habas
Dreierlei Bohnen-Salat
Ensalada de atún con alcaparras
Thonsalat mit Kapern
Sardinas con cebolla roja
Sardinen mit roten Zwiebeln
Jamon Serrano e chorizo picante
Rohschinken und pikante Paprikawurst
Alcachofas con vinagretta
Artischocken mit Vinaigrette
Mejillones marinera
Muscheln nach Seemanns-Art
Pimiento con ajo
Peperoni mit Knoblauch
Ensalada mixta
Gemischter Salat

Pollo a la chilinderon
Gebratenes Huhn mit Peperoni, Tomaten und Oliven
Chuletas de cordero a la navarra
Lammkoteletten und Würste an Tomatensauce
Zarzuela de mariscos
Eintopf von Meeresfrüchten
Patatas en salsa verde
Kartoffeln in Petersiliensauce
Judias verdes
Grüne Bohnen

ODER

Paella Valenciana
Die bunte Paella trägt ihren Namen nach der Pfanne, in der sie zubereitet wird. Das Gericht enthält Hummer, Garnelen, Miesmuscheln, Tintenfisch, Paprikawurst, Huhn, Kaninchen, grüne Bohnen, Erbsen, Peperoni und Safranreis.

Churros madrileños
Frittiertes Madrider Gebäck
Crema catalana
Katalanische Crème
Natillas
Crèmespeise
Brazo de gitano
Biscuitrolle mit Rumcrèmefüllung

MEXIKANISCH

Caldo tlalpenño

Bouillon mit Gemüse und Limonensaft

Ensalada Cesar

Cesar-Salat nach Originalrezept der Gebrüder Cardini

Guacamole

Pikant gewürztes Avocadomousse

Chiles relleno de atún

Chillies gefüllt mit Thunfisch und Kartoffeln

Escabeche victorioso

Sanft marinierter Gemüse mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern

Alcachofas de la hacienda del Conte de valenciana

Gefüllte Artischocken

Differentes chiles

Verschiedene Chillies

Salsa verde y roja salsa mexicana

Sauce aus roten und grünen Tomaten

Mole poblano

Poulet in Pfefferschotensauce nach Originalrezept des Klosters Santa Rosa

Asado de ternera con Mezcal

Kalbsbraten an Mezcal-Sauce

Roblao a la veracruzana

Barsch mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten und Knoblauch

Arroz a la mexicana

Reis mexikanische Art

Frijoles de la olla

Gekochte Bohnen

Arroz con leche

Reispudding

Torta imperial

Königskuchen

Mousse de Tequila

Tequila-Mousse

Cocada

Kokosnussdessert

Calabaza enmielada

Kürbis im Honigmantel

ASIATISCH

Wonton-Suppe

Bambussprossen-Salat mit Limonen
Thailändischer Papaya-Salat mit Erdnüssen
Crevetten-Salat mit Zitronengras
Reissalat mit Ananas und Ingwer
Samosas
Frittierte Calamares
Pouletbruststreifen an Sesam-Dressing

Roter Thai-Curry mit Poulet
Sweet and sour Meatballs
Garlic Chicken
Rindfleisch mit Broccoli und Cashew-Nüssen
Lammfleisch in Mandel-Safransauce
Fisch im Bananenblatt
Parfümreis
Gebratener Reis
Auberginen an Senf-Curry-Sauce
Verschiedene Chutneys

Exotischer Fruchtsalat
Kleine Bananen in Zuckerguss
Mangocrème
Griespudding mit Safran und Kardamon
Exotische Fruchtsorbets

FESTLICH

Rindskraftbrühe mit Blätterteigstengeln

Bunter gemischter Salat vom Markt mit schwarzen Trüffeln
Artischocken an Kräuter-Vinaigrette
Auswahl von Pasteten, Terrinen und Geflügelgalantinen
Sanft geräucherter norwegischer Lachs
Graved Lax
Mariniertes Seeteufelfilet
Gemüse in Olivenöl eingelegt
Ganzer pochierter Lachs " Bellevue "
Gemüsesalat
Marinierte Pouletbrust an Sesamsauce

Roastbeef englische Art mit Béarnaise- und Portweinsauce
Seezungenfilet mit Meeresfrüchten
Perlhuhnragout mit Koriander
Kartoffelgratin
Reis und frisches Gemüse

Käsebuffet mit einer Auswahl von Weich-, Halbhart- und Hartkäse
Nüsse, Äpfel und Birnbrot

