

MENUVORSCHLÄGE

Herbst



Die Adresse für Ihren individuellen Anlass.

Feiern Sie im stilvollen Ambiente.

Liebe Gäste

Es gibt so viele Gründe, um ein Fest zu feiern.....

Unser Bankettangebot bietet den perfekten Rahmen für spezielle und unvergessliche Ereignisse im Leben. Sei es für grössere oder kleinere Gesellschaften - wie geschaffen sind die charmanten Räumlichkeiten für Ihre Familienfeier oder Geschäftsanlass. Kreieren Sie aus den saisonalen Menüvorschlägen Ihr eigenes Festtagsessen, begleitend von auserlesenen Weinen.

Bitte beachten Sie, dass die nachfolgenden Gerichte aus küchentechnischen Gründen nur auf Vorbestellung ab 10 Personen möglich sind.

Für eine persönliche und professionelle Beratung stehen wir Ihnen gerne jederzeit mit Rat und Tat zur Seite. Wir sind Ihnen jedoch dankbar, wenn Sie den Besuch vorher telefonisch anmelden, damit wir für die Besprechung Ihres Anlasses genug Zeit reservieren können.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spass bei der Auswahl und freuen uns auf Ihren baldigen Besuch im Hotel und Spezialitätenrestaurant in Risch.

Ihre Gastgeber Martin und Ursi Eggimann
und das Waldheim Team
Tel. 041 799 70 70 / Fax 041 799 70 79

Homepage: www.waldheim.ch / E-mail: waldheim@waldheim.ch

Konfuzius sagt: Ein Leben ohne Feste ist ein langer Weg ohne Einkehr.

MENU H1

KÜRBISCREMESUPPE
JAKOBSMUSCHEL IN VANILLE GEBRATEN

KALBSSCHULTERBRATEN GLASIERT
MEDITERRANES GEMÜSE UND OLIVEN-KARTOFFELPÜREE

VARIATION VON FEIGE
TAMARINDENSYPONGE UND SCHOKOLADE

FR. 76.00

MENU H2

KRÄUTERBRIOCHE MIT GEBEIZTER ENTENBRUST
UND EINGELEGTEN KIRSCHEN

SCHAUMSUPPE VON PILZEN
MIT KRÄUTERKRAPPEN

TRANCHEN VOM LAMMRÜCKEN MIT GREMOLATSAUCE
RATATOUILLE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

BIRNE HELENE - NEU INTERPRETIERT

FR. 93.00

MENU H3

VARIATION VON LACHS
TATAR, ROULADE UND GEBRATEN

SUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL
MIT FRISCHKÄSETORTELLINI

PERLHUHNBRUST MIT STEINPILZEN
PORTWEINJUS UND ROTE TESSINER POLENTA

BERGAMOTTEMOUSSE MIT PALMHONIGGLACE
UND GEWÜRZORANGEN

FR. 98.00

MENU H4

MARINIERTER SAIBLING AUF BELUGALINSEN

SCHAUMSUPPE VON MAIS
MIT CHILLI UND GEFLÜGELKONFIT

JAKOBSMUSCHEL AUF KAROTTEN-INGWERMUSSELINE
MIT FENCHEL

RINDSFILET MIT GÄNSELEBER
PORTWEINJUS UND BLUMENKOHL

REISSOUFFLÉ MIT CASSISMOUSSE UND JOGHURTEISSCHNEE

FR. 125.00

WÄHLEN SIE IHREN FAVORITEN

STELLEN SIE AUS DEN VORHERGEHENDEN VORSCHLÄGEN UND/ODER NACHFOLGENDEN GERICHTEN
IHR EIGENES, EINHEITLICHES MENÜ INDIVIDUELL ZUSAMMEN.

