	Hausgemachte Terrine oder Pastete mit kleinen Salaten	18.50
	Melone mit Landrauchschinken	18.50
	Badisches Schneckenpfännchen	18.50
	Hausgebeizter Lachs	21.50
	Geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum	19.50

	Wurst-/Chässalat garniert	21.80
	Wie sie in eine richtige Dorfbeiz gehören.	

	Lumpenteller	21.80
	Schwartenmagensalat mit rezenter Sauce Vinaigrette angemacht. Dazu knusprigbraune Bräaglede.	

	Baslerhof-Vesperplatte	26.80
	Mit Speck, Bauernfleischkäs', Schwartenmagen, Käse, Gurken, Tomaten und Ei und Brotauswahl.	


	Pouletsalat	26.80
	Ausgelöste saftige Stücke von Schweizer Suppenhühnern mit Spargel, Champignons, Stangensellerie und sämiger Sauce.	

	Fischer-Teller	30.50
	Hausgebeizter Lachs, Crevettencocktail, geräuchertes Violenbach-Forellenfilet, Riesencrevette und kleine Salatgarniture.	


	Badisches Schüfeli	27.80
	Lauwarm aus dem Sud. Dazu unser feiner hausgemachter Kartoffelsalat.	


	Markgräfler-Platte	26.80
	Schwarzwälder Nuss-Schinken, Münstertaler Salami, Bauernschinken, Ei, Gurke und Kabissalat.	

	Speckbrettli	18.50
	Gut geräucherter Speck am Stück.	

	Landfrauen-Platte	37.80
	Terrinen und Pasteten, Bauernschinken, gebratenes Mistkratzerli, kalter Braten, Aufschnitt, Rohess-Speck und Bergkäse. Währschaft garniert mit Gurken, Tomaten und Radiesli. Dazu dunkles Bauernbrot, Butter und hausgemachtes Griebenschmalz.	

	Feinschmecker-Platte	43.50
	Eine Auswahl verschiedener Delikatessen wie hausgebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Hechtterrine im Lachsmantel, Crevettencocktail, Roastbeef, hausgemachte Terrine, Rohschinken mit Melone. Dazu frisches Pariserbrot und Butter.	

			Bankett	Partyservice
			Im Haus	über die Gasse
	Riehener Schlipfer Blauburgunder	Basel	49.50	20.50
	Cornalin	Wallis	51.50	32.60
	Primitivo Gran Sasso	Toscana	52.00	20.50
	Nero d'Avola Baroncelli	Sizilien	59.00	29.50
	Barolo Riserva	Piemont	91.00	47.50
	Chianti classico „Riserva“	Toscana	52.00	20.80
	Syrah Alpha Montes	Chile	62.00	30.50
	Châteauneuf-du-Pape	Rhôneal	80.50	42.50
	Moulin à Vent „Chât. De la Pierre“	Beaujolais	54.50	26.50
	Château Segonzac Côtes de Blaye	Bordeaux	71.50	36.00
	Finca Monasterio Baron de Ley	Spanien	69.00	34.00

	Material	
	Komplettes Gedeck für einen Apéro oder Imbiss, pro Person	4.20
	Komplettes Gedeck zu einem Essen, pro Person	7.40
	Blumenschmuck nach Aufwand inkl. 10% Kommission	
	Kerzen passend zum Tischtuch inkl. Ständer, pro Stück	1.40
	Stofftischdecken pro Person	3.70
	Stofftischdecken für Buffets pro Meter	7.40
	Stoffservietten, pro Stück	2.80

	Personal / Künstler / Musiker	
	Buffet- und Servicepersonal, Köche, Chauffeur, Transporthilfen, pro Stunde	62.00
	Kommission für von uns vermittelte Musiker und Künstler	10.0%
	Hin- und Rückfahrten berechnen wir als Arbeitszeit. Falls unser Personal während des Anlasses gepflegt werden muss, berechnen wir dafür Fr. 9.80 pro Person. Bei Besichtigungs- und Besprechungsterminen ausser Haus berechnen wir Zeit und Fahrkilometer.	

	Fahrkosten	
	Lieferwagen/Kombi und Personaltransporte, pro Kilometer	3.80
	Lieferwagen/VW-Transporter, pro Kilometer 4.20 oder Tagespauschale Fr. 290.00	



Angebot

Unsere Angebote sind zeitlich begrenzt und schriftlich festgelegt. Sie enthalten verbindliche Nettopreise. Skonti und Rabatte sind in einem knapp kalkulierenden Dienstleistungsunternehmen nicht möglich.

