



Für Ihre Hochzeitsfeier haben Sie die Wahl zwischen einem BBQ-Buffer (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 | getrüffelte Eigelbcrème | Senfkaviar | Sauerrahm

Vitello Tonnato

Tuna | Tataki | Sesam

Gepfeffertes Tomatensalat

Minze | Basilikum | Burrata

Gegrillter Pfirsichsalat

Eingelegte Tomaten | Feta | Mandel

Gurken-Honigmelonensalat

gebackener Feta

Roastbeef

Sauerrahmdip | Salatspitzen | Parmesan | Balsamico

Crispy Sushi

Lachstatar | Mango | Avocado

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 Lostalio 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)

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 discrétion

(nur im sagisteg)

Sorten: Stracciatella | Schokolade | Mokka

Vanille | Mangosorbet | Himbeersorbet

Toppings: Schoggistreusel | Minimarschmallows

karamalisierte Nüsse | Minismarties |

Schokosauce | Fruchtsauce | Schlagrahm

Getränke

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 Suppeshot, ein reichhaltiges BBQ-Bufferet 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

- Rindshohrücken
- Crevettenspiesse
- St. Galler Kalbsbratwurst oder Murger Würstli
- Schweinssteak
- Marinierte Pouletoberschenkel
- Pouletspiessli
- 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
- Kalbshohrücken
- 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

- Gepfeffterter 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
- Weisses 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.

