



Hochzeiten

Für Ihre Hochzeitsfeier haben Sie die Wahl zwischen einem BBQ-Buffet (nur im sagisteg/seegüetli möglich) oder einem 4-Gang-Menü.

APÉRO

Der Apéro umfasst 7 verschiedene Häppchen nach Wahl.

Spiessli

Melone | Rohschinken (Mai-Sept.)
Melone | Feta (Mai-Sept.)
Apfel | Rohschinken (Okt.- Mai)
Birne | Feta (Okt.-Mai)

Allerlei

Datteln | Speckmantel
Saisonale Mini-Wraps (Vegi/Fleisch)
Mini Tacos
Crispy Reis

Vegi

Gemüsesticks | Sauerrahm-Dip
Käse mariniert | Honig und Thymian
Gemüse-Samosas | Honig-Dip
Marinierte Oliven

Fisch

Crevette | KartoffelmanTEL

Bruschetta-Variationen

Oliven
Tomaten (Mai-Sept.)
Steinpilz (Okt.-Mai)
Sellerie-Apfel-Baumnuss (Dez.-März)
Guacamole

Focaccia

Rohschinken
Hummus
Alpkäse
Feta | Rosmarin

Tatar

Rauchlachstatar | Blini
Rindstatar | Toast
Gemüsetatar | Toast

Nüssli und Chips

4-Gang-Menü

Das 4-Gang-Menü umfasst eine Vorspeise, eine Suppe, eine Hauptspeise und eine Dessertauswahl.

VORSPEISEN

Duo vom Tatar

Rinds- und Gemüsetatar | Minibrioche | geträufelte Eigelbcrème | Senfkaviar | Sauerrahm

Vitello Tonnato

Tuna | Tataki | Sesam

Gepfefferter Tomatensalat

Minze | Basilikum | Burrata

Gegrillter Pfirsichsalat

Eingelegte Tomaten | Feta | Mandel

Gurken-Honigmelonensalat

gebackener Feta

Roastbeef

Sauerrahmdip | Salatspitzen | Parmesan | Balsamico

Crispy Sushi

Lachstatar | Mango | Avocado | Guacamole

SALATE

Gemischter sagibeiz Salat

Saisonaler Blattsalat mit Kernen

Blattsalätchen (klein)

SUPPEN

- Mediterrane Gazpacho (Mai-Sept.)
- Gurkenkaltschale mit Dill und Boretsch (Mai-Sept.)
- Rieslingschaumsuppe
- Sellerie-Apfel-Suppe
- Saisonale Gemüsesuppe
- Kokos-Curry-Suppe
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Rindsbouillon Royal

HAUPTGÄNGE

Stellen Sie Ihren Hauptgang zusammen, zu jedem Gericht servieren wir auch saisonales Marktgemüse.

Fleisch (ca. 180g pro Person)

- Rindsfilet (160g)
- Kalbsnierstück
- Rinds-Entrecôte
- Maispoulardenbrust
- Kalbscordonbleu
- Schweinsfiletmedallion

Fisch und Krustentiere

- Alpenlachs aus Lostallo GR
- Saibling oder Forelle (je nach Fang)
- Riesencrevetten | Frühlingslauch

Vegetarisch / Vegan

- Gebackener Camembert (vegetarisch)
- Auberginenschnitzel
- Planted Steak | grüne Pfeffersauce

Bitte wählen Sie dazu noch Ihre Stärkebeilage und Lieblingssauce.

Stärkebeilagen

- Kartoffelgratin
- Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Bandnudeln
- Spätzli
- Risotto
- Fregola Sarda
- Reis
- Country Cuts (in Schüsseln serviert)

Saucen

- Portwein-Jus
- Sauce Béarnaise
- Pilzrahmsauce
- Kräuterbutter
- Zitronenschaum (zu Fischgerichten oder Kalb)

Getränke

In der Pauschale sind entweder 3 Mini-Desserts oder Glacéwagen à discretion inbegriﬀen. Zusätzlich als Zwischengang oder anstelle des Desserts kann eine Käseplatte für einen Aufpreis gewählt werden.