Birnenstrudel mit Vanillesauce
Schoggimousse
Frischkäsekuchen
Salat aus frischen Früchten mit Doppelrahm
Dörrpflaumen an Portweinjus mit Zimtparfait
Verschiedene Sorten Glace
Champagner Creme mit seinem Parfait

VEGETARISCH

Bananensuppe mit Curry und Mango-Chutney

Bunt gemischter Salat vom Markt
Artischocken mit Kräutervinaigrette
Avocado mit Koriander gewürzt
Rüebli Salat mit Baumnüssen
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Peperoni in Olivenöl
Ricotta-Terrine
Auberginengratin mit Tomaten
Cesar-Salat

Risotto mit Pilzen
Ricotta-Ravioli an Ratatouille-Sauce
Gnocchi an Gorgonzola-Sauce
Gemüse-Lasagne mit Mascarpone
Zitronen-Ravioli mit brauner Butter
Gemüse-Paella
Thailändisches Gemüse mit Parfümreis

Frischer Fruchtsalat
Gebrannte Crème
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Toskanischer Apfelkuchen mit Vanillesauce
Brownies
Glacen und Sorbets

BRUNCH

Verschiedene rustikale Brote
Gipfeli, Brioches und Muffins
Honig, Konfitüre, Butter

Reichhaltige Auswahl an Weich- und Hartkäse
Nuss- und Birnbrot

Verschiedene Getreideflocken
Birchermüesli

Rohschinken, Bündnerfleisch, Rohessspeck

Rauchlachs mit Meerrettich
Graved Lachs mit Dillsenf

Omelette, Rühreier, Spiegeleier
mit Speck, Schinken, Cipollata,
Tomaten, Pilzen oder Kräutern

Rösti

Rindsvoressen Burgunder-Art
Felchenfilets an Kräutersauce
Ricotta-Ravioli an Ratatouille-Sauce

Toskanischer Zwetschgenkuchen
Panna cotta
Brownies
Frischer Fruchtsalat
Früchte
Glace

METZGETE

Erbsensuppe mit Schweinsfüssen

Linsensalat mit Speck

Roter Kabissalat

Karottensalat mit Baumnüssen

Blattsalat mit Croutons

Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Schnittlauch

Essiggurken, Radiesli, Rettich

Kleine hausgemachte Blut- und Leberwürste

Kalbszünglein an Madeira-Sauce

Rippli und Speck aus dem Sud

Knoblauch- und Zungenwurst

Knusprig gebratener Beinschinken aus dem Ofen

Grillierte Koteletts

Eichenwüstli

Sauerkraut

Salzkartoffeln

Grüne Bohnen

Apfelschnitzli

Verschiedene Senfsorten

Echte Emmentaler Meringues mit Nidlä

Gebrannte Crème

Hausgemachte Vanille- und Schokoladenglace

Früchtekuchen mit Doppelrahm

Frischer Fruchtsalat

KREOLISCH

Crawfish Bisque with stuffed heads
Krebssuppe mit gefüllten Krebsnasen

Crab and shrimp boil
Mit gewürzen gekochte Taschenkrebse, Hummerkraben und Garnelen
Three Beans Salad
Dreierlei Bohnensalat
Chile relleno
Gefüllte Pfefferschoten
Cole slaw
Weisskohlsalat mit Karotten
Swamp cabbage salad
Palmherzen an pikanter Sauce

Jambalaya
Southern Fried Chicken
Gebratenes Hähnchen nach Südstaaten-Art
Barbecued spare ribs
Grillierte marinierte Rinds-und Schweinerippen
Corn on the cob
Goldene Maiskolben im Butter
Black eyed peas
Schwarzaugenbohnen Eintopf
Corn bread and hot bread
Ofenheisses Maismehlbrot

Sticky buns
Klebrige Überraschung
Chocolate cake
Schokoladentorte
Pumpkin pie
Gedeckter Kürbiskuchen
Brownies
Ice cream
Verschiedene Sorten Glace

