

Menü-Baukasten

«...nach Lust und Laune, selber zusammenstellen & geniessen...»

Vorspüsi & Suppi

Knoblauchcremesüppchen mit Kräutercrostini	13
Kleiner bunter Blattsalat mit Hausdressing, gerösteten Cashews und Kresse	8
Meiringer Ziegenfrischkäse im Kernenmantel	12
Hirtensalat Greek Style	13
Gemüsepürreesuppe (saisonal wechselnd) mit Sauerrahm	8
Lebermousse im Salatbeet mit Waldbeeren	14
Büffel-Burrata mit Grillgemüse, Aceto und Rucola	14
Rauchforellenmousse auf süss-saurem Fenchel	14
Lauchküchlein "Pierrot" im Brickteig, mit Haslitaler Saucisson	17
Mediterraner Brotsalat mit Bio-Crevette und Jakobsmuschel	16
Asiatischer Algen-Gemüsesalat mit Lostallo Lachs aus dem Misox	19
Offenes Ravioli von See und Meer	22
Kleiner bunter Blattsalat mit Hobelkäse von Schwarzwaldalp und Hausdressing	10
Hüttenkäseterrine mit Feige und Pancetta	12
Alpkäse-Tartar mit Baumnüssen, Salatbouquet und Honig-Senf-Dressing	13
Tartar vom BEO-Beef mit Salzbutter und ofenfrischem Brötli	24
Zenger's Fischstäbli vom Yellow Tuna mit Wasabi	21

Zwischegäng

Lobster-Cappucino mit Flusskrebse	15
Tomatensorbet mit Basilikum	10
Kräuterrisotto mit Riesencrevette und Jakobsmuschel	14
Entenleber-Terrine mit Apfel-Ingwer-Chutney und Brioche	27
Schaumweinsorbet mit Pfeffer und Thymian	10
Brasato-Ravioli mit Jus, Kirschtomate und Kräutern	15

Höiptgäng

CH-Freiland Poulet Brust mit Peperoni-Rahmsauce und 6-Korn Spaghetti Nest	28
Kalbsragout «Beo Veal» Emmentaler-art mit Safransauce Kartoffelpüree und kleines Gemüse garnitur	44
Niedergegarter Schweinsrücken mit Pfefferrahmsauce Kräuternudeln und kleines Gemüse garnitur	33
Nussbaum's Hackbraten mit Senfsauce, neue Ofenkartoffeln und Gemüse garnitur	27
Sauerbraten vom «Beo-Beef» Rotweinsauce oder Kalbsschulterbraten «Beo-Veal» (+ CHF 5) Polenta Bramata, Speckbohnen und glasiertes Wurzelgemüse	39
Gedämpfter Lostallo Lachs aus dem MisoX, auf Sauerrüben, Kartoffelpüree mit Preiselbeeren & Sauerrahm	40
16h geschmorte "BEO-Beef" Rindskopfbucken (nach Verfügbarkeit) Gartenerbsenpüree und Schmorgemüse	35
Sanft geschmorter Lammgigot mit Knoblauchjus Bratkartoffelscheiben mit Zwiebeln und Speckbohnen	37
Kalbsrahmgeschnetztes vom "BEO-Veal" mit Champignons Nudelrolle & kleinem Gemüse garnitur	42
Niedergegartes "BEO-Beef" Entrecôte-Medaillon mit Gewürzjus Süßkartoffelpüree und Gemüse garnitur	58
Elsässer Hirsch-Entrecôte von heimischem Jäger mit Heidelbeerjus Gebratene Serviettenknödel und Marktgemüse	39
Schweins-"Saltimbocca" oder mit "Beo-Veal" (+ CHF 10) Gemüse-Risotto Rustico und Gemüse garnitur	34
Irisches Rindsfilet am Stück gegart mit Sardellenjus Polenta Bramata und kleines Gemüse garnitur	69
mit gebratener Entenleber "Rossini"	+12

Niedergegartes Kalbsrücken Medaillons “Beo-Veal” und Lobster Tail mit Estragonjus, Kartoffel Speckküchlein & Gemüse garnitur	66
Schweinsfilet “Haslitaler Art” mit Steinpilzen, Grindelwalder Brie, Rahmsauce Kartoffelgratin und bunte Gemüse garnitur	38
Kalbsschnitzel Holsteiner Art mit Sardelle, Wachtelspiegelei und Thymianjus Safranrisotto und mediterranes Gemüse	49
Gebackene Aubergine mit Dill-Sauerrahm, Preiselbeeren, roter Pfeffer Süßkartoffel und Gemüse garnitur	26
Huftdeckel vom “BEO-Beef”, niedergegart, mit Rotweinjus Sellerie-Kartoffelpüree & Marktgemüse	35
4h niedergegartes Flank-Steak vom “BEO-Beef” mit sämiger Kräuterrahmsauce im Gemüsebeet drapiert	35
Rotes Gemüsecurry mit knackig geschwenktem Gemüseallerlei mit Jasminreis und gerösteten Nüssen	27
.... ergänzt mit Seeteufel aus nachhaltiger Fischerei	+13
.... ergänzt mit einem Stück “BEO-Beef”	+10

Keine Lust zu wählen...?

Wie wäre es mit einem Überraschungsmenü?

4-Gang Surprise Menü, inclusive Amuse-bouche & Praline	75
5-Gang Surprise Menü, inclusive Amuse-bouche & Praline	88
6-Gang Surprise Menü, inclusive Amuse-bouche & Praline	98

Seess und chläbrig

Mini Dessert's: 3-4 Versucherli pro Person, nach Lust und Laune der Küche	15
Pfefferminz-Sauerrahmglace im Beerenschiffchen	14
Saaser Nuss-Schnitte mit hausgemachter Bio Quitten-Sauerrahmglace	14
Zweifarbige Schokoladen-Mousse, garniert	13
Ananas-Ingwer-Sorbet auf gebratener Ananas	12
Himbeer-Cheesecake nach Art des Hauses mit frischen Beeren	13
Reto's Schoggichueche mit Mango-Passionsfruchtsorbet	15
Variation vom Apfel	13
Tiramisu „classico“	11
Sorbetvariation mit frischen Früchten	13
Kastanien Dessertvariation (saisonal Sept-März)	13
Millefeuille mit Vanille und saisonaler Frucht (Mai-Okt.)	13

Im Glas serviert

Gebrannte Creme nach Emmentaler Art mit Brätzeli	9
Kakaocreame mit Niidle und Brätzeli	8
Quark-Fruchtbecher mit Crunch	8
Mini Dänemark mit Schoggi Sauce und Niidle	8
Mini Beerentraum, mit zweierlei Glace, Waldbeeren und Niidle	8

und oder lieber salzig...

regionaler Käsegang mit Fruch und Nuss-Kartoffelbrot	14
.... begleitet von 0.5dl Schweizer Süsswein	+10

Bedingungen für alle Menüvorschläge

Die Vorschläge richten sich an Gruppen ab 10 Personen und sind nur auf Vorbestellung erhältlich. (Eine kleinere Personenzahl auf Anfrage mit Aufwand Pauschale von CHF 50.-)

Pro Gruppe bitte ein Einheitsmenü für alle Gäste wählen und uns die Wahl bis spätestens 2 Wochen vor Veranstaltung mitteilen. Die angemeldete Personenzahl, vier Tage vor dem Anlass, gilt zu 100% als Verrechnungsbasis.

Allergien und Intoleranzen nach vorgängiger Absprache teilweise möglich.

Alle Preise verstehen sich in CHF pro Person, inkl. MwSt. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Preisanpassungen vorbehalten.