IHRE AUSWAHL LIEGT IM RAHMEN ZWISCHEN:

3-GANG
MIN. FR. 72.00 MAX. FR. 109.00

4-GANG
MIN. FR. 88.00 MAX. FR. 126.00

5-GANG
MIN. FR. 104.00 MAX. FR. 133.00

6-GANG
MIN. FR. 109.00 MAX. FR. 141.00

VORSPEISEN

ROULADE VOM RAUHLACHS AUF MEERALGENSALAT
SCHNITTLAUCH-CRÈME FRAÎCHE UND SALATKÖRBCHEN

VITELLO TONNATO MIT ANCHOVIS UND APFELKAPERN

KOMPOSITION VOM SEETEUFELCARPACCIO UND GEBEIZTEM LACHS
KLEINER KRÄUTERSALAT UND RICOTTAKRAPFEN

TATAR VOM RIND AUF EINEM KRÄUTERSPIEGEL
MIT GRATINIERTER ZIEGENKÄSENOCKE

MILLE FEUILLE VON THUNFISCH UND TOMATE
MIT CURRY-ORANGENDRESSING

KALBSCARPACCIO MIT SCHWARZEN NÜSSEN UND SALATKÖRBCHEN

VARIATION VOM ALPSTEIN POULET MIT SAUREM HALBRAHM

SALATE

KNACKIGER BLATTSALAT
KRÄUTER-POMMERY SENF-DRESSING , BELPER KNOLLE

BUNTER BLATTSALAT
BALSAMICO DRESSING UND EINGELEGTES GEMÜSE

MESCLUN SALAT
MIT DRESSING DER SAISON AUF RANDENCARPACCIO

SUPPEN

ZITRONENGRASSUPPE
MIT KOKOSMILCH UND KREVETTENSPIESS

CREMESUPPE VON JUNGEM SPINAT
MIT ZIEGENKÄSENOCKEN

SCHAUMSUPPE VON ROTEN PEPERONI
MIT GEFLÜGELSPIESS

WARME VORSPEISEN

JACOBSMUSCHEL GEBRATEN
AUF RISOTTO MIT SAFRAN UND LAKRITZ

ZANDERFILET AUF KARTOFFELMOUSSELINE
KALBSJUS-OLIVEN-EMULSION UND PILZE DER SAISON

KALBSKOPFBÄCKCHEN GESCHMORT
ROTE TESSINER POLENTA MIT GEHOBELTEM PARMESAN

EGLI GEBACKEN IM LUFTIGEM BIERTEIG MIT REMOULADENSAUCE

PASTA NACH IHREN WÜNSCHEN, UNSERE EMPFEHLUNGEN

TROFIE MIT MEERESFRÜCHTEN UND ESTRAGON

MAKKARONI MIT GEFLÜGELRAGOUT, KAPERN UND TOMATE

FISCH

ROULADE VON MEERESFISCHEN AUF SPINATGEMÜSE
SAFRANSCHAUM UND VENERE REIS

KABELJAU AUF PROVENZALISCHEM GEMÜSEBEET
KRÄUTERSCHAUM UND KLEINE BRATKARTOFFELN

FLEISCH

DUETT VON RIND-UND KALBSFILET
PORTWEINJUS, SAISONALES GEMÜSE UND GNOCCHI ALLA ROMANA

KALBSSTEAK MIT PINIENKRUSTE UND KRÄUTERSAUCE
GLASIERTES GEMÜSE UND AUBERGINENKRAPPEN

LAMMENTRECÔTE MIT OLIVENMARK GEBRATEN
SCHOTENGEMÜSE UND BRATKARTOFFELN

KALBSSCHULTERBRATEN GLASIIERT
MEDITERRANES GEMÜSE UND OLIVEN-KARTOFFELPÜREE

TESSINER RINDSSCHMORBRATEN
WURZELGEMÜSE UND BERGKÄSERISOTTO

MAISPOULETBRUST MIT LARDO
KICHERERBSEN, PAPRIKACHUTNEY, POLENTA

DESSERT

SORBETS HAUSGEMACHT
MIT SESAMHÜPPE UND FRÜCHTEN GARNIERT

WEISSES KAFFEEPARFAIT IM BAUMKUCHENMANTEL
FRÜCHTESHOT UND KANDIERTE PISTAZIEN

VARIATION VON SCHOKOLADE VON WARM BIS KALT