



GRAND HOTEL  
**LES ENDROITS**

BANKETTE

# Menüvorschläge

Informationen und Reservationen:

GRAND HÔTEL LES ENDROITS SA - FAMILLE VOGT  
Bd des Endroits 94-96  
2300 La Chaux-de-Fonds Suisse  
T +41 32 9 250 250 F +41 32 9 250 350  
[contact@lesendroits.ch](mailto:contact@lesendroits.ch) [www.lesendroits.ch](http://www.lesendroits.ch)

# SÄLE

## SAALKAPAZITÄTEN

● Blaise Cendrars	12 - 32 Pers.
● Monique St-Hélier	24 - 50 Pers.
● Chevrolet	8 - 16 Pers.
● Chevrolet gross	50 - 100 Pers.
● Recorne	20 - 40 Pers.
● Pouillerel	60 - 80 Pers.
● Eplatures	100 - 150 Pers.
● Eplatures gross	150 - 250 Pers.

## CHEVROLET

Blocktisch max. 12 Pers. – Einzeltische max. 16 Pers.



## BLAISE CENDRARS

Blocktisch max. 22 Pers. – Einzeltische max. 32 Pers.



## MONIQUE ST-HÉLIER

Blocktisch max. 22 Pers. – Einzeltische max. 50 Pers.



CHEVROLET GROSS, die Säle Blaise Cendrars, Chevrolet und Monique St-Hélier zusammen.