Teilnehmerzahl

Eine Woche vor dem Anlass benötigen wir eine Richtzahl-Angabe Ihrer Teilnehmer. Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete **Mindestanzahl Personen** ist Basis für unsere Rechnung.

Dekorationen

Berechnen wir zu Selbstkostenpreisen plus 10% Kommission. Sie können zwischen Schnittblumen in Vasen oder besonderen Arrangements wählen.

Menudrucke

Einfache Menudrucke - A5-Doppelseite mit Baslerhof-Signet - erhalten Sie bei uns gratis. Spezielle Menudrucke berechnen wir zu Selbstkostenpreisen plus 10% Kommission.

Personalmehrkosten nach Mitternacht.

Nach Mitternacht berechnen wir Ihnen unsere **Personalmehrkosten**. Bitte bedenken Sie dabei, dass nicht nur Servicepersonal, sondern auch rückwärtige Dienste länger bleiben müssen. Wir raten Ihnen deshalb lieber eine Stunde früher zu beginnen.

Mieten

Je nach Anlass - Bankette ohne Konsumation - ist es möglich, dass wir Ihnen für unsere Räumlichkeiten Miete berechnen müssen.

Künstler / Musiker / Artisten

Wir kennen eine ganze Reihe von Musikern - vom Handörgeler bis zum Tanzorchester - die an Ihrem Fest für die richtige Stimmung sorgen. Möchten Sie Ihren Anlass mit Attraktionen auflockern? Wir vermitteln Ihnen alles - von der Bauchtänzerin bis zum Zauberer.

Zahlungsbedingungen

Sie erhalten von uns eine detaillierte Rechnung mit Einzahlungsschein. Ziel: 10 Tage rein netto. Bei besonderen Gegebenheiten können Vorauszahlungen verlangt werden.

Wir freuen uns Sie verwöhnen zu dürfen.

Ihr Baslerhof-Team

Jean-Marie Ruffny und
Claudette Lippert



Apérobeilagen pro Person

Blätterteiggebäck, Erdnüssli, Chips, Oliven.

2.40

Barbrötli (ganze Toastbrotzscheibe) **pro Stück**

6.30

Canapés (halbe Toastbrotzscheibe) **pro Stück**

3.80

Amuse-Bouches (viertel Toastbrotzscheibe) **pro Stück**

2.80

Mit Thon, Ei, Schinken, Sardellen, Sellerie, Spargel, Käse.

Barbrötli (ganze Toastbrotzscheibe) **pro Stück**

8.40

Canapés (halbe Toastbrotzscheibe) **pro Stück**

4.80

Amuse-Bouches (viertel Toastbrotzscheibe) **pro Stück**

3.10

Tatare, Lachs oder Crevetten.

Silserli oder Miniparisettes pro Stück

4.30

Schinken, Salami, Fleischkäs' mit Salatblatt, Tomate, Gurke und Ei.

Kalte Snacks

4.20

Mozzarella mit Cherrytomaten, Fetakäse im Zucchettimantel, Avocado-Dip mit Tortilla-Chips, Riesencrevette mit Cocktailsauce, Gemüse Dip

Warme Snacks

4.30

Chäs'chüchli, Minipizzas, Wurstweggen, Cocktailwürstchen, gefüllte Weinblätter, Lauchquiches, Schinkengipfel, Chickenwings, Spinatkräpfen, Albondingas-Spiess mit scharfer Sauce, Risotto Muffins.

Gefülltes Brot pro Stück für 10-12 Personen

Rohschinken, Bauernschinken, Lebermousse, Kräuterkäse.

87.00

Mit Rauchlachs oder hausgebeiztem Lachs.

98.00

Speckgugelhopf pro Stück

29.00

Für ca. 10 - 15 Personen.



Tagessuppe, Bouillon mit Flädli, Vermicelles oder Sherry

9.50

Bouillon mit Mark

10.50

Tomaten-, Geflügel-, Spargelcrème-, Kartoffel-, oder Gemüsesuppe

9.50

Suppe mit Spatz - als kleiner Snack

13.50



Einfacher Salat

10.00

Tomaten-, Gurken, einzelne oder gemischte Blattsalate.

Gemischter Salat

12.50

Je nach Saisonangebot buntgemischt.