ORIENTALISCH

Tabbouleh

Gemischter Salat mit Weizenschrot

Keftedakia

Fleischbällchen mit Ouzo und Minze gewürzt

Midya dolmasi

Kalte Muscheln mit Reisfüllung

Salata hariatiki

Griechischer Salat

Fool midammis

Dicker Bohnen Salat

Salatet hummus

Kichererbsensalat

Yalantzi dolmathes

Reis mit Pinienkernen und Korinthen in Weinblättern

Moussaka

Auberginenauflauf mit Tomaten und Kichererbsen

Sis kebabi

Lammfleisch am Spiess

Garides me saltsa

Garnelen an Tomatensauce

Imam bayildi

Geschmorte Auberginen

Samakah harrah

Gebackener Fisch mit Granatäpfeln und Walnussfüllung

Taranegolet bemitz hadarim

Brathähnchen mit Kumquats

Baklava halva

Strudelgebäck mit Walnüssen Griessspeise

Ugat dvasch

Honigkuchen

Oled zard

Safranreispudding

Farareer

Vogelnestgebäck

KARIBISCH

Escovitch

Marinierter Fisch

Ensalada de pollo con coco y curry

Pouletsalat mit Kokosnuss und Curry

Jamon serrano y papaya

Luftgetrockneter Rohschinken mit Papayaschnitzen

Chile relleno de queso fresco

Peperoni gefüllt mit frischem Ziegenkäse

Pinonos

Frittierte Gemüsebanane mit pikanter Fleischfüllung

Bomba de camarones y papas

Kroketten aus Hummerkrabben und Kartoffeln

Ensalada tropical

Pikant gewürzter Salat

Roast pork calypso

Schweinebraten mit Honigkruste

Ropa vieja

Würzfleisch

Poulet roti à la créole

Brathähnchen Kreolische- Art

Pescado asado

Gebackener Fisch mit Zwiebeln und Mandeln

Cornmeal coo-coo

Maismehlkuchen mit Okraschoten

Fried ripe plantains

Gebratene Gemüsebananen

Pitch lake pudding

Mokkacrème mit Orangenlikör

Corn pone

Maismehlkuchen mit Äpfeln

Banane céleste

Gebackene Banane mit Quark

Coconut pie with meringue

Kokosnusstorte mit Baiserverzierung

COCKTAIL BUFFET

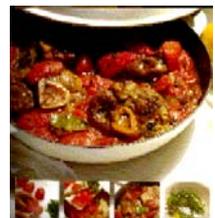
Tacos mit pikanter Sauce
Graved Lax mit Dill Senf
Gemüse in Olivenöl eingelegt
Vitello tonnato
Meeresfrüchtesalat
Borlotti Bohnensalat
Bauernterriner mit Zwiebel Chutney
Pouletbrust an Sesamstreifen
Freiland Gurken an Dill-Yoghurtsauce
San Daniele Rohschinken mit frischen Feigen

Lammcôteletten im Kräutermantel
Frittierte Gemüsebanane mit pikanter Fleischfüllung
Rindsragout Burgunder-Art
Lachsmedaillons auf Lauch mit Champagnersauce
Pilaw Reis
Kartoffel-Gratin
Ratatouille

Mexikanischer Reispudding
Brownies
Frischer Fruchtsalat
Tequila Mousse
Toskanische Apfelküchlein
Pâtisserie parisienne