## SAAL EPLATURES GROSS

Recorne, Pouillerel und Eplatures zusammen  
20 bis 250 Personen





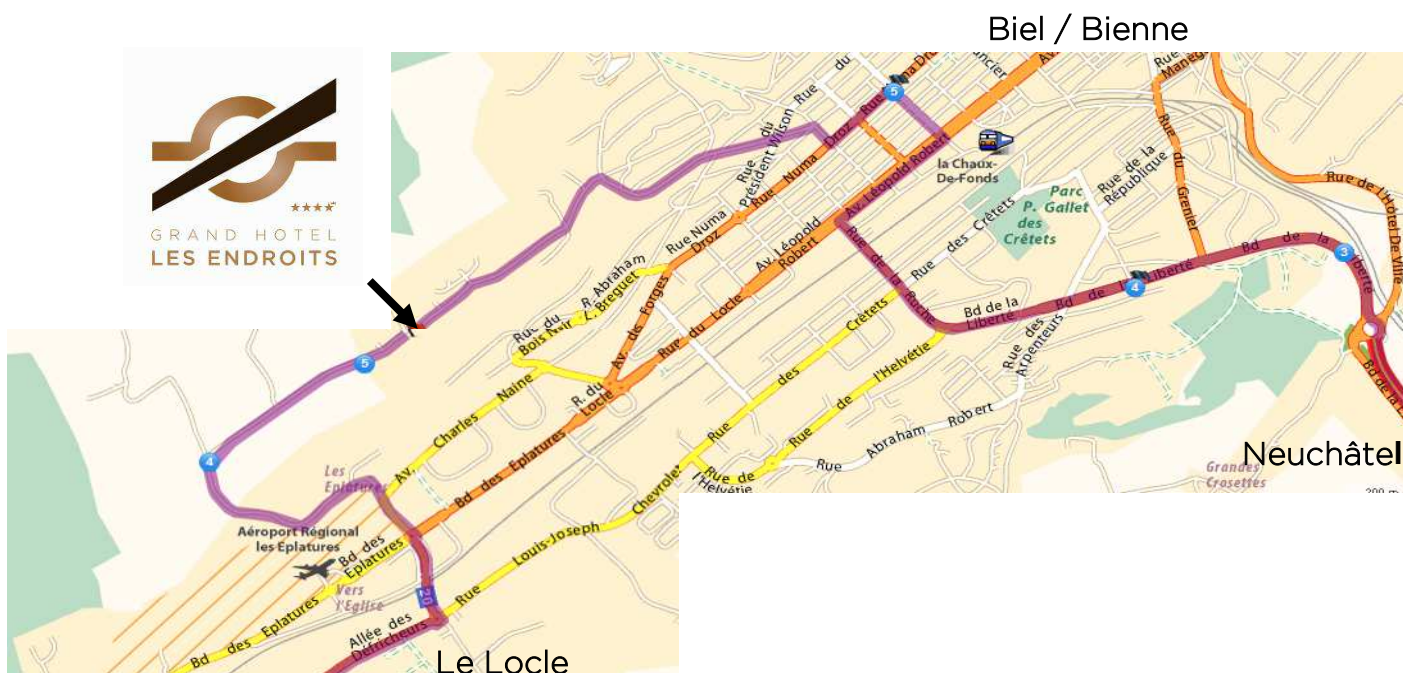
# STÉPHAN VOGT

Küchenchef



Diese Vorschläge sind nur ein kleiner Ausschnitt unserer Leistungen. Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung und erstellen Ihnen eine persönliche Offerte nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget. Besuchen Sie unser Hotel-Restaurant und wir führen Sie durch unseren Betrieb. Mit viel Aufmerksamkeit und Professionalismus leiten wir Ihr Projekt und unterstützen Sie in Ihren organisatorischen Problemen. Warten Sie nicht länger und kontaktieren Sie uns für zusätzliche Informationen.

## ANFAHRTSPLAN:



# GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

MENÜWAHL	Die Menüs sind für <b>Gruppen ab 10 Personen</b> gültig. Wir bitten Sie Ihre Wahl auf <b>1 Menü für alle Teilnehmer</b> zu begrenzen (ausgenommen Vegetarier oder Allergiker). Die Menüwahl sollte uns <b>mind. 14 Tage im Voraus</b> durchgegeben werden.
TEILNEHMERZAHL	Die genaue Teilnehmerzahl sollte uns <b>spätestens 72 Stunden im Voraus</b> mitgeteilt werden.
BESICHTIGUNG UND BESPRECHUNG	Wir bitten Sie <b>im Voraus einen Termin zu vereinbaren</b> . Sie können uns unter folgender Telefonnummer erreichen +41 32 9 250 250.
MENÜKARTEN	Wir fertigen Ihnen schöne Menükarten an. Bitte teilen Sie uns mit, wenn eine spezielle Aufschrift angebracht werden sollte.
HERKUNFT DES FLEISCHES	Schwein CH / Geflügel CH und FR / Rind CH und IE Kalb CH / Lamm NZ
BLUMENSCHMUCK	Auf Anfrage schmücken wir gerne Ihre Tafel mit Saisonblumen, die nach der Veranstaltung im Besitz des Hotels bleiben. Um Ihr Fest mit persönlichem Blumenschmuck zu verzieren, den Sie nach dem Anlass nach Hause nehmen dürfen, bestellen wir bei unserer Floristin gerne entsprechenden Blumenschmuck. Die Kosten belasten wir zu unserem Einkaufspreis.
TISCHDEKORATIONEN	Wir schmücken Ihren Tisch gratis mit kleinen Kerzen. Für die grossen Kerzenständer wird CHF 7.00 pro Stück verrechnet.
SAALDEKORATION	Unser Saal ist neu. Mit Reissägeln, Nägeln oder Kleber auf die Wände Dinge zu befestigen ist verboten. Sie können persönliche Ständer aufstellen. Eventuelle Schäden werden verrechnet.
STUHL-HUELLEN	Auf Anfrage, bekleiden wir unsere Stühle mit weissen Stoffhüllen. Es wird CHF 8.00 pro Hülle für Miete und Reinigung verrechnet.
TISCHDECKEN UND BESTECK	Tischtücher und Servietten sind weiss und es ist Silberbesteck.
MUSIK	Bitte informieren Sie uns, wenn Sie eine Musikdarbietung haben.
ZEITLICHER ABLAUF DES FESTES	Der Ablauf sollte mit dem Bankettleiter vorab besprochen werden, um allfällige Pausen für Spiele ein zu planen.
VERLÄNGERUNG	Nach den offiziellen Öffnungszeiten, ist es möglich eine Verlängerung bis spätestens 03.00 Uhr einzugeben. Nach Mitternacht werden Kosten berechnet
BEZAHLUNG	Die Bezahlung erfolgt am Ende der Veranstaltung und kann in <b>bar, Maestro oder Postcard</b> erfolgen. Für Bankette, <b>akzeptieren wir keine Kreditkarten</b> .
VORZAHLUNG, GARANTIE	Um Ihre Reservation fix zu buchen werden eine oder mehrere Anzahlungen gefragt