Grosses Salatbuffet

19.50

Je nach Saisonangebot buntgemischt mit mindestens 12-15 Sorten. Dazu gehacktes Ei, mit Knoblauch geröstete Brotwürfeli, knusprige Speckwürfeli, Schnittlauch, Kürbiskerne, welscher, italienischer und Kräuter-Joghurtsauce.



Warme und kalte Gerichte vom reich dekorierten Buffet empfehlen wir ganz besonders gern. Sie finden grossen Anklang, weil sich jeder Gast unter der grossen Auswahl und all' den Köstlichkeiten aussuchen kann, worauf er gerade Lust hat. Und das so oft er will – **à discrétion**.

Mediterranes Apéro-Snackbuffet ab 40 Personen 36.00

Wenn Sie genug haben von den ewigen Chäs'chüchli und Schinkengipfeli, dann ist dieses Buffet gerade richtig. Alles ist so portioniert, dass es sich sehr gut auch als „Stehbuffet“ eignet.

Griechischer Bauernsalat, italienischer Fleischsalat, Meerfrüchtesalat, Lachscarpaccio, marinierte Sardellenfilets, Riesencrevetten, Salami, Rohschinken, Melonenwürfel, Tomaten mit Mozzarella, Broccoli, weisser Bohnensalat, Auberginen und Zucchini im Backteig, spanische Albondingas (Hackfleischbällchen in Tomatensauce), Fetakäse in Olivenöl, gefüllte Weinblätter, Crostini mit diversen Belägen.

Für den etwas grösseren Hunger 48.50

Bauernfleischkäs' ab 10 Personen 22.00

Frisch aus dem Ofen. Mit grossem Salatbuffet, Eier, Gurken und Bauernbrot am Meter.

Schinken im Brotteig ab 20 Personen 31.50

Saftiger Beinschinken im dunklen Brotteig im Ofen gebacken. Dazu grosses Salatbuffet, Eier und Gurken.

Sundgauer Buffet ab 30 Personen 89.00

Nun bedienen Sie sich am Buffet mit Flusskrebse aus dem Wurzelsud, hausgebeiztem Lachs, geräucherten Forellenfilets, Hechtterrine, Rauchaal, Foie gras, geräucherter Gänsebrust, Roastbeef und Vogesenschinken, Melonen, viel frischen Salaten, Artischockenherzen und Spargel.

Als Hauptgang schneiden wir Ihnen ein Stück vom zarten Kalbsbraten frisch aus dem Ofen. Dazu gibt es Pilzrahmsauce, Gemüse und Kartoffelgratin.

Käsebuffet mit Rohmilchkäse von Maitre Antony.

Als Dessert Kirschensüppchen, Aprikosen- und Schokoladenmousse, Apfelkuchen, hausgemachte Gugelhopfglace mit Gewürztraminerschäum.

		Im Haus	über die Gasse
Bier			
Appenzeller Flasche Lager	5.0 dl	6.70	3.40
Appenzeller Säntis Kristal	3.3 dl	5.00	2.60
Appenzeller Alkoholfrei	3.3 dl	5.00	2.60
Appenzeller Quöllfrisch	5.0 dl	7.00	3.50
Appenzeller Weizen	5.0 dl	7.00	3.50

Alkoholfreie Getränke

Henniez nature	7.5 dl	8.50	4.20
Henniez, Citro, Cola, Orange	3.0 dl	5.30	2.70
Rivella, Ramseier Apfelsaft	3.0 dl	5.40	2.70
Orangen- Tomaten- Traubensaft, Tonic	2.0 dl	5.40	2.70
Orangen- Tomatensaft	Liter	18.50	9.50
Mineralwasser süss oder nature	Liter	13.00	7.20

Apfelwein

Möhl Suure Most	3.0 dl	5.40	2.70
Ramseier Bügelflasche	4.8 dl	6.60	3.30

Café

Café crème, Espresso, frisch gebrüht	Tasse	4.60	3.10
Café crème inkl. Rahm und Zucker	Liter		16.00

Apéritifs – Spirituosen – Liköre

		4 cl	1 dl
Rossi 18°, Cynar 16°, Vermouth rot + weiss 16°		6.50	5.00
Appenzeller 23°, Fernet Branca 42°		7.60	6.00
Campari 23°, Sherry Tio Pepe, Pernod 40°		7.60	6.00
Gordons Gin 40°, Bacardi Rum		11.00	8.40
Johnnie Walker Red Label		14.70	11.00
Jack Daniels 43°		16.20	12.20
		2 cl	1 dl
Obstbranntwein 45°, Chrüter 40°		5.00	3.90
Baselbieter Kirsch/Pflümüli 40°, Burgunder Marc 40°		6.80	5.00
Grappa: Chardonnay, Barolo, Moscato, Brunello 40°		10.30	8.20
Calvados 40°, Williams 43°, Vielle Prune 40°		8.70	6.80
Grand Marnier 40°		11.00	8.40
Remy Martin		14.70	11.00,
Grappa Berta „Elisi Armagnac		20.00	15.80



