

STEHLUNCH / MENÜ – Auswahl:

Kalte Komponenten:

Hobelfleischplatte
(Bündnerfleisch, Mostbröckli, Speck, Toutvents
Dauerwurst, Justistaler Salami, Sigriswiler
Hängebrückenwurst (110% Rind))
Rindfleischtatar auf Brioche-Toast
Melone mit Bündner Rohschinken
Crostini diverse Tapenades (auch veg.)
Frische Gemüsesticks mit Hummus (veg.)
Toutvents Mini-Sandwiches
mit diversen Füllungen (auch veg.)
Hausgemachte Mini-Canapés (auch veg.)
Crevettencocktail
mit Apfelwürfeli & Calvados

Warme Komponenten:

Tomatencrèmesuppe mit Gin
Saisonale Gemüsesuppe (veg.)
Basler Mehlsuppe
Mini-Käse-/Gemüsekuchen
Schinken-/Lachsgipfeli
Ailerons
Blätterteig-Twister (100% Rindfleisch)

am Buffet geschöpft:

Chili con Carne / Chili sin Carne (veg.)
Ghackets* & Hörnli mit Apfelmus
** vegane Alternative: brewbee-Ghackets*
Polpette* (100% Rind) an Tomatensauce
** vegane Alternative: Randen-Falafel mit
veganer Mayonnaise*
Gemüse-Lasagne
Pasta mit dreierlei Saucen
(Bolognese, Carbonara, alla Norma (veg.))

Tellerservice:

Märtsalat (saisonal)
an Toutvents Hausdressing
Geräucherter Lostallo-Lachs
mit Zwiebeln, Kapern & Meerrettichschaum
Kalbshaxe Gremolata
Tessiner Weissweinsrisotto
Suure Mocke
Kartoffelstock
Saisongemüse
Original Züri-Gschnätzlets
(auch ohne Kalbsnieren möglich)
Butterrösti
Forellenfilet sautiert
Mandelbutter
Petersilien-Salzkartoffeln
Gebratene Pouletbrust
Currysauce
Butterreis

Desserts:

diverse Fruchtsorbets (veg.)
Früchtespiessli (veg.)
Frischer Fruchtsalat (veg.)
Frische Ananas mit Kirsch (veg.)
Saisonale Fruchtwähe
Schagnauer Meringue
mit Haselnuss-Glace & Rahm
Coupe Nesselrode
(Vanilleglace, Vermicelles, Rahm)
Vermicelles
Duo von weissem und dunklem
Schokoladenmousse
mit Früchten aus garniert
Früchte-Quark-Würfel (saisonal)
Hausgemachtes Zimtparfait (saisonal)
mit lauwarmem Zwetschgenkompott

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

Sämtliche Fleisch- & Broterzeugnisse aus Schweizer Produktion.