# APERITIF UND COCKTAIL HAEPPOCHEN

## KALTE AMUSE-BOUCHES

Diverse Chips	CHF	1.50	pro Person
Blätterteiggebäck Sortiment	CHF	3.00	je 5 Stücke
Eclair mit Hüttenkäse	CHF	2.00	pro Stück
Chou mit Lachsmousse	CHF	2.00	pro Stück
Gemüse-sticks	CHF	2.00	pro Person
Belegte Brötchen	CHF	2.70	pro Stück
Sandwich	CHF	3.40	pro Stück
Überraschungsbrot 48 Mini-Stücke	CHF	60.00	pro Brot
Tête de Moine Käse	CHF	49.00	pro Tête de Moine
Neuenburger Trockenwurst	CHF	18.00	pro 100 Gramm

## WARME AMUSE-BOUCHES

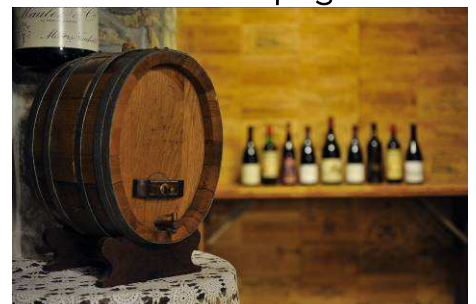
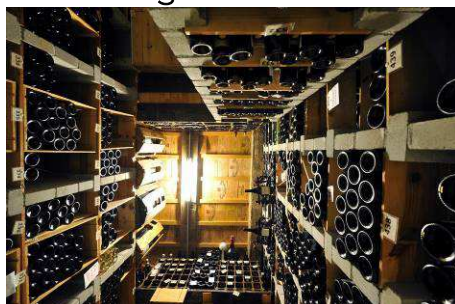
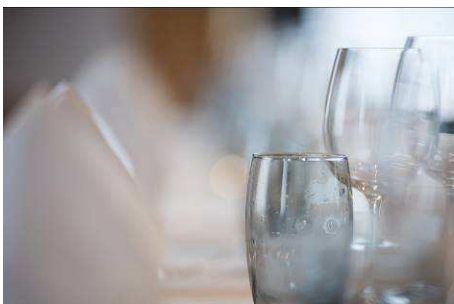
Suppe in Tasse	CHF	2.00	pro Stück
Schinkengipfeli	CHF	2.50	pro Stück
Käseküchlein	CHF	2.70	pro Stück
Zandergoujon frittiert	CHF	2.70	pro Stück
Mini Frühlingsrolle	CHF	2.50	pro Stück
Tortellini mit Parmesansauce	CHF	2.00	pro Stück
Panierte Krevette	CHF	3.00	pro Stück
Geflügelspiess	CHF	2.80	pro Stück
Risotto mit Pilzen	CHF	2.80	pro Stück
Rindfleischkügel	CHF	2.20	pro Stück

## SUESSE AMUSE-BOUCHES

Früchtetörtchen	CHF	3.20	pro Stück
Mini Vanille-Cornet	CHF	2.30	pro Stück
Mini Ofenchüechli mit Rahm	CHF	2.30	pro Stück
Biskuit	CHF	2.50	pro Stück
Mini Mandelcake	CHF	2.30	pro Stück
Mini Vanille Panna Cotta mit Himbeercoulis	CHF	2.50	pro Stück
Mini Törtchen mit Zitrone oder Schokolade	CHF	1.80	pro Stück
Mini Patisserie vom Buffet	CHF	3.50	pro Stück

## GETRÄNKE

In unserer Weinkarte finden Sie eine grosse Auswahl von Wein und Champagner.



# MENÜS VON CHF 30.00 - CHF 60.00

## MENÜ 1 zu CHF 31.00

Käsefondue  
Neuenburger-Art  
Brot  
\*\*\*  
Absinthe-torte

## MENÜ 2 zu CHF 38.00

Grüner Salat mit Ei und Brotwürfeli  
\*\*\*  
Geflügelgeschnetzeltes  
Zitronensauce  
Reis  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Eispyramide mit Früchtecoulis

## MENÜ 3 zu CHF 47.00

Königinspastetli  
\*\*\*  
Heisser Bauernschinken  
Röstikroketten  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Karamelköpfler mit Rahm

## MENÜ 4 zu CHF 48.00

Saisonsalat  
\*\*\*  
Goldbrassenfilet  
Estragonsauce  
Weisser und roter Reis aus Camargue  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Duett von Schokoladenmousse