Bankett Partyservice

**Weissweine in der modernen 5 dl Flasche**

		Bankett Im Haus	Partyservice über die Gasse
Epesses	Waadt	30.50	12.60
Yvorne	Waadt	31.50	12.60
Pinot Griggio Summasummarum	Italien	27.50	11.30

Roséweine in der modernen 5 dl Flasche

Oeil de Perdrix	Neuenburg	26.00	10.50
Rosé de Gamay	Genf	19.00	7.90

Rotweine in der modernen 5 dl Flasche

Gamay de Satigny	Genf	19.00	7.90
Salice Molto Bene	Italien	27.50	11.30
Rioja El Meson Crianza	Spanien	27.50	11.30

Weissweine 7.5 dl Flasche

St.-Saphorin „La Roche aux Vignes“	Waadt	57.00	23.00
Dézaley „Clos des Abbayes“	Waadt	59.50	24.20
Yvorne „Terravin“	Waadt	57.00	23.00
Hügelheimer Schlossgarten "Kabinett"	Baden	49.50	20.00
Vernacchia di San Gimignano	Toscana	47.50	19.00
Rioja Baron de Ley	Spanien	42.50	17.00

Sekt und Champagner 7 dl Flasche

Crémant d'Alsace		57.00	23.00
Prosecco		57.00	23.00
Moet et Chandon „Imperial Brut“		98.50	49.00

Auf unserer Weinkarte finden Sie eine noch viel grössere Auswahl. Wir empfehlen daraus gerne den passenden Wein zu Ihrem Menu.



Auf unserer Karte finden Sie immer mindestens drei vegetarische Gerichte die je nach Saison wechseln. Bärlauch-Gnocchi, Spargelravioli, Kartoffelpfannkuchen mit Gemüseragoût, Waldpilze im Blätterteigkörbli, Gemüsecurry, Agnolotti mit Ricotta und Spinat. **29.80**



Zanderfilet Illhäuser Art **42.50**

Mit einer eleganten Kressensauce auf einem Bett Gemüsestreifen. Dazu Salzkartoffeln.

Saiblingsfilets Frühlingsbrise **42.50**

In Butter zart gebraten. Auf sämigen Frühlingsgemüse mit Morcheln und Spargeln angerichtet. Dazu Salzkartoffeln.

Eglifilets **42.50**

Nach **Müllerin Art** in Butter mit Kräutern gebraten oder nach **Zuger-Art** mit feiner Weissweinsauce. Dazu Salzkartoffeln.

Bitte fragen Sie auch nach unserem aktuellen frischen Fischen wie Seeteufel, Heilbutt, Seezunge.



Basler Lämmelipfanne **58.00**

Zartrosa gebratene Rindsfilet-Médailles mit Steinpilz-Morchelrahmsauce. Dazu gibt es Kroketten und frisches Gemüse.

Bebbitopf **58.00**

Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet mit Steinpilzsauce, Spätzli und frisches Gemüse.

Strassburger Chorherrenfilet **59.50**

Mit Leberparfait gefüllte Kalbsfilet-Médailles. Dazu Gewürztraminer-Rahmsauce, feine Nudeln und Gemüse.

Lammrücken **45.00**

Mit einer Kräuterkruste am Stück im Ofen sorgfältig rosa gebraten. Serviert mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse.

Schweinsfilet-Médailles **44.50**

Auf gebratenen Apfelscheiben mit einer eleganten Calvadosrahmsauce. Dazu frisches Gemüse und feine Hausmachernudeln.

Rindsfilet Wellington **62.00**

Mit feiner Fleischfarce umhüllt und im Teigmantel gebraten. Dazu kräftige Rotweinsauce, Gemüse und Kartoffelkroketten.

Entrecôte double „Baslerhof“ **58.00**

Vom butterzarten marmorierten „US-Striploin“ Dazu gibt es luftige Sauce Béarnaise, frisches Gemüse und Kartoffelkroketten.