DESSERTS

Käseauswahl

mit Feigensenf und Birnenbrot
(auch als Mitternachtssnack möglich)

Minidesserts Auswahl

- Mangomousse (vegan)
- Crème brûlée
- Fruchtsalat (vegan)
- Panna Cotta mit Fruchtcoulis
- Himbeermousse
- Minisorbets (vegan)
- Tiramisu (Pistazie, Himbeere, Kokos)
- Schokoladenmousse
- Brownie

Glacéwagen à discrédition

(nur im sagisteg)

Sorten: Stracciatella | Schokolade | Mokka
Vanille | Mangosorbet | Himbeersorbet
Toppings: Schoggistreusel | Minimarschmallows
karamелиzierte Nüsse | Minismarties |
Schokosauce | Fruchtsauce | Schlagrahm

APÉRO



Auswahl von 5 Getränken

DINNER



Gerne dürfen Sie einen Weisswein und einen Rotwein auswählen. Softdrinks, Mineral, Kaffee und Tee werden nach Aufwand verrechnet.

PARTY



Auswahl von 5 Getränken

BBQ-Menü

Unser BBQ-Angebot umfasst einen Suppenshot, ein reichhaltiges BBQ-Buffet sowie einen Dessert (Glacéwagen oder 3 Mini-Desserts). Das aktuelle Angebot schickt Ihnen unsere Eventabteilung gerne vor der Detailabsprache oder auf Anfrage zu.



BBQ-Menü

BBQ de luxe

Grilladen

- Rindshohlrücken
- Crevettenspiesse
- St. Galler Kalbsbratwurst oder Murger Würstli
- Schweinssteak
- Marinierte Pouletoberschenkel
- Pouletsplissli
- Flat Iron Steak
- Bierschweinkotlette
- Lachs gegrillt
- Kalbspicanha
- Lamb racks

Wählen Sie 4 Fleischsorten aus obiger Liste aus.

(für Vegies: Vegiburger und Grillkäse)

Total 250g pro Person

Baked Potatoes und Brot, Grillgemüse

auf Wunsch Schüsseln mit Pommes

4 Saucen (sowie Ketchup und Mayonnaise)

4 Salate zur Auswahl (siehe separate Liste)

BBQ super de luxe (Aufpreis CHF 10)

Grilladen

- Rindsfilet
- Kalbshohlrücken
- Riesenscampi
- Hanging Tender Steak
- Auswahl aus allen BBQs

Wählen Sie 4-5 Fleisch-/Fischsorten aus den beiden BBQ-Varianten aus.

(für Vegies: Planted Steak, Grillkäse und Portobello Pilze)

Total 250g pro Person

Baked Potatoes, Brot und Grillgemüse

auf Wunsch Schüsseln mit Pommes

4 Saucen (sowie Ketchup und Mayonnaise)

5 Salate zur Auswahl (siehe separate Liste)

Gerne erfüllen wir auch Spezialwünsche! Beispielsweise Luma Beef oder Japanese Kobe Beef etc. Das verrechnen wir dann gemäss separater Offerte.

Unsere raffinierten Salate zur Auswahl

- Gepfefferter Tomatensalat mit Basilikum und Minze
- Couscous-Salat mit Curry, Ingwer, Zitrone und Fenchel
- Kartoffel-Salat mit Joghurt, Radieschen und roten Zwiebeln
- Gegrillter Pfirsich-Salat mit eingelegten Tomaten und Zitronenverbene
- Kichererbsensalat mit Rande und Sesampaste
- Gurken-Honigmelonensalat mit Feta
- Weisser Bohnensalat mit mediterranem Gemüse und Bohnenkraut
- Fenchel-Apfelsalat mit Zitronenöl und Bergamotte
- Saisonaler Blattsalat

Hausgemachte Saucen

- Schnittlauch-Sauerrahm-Sauce
 - Chimichurri
 - Chipotle-Aioli
 - Apfel-Curry-Sauce
- (sowie Ketchup und Mayonnaise)

Dessert

Glacéwagen

Alternativ können 3 Mini-Desserts gewählt werden.