## MENÜ 5 zu CHF 52.00

Gemischter Salat  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Flädli  
\*\*\*  
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen  
Nüdeli im Butter  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Birnenwähe mit Vanille-Eis

## MENÜ 6 zu CHF 54.00

Gemischter Salat  
\*\*\*  
Tortellini mit Ricotta und Spinat  
An Parmesansauce  
\*\*\*  
Schweinsfiletbraten und sein Jus  
Berny-Kartoffeln  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Dame-Blanche Torte

## MENÜ 7 zu CHF 55.00

Tomatensalat & Burratina  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Porto  
Geflügel filet gebraten  
Sensauce  
Kartoffelstock  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Hot Berry  
(Vanilleeis mit warmen Beeren)

## MENÜ 8 zu CHF 59.00

Gourmetsalat  
(geräucherter Lachs und Entenbrust)  
\*\*\*  
Blumenkohlsuppe  
\*\*\*  
Rindsbraten geschmort, Bordelaise-Jus  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Gourmandises-Teller  
(3 Spezialitäten vom Pâtissier)



# MENÜS VON CHF 60.00 - CHF 80.00

## MENÜ 9 zu CHF 60.00

Geflügelterinne  
\*\*\*

Gemüsecremsuppe  
\*\*\*

Lammfilet  
Brauner Jus  
Gnocchi romaine  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Vanille Panna Cotta  
mit Himbeercoulis

## MENÜ 10 zu CHF 64.00

Lachscarpaccio  
\*\*\*

Hausgemachte Lasagne  
\*\*\*

Schweinsschnitzel  
Stroganoffsauce  
Kroketten  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
mit Rahm

## MENÜ 11 zu CHF 67.00

Gemischter Salat  
\*\*\*

Lachs-Cannelloni  
Noilly Prat Velouté  
\*\*\*

Geflügel filet an  
Curry und Kokosmilch-sauce  
Reis  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
Vanille-Eis

## MENÜ 12 zu CHF 74.50

Tomatencarpaccio an  
Vanille- und Limettenvinaigrette  
Gebratene Krevetten  
\*\*\*

Risotto mit Pilzen  
\*\*\*

Seebarschfilet auf einem leichten  
Champagner-Velouté  
Schwarze Nüdeli  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Gourmandises-Teller  
(4 Spezialitäten vom Pâtissier)

## MENÜ 13 zu CHF 78.00

Lachstartar  
Toast und Butter  
\*\*\*

Blätterteiggebäck  
Mit Pilzrahmsauce  
\*\*\*

Gebratene Entenbrust  
Süss-sauer Orangensauce  
Parmesanrisotto  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Hot Berry  
(warme Waldbeeren mit Vanille-Eis)

## MENÜ 14 zu CHF 80.00

Rindstartar  
Toast und Butter  
\*\*\*

Lachsfilet  
Maulerschaumweinsauce  
Salzkartoffel  
\*\*\*

Kalbs-Saltimbocca  
Marsala-jus  
Polenta  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Schwarzwäldertorte

# MENÜS VON CHF 80.00 - CHF 115.00

## MENÜ 15 zu CHF 81.00

Geflügel-Escabèche  
Mit Gemüsevinaigrette  
\*\*\*

Zanderfilet « Müllerinart »  
Neuenburgerweissweinsauce  
Pilaf-reis  
\*\*\*

Kalbsbraten im Ofen  
Bordelaise-Jus  
Kartoffelstock  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Eistorte

## MENÜ 16 zu CHF 93.00

Rindscarpaccio  
Mit Parmesan  
\*\*\*

Seebarschfilet auf einem leichten  
Champagner-Velouté  
Reis  
\*\*\*

Maispoularden-Suprême  
Morchelrahmsauce  
Nüdeli im Butter  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Käseteller  
\*\*\*

Trufféeschokoladen-torte

## MENÜ 17 zu CHF 108.00

Entenleberterinne  
mit Aepfel  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli  
\*\*\*

Krevettenspiess  
Mediterranischer-Art  
Reis  
\*\*\*

Schweinsfiletsmignons  
Mit Pilzrahmsauce  
Bratkartoffeln  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Käseteller  
\*\*\*

Gourmandises-Teller  
(3 Spezialitäten vom Pâtissier)