Alle Gerichte dieser Menus werden - je nach frischem Marktangebot der Jahreszeiten - laufend angepasst. Wir bitten Sie aber für alle Teilnehmer **das Gleiche zu wählen**, denn nur so ist der günstige Menupreis möglich.

Vorspeisen kalt

Grüne und weisse Spargel mit Schinkenvinaigrette
Morchelterrinen mit Frühlingssalatkrone
Carpaccio von Thunfisch

Vorspeisen warm

Blätterteigkörbli mit Spargel-Morchelragout**
Spargel-Lasagne**
Leicht geräuchertes Lachsteak auf Frühlingskräuter

Suppen

Rahmsüppchen von Frühlingszwiebeln, Safranschaum mit
Rauchfischstücken, Spargelcrème, frische Frühlingsgemüsesuppe, oder
unsere Spezialität: Suppen Trilogie

Salate

Gemischter Frühlingsalatstrauss
Löwenzahnsalat mit Speck und Knoblauchbrot
Rucolasalat mit Parmesanhobel

Hauptgerichte mit Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet auf Dillrahmgurken
Seezungefilets „Prince-Murat“
Riesencrevetten auf Safranrisotto mit Brokkoli

Hauptgerichte Fleisch

Schweinsfilet Médallions an Kräuterrahmsauce
Rinds-Entrecôte auf Frühlingsgemüse mit Bärlauchsabayon
Maispoulardebrust auf Grünspargelrisotto
Schweinssteak mit Morchelrahmsauce
Basler suure Mogge - so, wie's ihn früher gab.
Zartrosa gebratener Lammrücken mit Thymianjus
Im Ofen geschmorter Kalbs- und Schweinsbraten nach Kloster Art

Beilagen und Gemüse

Hausgemachte Spätzli, Kartoffelstock mit Brösmeli, Hausmachernudeln,
Trockenreis, Kartoffelkroketten, Risotto, pommes frites, Kartoffelgratin,
frisches Tagesgemüse, Blattspinat, grüne Bohnen.

Hausgemachte Desserts

Frische Erdbeeren mit weisser Aceto-Balsamicoglace, Caramelköpfler mit
frischen Früchten garniert, frischer Fruchtsalat mit Kirschen oder
Maraschino, Erdbeer-Mille Feuilles mit Rhabarberparfait, Profiteroles au
Chocolat

** Als Hauptgang für Vegetarisch zu empfehlen



Saisonmenu mit fünf Gängen **70.00**
Vorspeise kalt oder warm - Suppe - Salat - Hauptgang mit Fisch oder
Fleisch - Dessert

Saisonmenu mit vier Gängen **65.00**
Vorspeise kalt oder warm - Suppe oder Salat - Hauptgang mit Fisch oder
Fleisch - Dessert

Saisonmenu mit vier Gängen **59.00**
Suppe - Salat - Hauptgang mit Fisch oder Fleisch - Dessert

Saisonmenu mit drei Gängen **56.00**
Vorspeise kalt oder warm - Hauptgang mit Fisch oder Fleisch - Dessert

Saisonmenu mit drei Gängen **51.00**
Suppe oder Salat - Hauptgang mit Fisch oder Fleisch - Dessert

Wenn Sie einen der folgenden Hauptgänge wünschen, dann erhöht sich der Menupreis:

Médallions Baslerhof

Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet. Begleitet von Sauce Hollandaise,
Béarnaise und Choron. plus **Fr. 13.00**

Lümmelipfanne

Rindsfilet-Médallions mit Steinpilz-Morchelsauce plus **Fr. 13.00**

Kalbsfilet statt Schweinsfilet plus **Fr. 11.00**

Kalbssteak statt Schweinssteak plus **Fr. 11.00**

Käseplatte zusätzlich pro Person plus **Fr. 11.00**

Wir bringen Ihnen eine schöne Auswahl reifer Hart- und Rohmilchkäse. In
der Regel reicht es, wenn Sie nur für die Hälfte Ihrer Gäste zusätzlich
Käse bestellen.

-

Dessertbuffet statt Dessert nach Wahl plus **Fr. 11.00**

Eine verführerische Auswahl süsser, cremiger, kühler Köstlichkeiten. Dunkles
Schokoladenmousse, Williamsbirnen-Mousse, hausgemachtes Tira-Misu,
Caramelflan, Beeren und Zwetschgen-Süppchen. Erdbeer- und
Aprikosenmark, Schokoladekuchen, frische Früchte je nach Saisonangebot,
Rahmglace, Fruchtorsbets und Schlagrahm.