SERVIERTE MENÜS



VORSPEISEN

Feldsalat mit Brie de Meaux auf Toast

Salatschüssel mit gartenfrischen Blattsalaten und Gemüse

Salat mit Crevetten an Zitronenmarinade

Rucolasalat mit Parmesan und Oliven

Salat mit lauwarmen Eierschwämmli an Meaux-Senf Sauce

Crevettensalat auf Alfalfa Sprossen mit grünem Spargel an Radieslivinaigrette

Spargelsalat mit Ruccola und Graved Lax

Löwenzahnsalat mit lauwarmen Speckwürfeli

Randencarpaccio mit grünem Spargel, Fenchel und Kefen an Zitronensauce

Ricottaterrine mit Zucchini und frischem Tomatencoulis

Ricottaravioli mit Ratatouille-Sauce

Schwarze Ravioli mit Ricotta, Moscardini, Parmesan
und brauner Butter

Kürbisravioli an Kürbissauce und Parmigiano Reggiano

Artischockenboden gefüllt mit Milken-Kräutergratin

Lauwarme Crêpes mit Gemüse an Himbeerdressing

Auberginen-Gratin mit Mozzarella und Basilikum an Tomatensauce

Frische Melone mit Rohschinken und Oliven

Nüsslisalat mit Ei

Nüsslisalat mit geräuchertem Hirschcarré
und karamelisierten Nüssen

Wildterrine mit Zwiebel-Johannisbeerchutney

Wildkaninchenterrine mit Steinpilzen in grüner Kohlsülze

Cesar Salat

SUPPEN

Bärlauchsuppe mit Tomatencoulis

Bananensuppe mit Mango Chutney und Curry

Spinatcrème mit Champignons

Kressesüppchen

Geflügelbouillon mit Gemüse

Löwenzahnblütensuppe mit Porto

Maiscrème mit Hagenbuttengelée

Kürbissuppe mit Kürbiskernen

Randenschaumsuppe

Marronisuppe mit Parmesanspänen

FISCH

Seezungenrollen mit Lauch auf schwarzen Nudeln
Champagnerschaumsauce

Forellenfilet auf Zucchiniblüte
Kerbelsauce

Seeteufelfilet leicht gebraten an Zitronensauce
Gemüserais

Roter Thunfisch mit Lauch auf Kartoffelbett
Butterschaumsauce mit Noilly Prat

Lachsrolle mit Karotten und Broccoli
Safransauce

Lachsfilet auf Gemüse
Champagnersauce

Filet vom rotem Barsch gebraten auf Spinat
rote Zwiebeln und Knoblauch an Himbeeressig

Jakobsmuscheln auf Lauchbett
Weissweinsauce

Blätterteigfeuilleté mit Lachs und grünem Spargel
Safransauce

FLEISCH

Kalbscarrébraten mit Pilzen
Kartoffelgratin
Gemüse

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Limonensauce
Hausgemachte Nudeln
Gemüse

Geschnetzeltes Zürcher Art
Rösti oder Nudeln

Perlhuhnbrust mit Peperoni und Koriander
Gefüllte Ofenkartoffeln

Knusprig gebratenes Mistkratzerli
gewürzt mit Zitrone, Rosmarin und mexikanischer Marinade
Bratkartoffeln

Kalbssteak gebraten an Morchelsauce
Kartoffelgratin
Gemüse

Kaninchenfilet mit Lauch im Blätterteigmantel
auf Gemüse
Senfsauce

Entenbrust gebraten an Orangensauce mit Ingwer
Kartoffelgratin
Gemüse

Lammcarré gebraten mit würzigen Kräutern
Bratkartoffeln
Gemüse

Roastbeef Englische-Art
Ofenkartoffeln
Gemüse

Rindsfilet mit grünem Pfeffer
Bratkartoffeln
Gemüse

Coniglio al Barolo
Kaninchen in Rotwein geschmort
Risotto

DESSERTS

Dessert-Trio:

Gebrannte Crème

Toskanische Apfeltörtli

Mandelschaumgefrorenes

Mandelkuchen mit Himbeeren oder Erdbeeren

Champagnersabayon

Zitronen-Köpflli mit Mangosauce

Crema Catalana

Amaretto-Pudding mit Kaffee-Glace

Apfelparfait auf Caramelsauce und Calvados

Williamsbirne in Weisswein pochiert mit Schokoladentörtchen und Ahornsauce

Schokoladenkuchen mit Rhabarberkompott und Honigsauce

Schokoladenkuchen mit Quittenkompott
und Honigsauce

Schokoladenkübiskuchen mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Erdbeer- oder Mangosauce

Feigen in Portwein mit Zimtparfait

Champagnerparfait mit Champagnercrème
und frischen Beeren

La Tarte des Demoiselles Tatin

Marronipudding mit Birnenküchlein an Heidelbeersauce

Toskanischer Zwetschgenkuchen mit Vanilleglace

FrISCHE Früchte

EUROASIATISCHE MENÜS

Frühlingsalat mit sautierten Crevetten an Sesamdressing

Wonton-Suppe

Entenbrust an süss-saurer Sauce mit Reismudeln

Kleine Bananen gebraten
Honig-Essigsauce und Zimtglace

Papayasalat pikant gewürzt mit Erdnüssen und Crevetten

Bananensuppe mit Curry und Koriander

Bengalisches Pouletcurry mit Parfümreis

Griesspudding mit Safran und Mangosauce

Limonensuppe

Seezungenfilet auf Chinagemüse an Ingwersauce

Ganzes Mistkratzerli pikant mariniert und gebraten

Exotischer Früchteteller mit Sorbets

Eierstich mit Crevetten, Tofu und Koriander

Bärenkrebsschwänze gebraten mit Tomatenconfit

Lammcarré gebraten mit Aprikosen-Koriander-Sauce
Bratkartoffeln und Gemüse

Leichte Mangocrème

Palmherzensalat an Peperoni-Vinaigrette

Melonensalat an Honigdressing

Seeteufelfilet gebraten an Limonensauce
Gemüsereis

Reispudding mit Kirschenragoût