## MENÜ 18 zu CHF 115.00

Geräucherter Lachs  
Toast und Butter  
\*\*\*

Karotten-Velouté  
\*\*\*

Blätterteiggebäck  
Kalbsbries und Morcheln  
\*\*\*

Sorbet Colonel  
(Zitronensorbet mit Vodka)  
\*\*\*

Rindsmignons Black & White  
Bordelaisejus & Estragonsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Dessertbüffet



# MENÜS VON CHF 115.00 - CHF 155.00

## MENÜ 19 zu CHF 116.00

Entenleberterinne  
Mit Armagnac

\*\*\*

Blumenkohlvelouté

\*\*\*

Ausgebeinte Froschschenkel  
Auf sämigem Risotto

\*\*\*

Sorbet Colonel  
(Zitronensorbet mit Vodka)

\*\*\*

Lammfilet  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Käseplatte

\*\*\*

Dessertbuffet

## MENÜ 20 zu CHF 127.00

Lachsvariation  
(Geräucht, Tartar und Carpaccio)

\*\*\*

Karottenvelouté

\*\*\*

Zitronenrisotto  
Gebratene Krevetten

\*\*\*

Sorbet Belle Noce  
(Apfelsorbet mit Prosecco)

\*\*\*

Kalbsfiletsmignons  
Morchelrahmsauce  
Röstikroketten

Gemüse garnitur

\*\*\*

Käseplatte

\*\*\*

Dessertbuffet

## MENÜ 21 zu CHF 135.00

Entenlebertrio  
(Apfel-und Entenleberterinne,  
Entenleberterinne im Torchon  
und Entenleber-Tiramisu)

\*\*\*

Tomatencremsuppe  
Mit schwimmender Insel

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln  
Zitronensauce

Reis

\*\*\*

Sorbet Belle Dame  
(Erdbeersorbet mit Prosecco)

\*\*\*

Kalbsfilet  
Mit seinem Jus  
Kartoffelstock  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Käseplatte

\*\*\*

Dessertbuffet

## MENÜ 22 zu CHF 148.00

Tartar-Trio  
(vom Rind, Ente und  
Lachs)

\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

Halber Hummer gratiniert  
Auf einem sämigen Risotto

Krustentierjus

\*\*\*

Sorbet Royal  
(Zitronensorbet mit Champagner)

\*\*\*

Rindsfilet (Black Angus)  
Pfeffersauce und Haussauce

Berny-Kartoffeln

Gemüse garnitur

\*\*\*

Käseplatte

\*\*\*

Dessertbuffet

# KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat garniert mit Ei und Brotwürfeli	CHF	7.00
Gemischter Salat	CHF	10.50
Geflügelterinne	CHF	15.00
Tomatencarpaccio an Vanille- und Limettenvinaigrette, mit gebratenen Krevetten	CHF	16.50
Tomatensalat, Burratina	CHF	15.50
Vitello tonato	CHF	20.00
Rindscarpaccio garniert mit Parmesan	CHF	20.00
Rindstartar, Toast und Butter	CHF	20.50
Tartar-Trio (vom Rind, Ente und Lachs)	CHF	22.00
Geflügel-Escabèche an Gemüsevinaigrette	CHF	16.00
Lachscarpaccio	CHF	18.50
Geräucherter Lachs aus unserer Rauchkammer, Toast und Butter	CHF	20.50
Lachstartar, Toast und Butter	CHF	19.00
Variation von Lachs (Geräucht, Tartar und Carpaccio)	CHF	21.50
Gourmet-Salat : (Entenbrust und geräucherter Lachs mit Salatbouquet)	CHF	18.50
Krevettencocktail an Calypsosauce	CHF	20.00
Apfel- und Entenleberterinne mit lauwarmer Brioche	CHF	23.50
Entenleber Tiramisu	CHF	23.50
Entenleberterinne mit Armagnac	CHF	24.00
Entenleber-Trio : (Apfel- und Entenleberterinne, Entenleberterinne im Torchon und Entenleber Tiramisu)	CHF	28.50

# SUPPEN

Kraftbrühe mit Flädli	CHF	4.00
Kraftbrühe mit Porto	CHF	5.00
Gemüsecremsuppe	CHF	4.00
Dubarry-Schaumcremsuppe (Blumenkohl)	CHF	4.00
Karottenvelouté	CHF	4.00
Tomatencremsuppe mit schwimmender Insel	CHF	4.00
Kürbiscremsuppe	CHF	4.00