**Käsebuffet 18.00**

Eine reiche Auswahl mit Hart- und Weichkäse, Birnen, eigenen Nüssen und Butter. In der Regel genügt es, wenn Sie für die Hälfte Ihrer Gäste Käse bestellen.

Käseteller 11.00

Eine kleine Auswahl als Abschluss eines Menus auf dem Teller angerichtet. Mit Nussbrot, Birnenschnitzen und Butter.

**Grosses Dessertbuffet ab 20 Personen 21.50**

Eine verführerische Auswahl süsse, cremiger, kühler Köstlichkeiten. Dunkles Schokoladenmousse, Williamsbirnenmousse, hausgemachtes Tira-Misu, Caramelflan, Beerenkompott, eingemachte Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen, Äpfel und Birnen. Erdbeer- und Aprikosenmark, Schokoladekuchen, frische Früchte je nach Saisonangebot, Rahmglace, Fruchtsoorbets und Schlagrahm.

Beeren- und Früchtebuffet 21.50

Grosse Auswahl je nach Saisonangebot mit Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen, Pfirsichschnitzen, Kiwi und Ananas. Mit Vanilleglace, dunklem Schokoladenmousse, Williamsbirnenmousse, Früchtemark und Schlagrahm.

Vacherin Glace 14.20

Hausgemacht mit Erdbeer-, Pistache-, Vanille- und Cassisglace. Mit Früchten und Schlagrahm garniert.

Basler Lächerliparfait 14.20

Auf Zwetschgenmark.

Frischer Fruchtsalat 14.20

Mit viel frischen Früchten, einem Schuss Baselbieter Kirsch und Schlagrahm.

Caramelköppli 14.20

Hausgemacht, mit frischen Früchten garniert und einem Spritzer Rum aromatisiert.

Gugelhopfglace 14.20

Zartschmelzend, mit in Marc de Gewürz eingelegten Weinbeeren. Auf Heidelbeermark angerichtet.

Schwarzwälder Beerensüppchen 14.20

Mit einer Haube Schlagrahm und einer Kugel Vanilleglace.

Apfelkiechli 14.20

Mit warmer Vanillesauce und einer Kugel Zimtrahmglace.

Torten, Kuchen und Wähen 7.50

Täglich frisch und hausgebacken.

Basler Ratsherrenbuffet ab 40 Personen 78.00

Schlemmen Sie vom kalten Buffet mit Rauchlachs, Salmpastete, Schwartenmagen, Leberterriner, Schwarzwurst, Rohess-Speck, Landrauchschnitten und viel frischen Salaten.

Am warmen Buffet warten auf Sie Schüfeli aus dem Sud, Pot au feu mit saftigem Rindsbrustkern, Rauchspeck, Schweinsbratwürste, frisch gebratene Mistkratzerli und Rindszunge. Dazu frisches Wurzelgemüse, saure Linsen, Lauchgemüse und Bräaglede..

Zum Dessert gibt es Waldbeerensüppchen, Vanille- und Lächerliglace, Merinques, Vermicelles, Fruchtwähen, „brännli Crème“, Rotweibirnen und Schlagrahm.

Frühling - Spargelzeit

Sobald und solange wir die ersten frischen Spargeln bekommen erhalten Sie dafür eine spezielle Karte mit unseren Spargel-Spezialitäten.

Unser Buffet für Alle die vom Süden träumen ab 40 Personen 78.00

Antipastibuffet mit grünen und schwarzen Oliven, Artischockenherzen, Peperoni al olio, weissen Bohnen, Parmaschnitten, Coppa, Salami, Melonen, Sardellen, gebackenen Auberginen und Zucchetti, *pesci in carpione*, Meerfrüchtesalat, gratinierte Muscheln, Gemüsesalat, Tomaten mit Mozzarella, frischen Blattsalaten und knusprigem Stangenweissbrot.

Pastabuffet mit Tortellini con panna, Risotto con funghi, Penne und Canneloni. Dazu Pesto Genovese und Sugo di pomodoro.

Als Hauptgang gibt es ein zartes **Arrosto di Vitello** mit verdura di stagione.

Käseplatte mit Taleggio, Mascarpone, Trauben und Nüssen

Bei den **Dolci** schlemmen Sie mit Zabaione freddo al Marsala, hausgemachtem Tira-Misu, Amaretto-Mousse, Orangenflan, Gelato misto und Macedonia di frutta fresca.