## WARME VORSPEISEN

« Hausgemachte» Lasagne	CHF	10.00
Ricotta-Spinat Tortellini an Parmesansauce	CHF	10.50
Tomatenrisotto	CHF	9.50
Risotto mit Pilzen	CHF	13.00
Zitronenrisotto mit gebratenen Krevetten	CHF	15.50
Blätterteiggebäck mit Pilzrahmsauce	CHF	15.00
Blätterteiggebäck mit Morchelrahmsauce	CHF	19.50
Königinspastetli	CHF	15.50
Blätterteiggebäck mit Kalbsbries und Morcheln	CHF	22.00
Ausgebeinte Froschschenkel auf einem sämigen Risotto	CHF	23.00
Lachsfilet mit feiner Maulersauce	CHF	16.00
Zanderfilet « Müllerinart », Neuenburger Weissweinsauce	CHF	18.00
Seebarschfilet auf einem leichten Champagner-Velouté	CHF	20.50
Goldbrassenfilet, Estragonsauce	CHF	20.50
Krevettenspiess Mediterranischer Art	CHF	20.50
Halber Hummer gratiniert auf einem sämigen Risotto mit Krustentierjus	CHF	39.00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronensauce	CHF	22.50
Lachscannelloni mit Noilly Prat Sauce	CHF	19.00

## ZWISCHENGERICHTE

Royal-Sorbet (Zitronensorbet mit Champagner)	CHF	5.00
Zitronensorbet mit Champagner und Rosenblätter	CHF	5.50
Sorbet Colonel (Zitronensorbet mit Vodka)	CHF	5.50
Sorbet Belles Noces (Apfelsorbet mit Prosecco)	CHF	5.00
<b>Serviert im leuchtenden Souvenircüpli + CHF 3.50</b>		

## FÜR DIE KINDER

Sie haben die Möglichkeit halbe Portionen von Ihrem Menü zu bestellen

Portion Pommes-frites, mit Ketchup	CHF	7.00
Tagliatelles Bolonaise	CHF	9.50
Chicken nuggets mit Pommes-frites	CHF	12.50
Kalbsschnitzel, Kräuterbutter, Tagliatelles	CHF	16.00
Eglifilets mit Pommes-frites	CHF	19.00

# WARME GERICHTE

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	CHF	30.00
Saltimbocca vom Kalb, Marsala-Jus	CHF	39.00
Kalbsschnitzel mit Stroganoffsauce	CHF	39.00
Heisser Bauernschinken	CHF	25.50
Schweinsschnitzel Försterin-Art	CHF	26.50
Geflügelfilet mit Senfrahmsauce	CHF	25.00
Geflügelgeschnetzeltes an Zitronensauce	CHF	25.00
Geflügelfilet mit Curry und Kokosnussmilchsauce	CHF	27.00
Maispouarden-Suprême mit Pilzrahmsauce	CHF	31.00
Maispouarden-Suprême mit Morchelrahmsauce	CHF	35.50
Entenbrust mit süss-sauer Orangensauce	CHF	34.00
Lammfilet gebraten	CHF	34.50
Rindsbraten geschmort, Bordelaise-Jus	CHF	27.00
Rindsmignons Black & White, Bordelaise- und Estragonsauce	CHF	49.00
Lachsfilet mit leichter Maulersauce	CHF	26.50
Zanderfilet mit Neuenburger-Weissweinsauce	CHF	28.00
Seebarschfilet, leichtes Champagner-Velouté	CHF	32.50
Goldbrassenfilet, Estragonsauce	CHF	32.50

## BEILAGEN

GEMÜSEGARNITUR UND EINE STÄRKEBEILAGE NACH WAHL

Kartoffelstock	Reis
Bratkartoffeln	Basmatireis
Berny-Kartoffeln	
Kartoffelgratin	Parmesanrisotto
Salzkartoffeln	7 - Kornrisotto
Röstikroketten	Ebly-Risotto
Rösti	
	Spätzli im Butter
Tagliatelles	
Spaghetti im Butter	Gnocchi Romaine



# FLEISCH AM STÜCK

<b>Rindsfilet Black Angus im Ofen</b> Pfeffersauce und Stroganoff-Haussauce Berny-Kartoffeln Gemüse garnitur	CHF	55.00
<b>Schweinsfilet mit seinem Jus</b> Kartoffelstock Gemüse garnitur	CHF	29.00
<b>Kalbsbraten im Ofen</b> Bordelaise-Jus Kartoffelgratin Gemüse garnitur	CHF	39.00
<b>Kalbsfilet mit seinem Jus</b> Rösti Gemüse garnitur	CHF	50.00
<b>Kalbsfiletsmignons mit Morchelrahmsauce</b> Berny-Kartoffeln Gemüse garnitur	CHF	55.00
<b>Schweinsfiletsmignons mit Pilzrahmsauce</b> Bratkartoffeln Gemüse garnitur	CHF	42.00

# SPEZIALITÄTEN

<b>Rindsfilet « Pendu » flambiert (Black Angus)</b> Kräuterbutter, Pfeffersauce und Stroganoff-Haussauce Reis Gemischter Salat	CHF	60.00
<b>Fondue Chinoise</b> • Rindfleisch frisch Würfel 200 gr 10 hausgemachte Saucen Pommes frites	CHF	45.00
Supplement 100g	CHF	15.00
<b>Fondue Chinoise Spezial</b> • Rindfleisch frisch Würfel 150 gr 3 Lachs • 3 Krevetten • 3 Jakobsmuscheln 10 hausgemachte Saucen Reis oder Pommes-frites	CHF	57.00
Supplement 100g Rindfleisch	CHF	15.00
Supplement Fisch je 2 Stück	CHF	15.00
<b>Neuenburger Käsefondue</b>	CHF	25.50

# KÄSE

Käseteller (Tête de moine, Tomme, Gruyère, Sibérie, Bleuchâtel)	CHF	9.00
Käsebüffet (15 Sorten)	CHF	12.00

# NACHSPEISEN

ALLE EIS- UND SÜSSSPEISEN SIND HAUSGEMACHT

Früchtewähe	CHF	4.00
Zusätzlich 1 Kugel Eis	CHF	3.50
Eispyramide mit Früchtecoulis	CHF	6.50
Karamelköpfler mit Sahne	CHF	6.00
Schwimmende Insel mit Vanille-Sauce	CHF	6.50
Tiramisu	CHF	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	CHF	9.00
Duo von Schokoladenmousse (weiss und braun)	CHF	8.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis	CHF	10.50
Vanille Panna Cotta mit Himbeer-Coulis	CHF	6.50
Hot Berry (Vanille-Eis mit warmen Waldbeeren)	CHF	10.00
Assortiment vom Pâtissier 3 Spezialitäten	CHF	10.00
Assortiment vom Pâtissier 4 Spezialitäten	CHF	13.00
Truffée Schokoladentorte	CHF	6.50
Weisse Schokoladentorte mit Himbeeren	CHF	5.00
Himbeerbavarois mit Vanillesauce	CHF	6.00
Eisparfait mit Grand-Marnier	CHF	8.50
Eisparfait mit Absinthe	CHF	8.50
Cremschnitte	CHF	5.50
Cremschnitte mit Himbeeren	CHF	6.00
Erdbeertorte	CHF	5.00
Absinthetorte	CHF	6.00
Frische Früchtetorte	CHF	5.00
Schwarzwäldertorte	CHF	5.00
Eistorte	CHF	8.00
Grosses Dessertbüffet	CHF	15.00

Mit Beschriftung  
Oder Festdekor

# KALT UND WARMES BÜFFET

AB 20 PERSONEN

## KALTES BÜFFET - VORSPEISE

CHF 35.00 PRO PERS.

Auswahl von Salaten  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Couscous  
Auswahl Kaltes Fleisch  
Bündner Trockenfleisch  
Rindscarpaccio mit Parmesan  
Vitello Tonato  
Geräucherter Lachs  
Entenleberterinne  
Geflügel-Escabèche mit Gemüsevinaigrette  
Krevetten mit Calypsosauce  
Lachsfilet  
Geflügelterinne  
Kleines Frühlingsgemüse

## WARMES BÜFFET - HAUPTSPEISE

CHF 48.00 PRO PERS.

Roastbeef  
Schweinsfilet vom Ofen  
Geflügelgeschnetzeltes an Rahmsauce  
Kalbsbraten  
Zanderfilets-Goujons  
Kartoffelgratin  
Ricotta-Spinat Tortellini an Parmesansauce  
Gemüse

KALTES & WARMES BÜFFET (Vor- & Hauptspeise) CHF 79.00 PRO PERS.

Um das Büffet zu ergänzen, wählen Sie Käse oder Dessert auf der vorgehenden Seite.

