

Unsere Genuss-Philosophie

Unsere Küchen-Philosophie ist von der Piemontesischen- und der Nordischen Küche stark geprägt.

Wir leben „feinheimisch“, weil Genuss Vertrauenssache ist - „feinheimisch“ bedeutet für uns, regionale hochwertige Produkte zu fördern und diese für Sie zu veredeln. Um ein Maximum an Qualität zu gewährleisten, verzichten wir gänzlich auf Glutamat und Geschmacksverstärker.

Die Herkunft sämtlicher Rohstoffe sind uns bekannt.

Je nach Menüwahl und Saison sind kleine Änderungen in der Produktauswahl möglich.

Die von uns präsentierten Weine importieren wir selbst ausschliesslich aus dem Piemont.

Wichtig für uns sind die Menschen, die hinter den Weinen stehen.

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses gewährleisten können, sind unsere Menüvorschläge ab **10 Personen** mit einem einheitlichen Menü gedacht.

Für Vegetarier oder Allergiker werden wir das Menü entsprechend anpassen.

Wir wünschen Ihnen schon heute guten Appetit und ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Für Menübesprechungen bitten wir um Voranmeldung.

Familie Urweider und Team

Menüvorschläge

Menu 1

Gemischter Blatt-Salat
mit Hausdressing

Schweinebraten im Niedergar
Kartoffel-Kroketten und Gemüsebouquette

Vanille-Glace
mit Heidelbeeren

46

Menu 2

Gemischter Blatt-Salat
mit Hausdressing

Mägenwiler Geflügelbrüstchen mit Balsamico-Sauce
Risotto piemonteser Art

Tiramisu
nach traditioneller Art

48

Menu 3

Blumenkohlsuppe
mit gebratenen Steinpilzen und Steinpilzöl

Schweins-Saltimbocca
mit Safran-Risotto und konfierten Kirschtomaten

Glasiertes Kokos-Eis
mit Mango-Passionsfruchtüberzug

52

Menu 4

Haslitalercrèmesuppe
mit Gemüsebrunoise

Schweine-Rahmschnitzel mit Champignons-Sauce
und Nüdeli garniert

Vanilleeis
mit Heidelbeeren und Meringues

52

Menu 5

Steinpilzschaumsuppe
mit Brioche und Haselnussbutter

Brasato al Barolo
Moussline Kartoffeln und Gemüse garnitur

Schokoladenkuchen
mit Vanille-Glace
auf marinierten Himbeeren

59

Menu 6

Gemischter Blattsalat
mit rohem Gemüse

Käseschaumsuppe von der Seilialp
mit Rosmarin und Käsechips

Schweinsfilets mit Rotwein-Jus
Kartoffelduett und Gemüsebouquet

Dessert-Trilogie
Himbeer und Schokolade

68

Menu 7

Petersilienschaumsüppchen

Frischkäse und Röstbrot

Carpaccio vom Rind

mit Pastinakenespuma und Blattsalaten

Lammrückenfilet mit Kräutern mariniert

Tagliatelle mit Trüffelaromen
und gerösteten Haselnüssen, Gemüsebouquet

Panna cotta

mit Hibiskusblüten-Sirup

79

Menu 8

Kürbiscrèmesüppchen

mit Kokosschaum

Rotwein-Risotto

mit Parmesan-Chips und Landrauchschinken

Reh-Rücken an Wacholdersauce

Süßkartoffeln im Röstimantel und Gemüsebouquet

Piemontesische Trilogie

Nocciole di Fratelli Caffa

85

Menu 9

Gebratenes Zanderfilet auf Steinpilzen
mit Blumenkohl und Sauerkirschen

Prosecco-Risotto

Birnen-Petersilien-Schaum und Pastinaken-Chips

Chateaubriand mit Madeira-Jus

Kartoffel-Haselnusspürée und konfierten Kirschtomaten

Monte Rosa

Haselnuss und Kirsch

89

Menu 10

Rindercarpaccio mit Steinpilzen

Olivenöl und Parmesan

Gebratener Bachsaibling

auf gelbrüben-Pürree

mit Zitrusfrüchte-Sabayon

Haslitaler Kalbsfilet in Eichenspähnen geräuchert

Kartoffel-Frischkäsekreation im Knuspermantel und Gemüsebouquet

Espresso-Mousse

mit Kaffee-Sorbet und Joghurt-Schaum

95

Menu «Vegetarisch»

Tofu Ceviche
auf Blattsalaten

Fenchel-Absinth-Schaumsuppe
mit Dill

Vegane Süsskartoffelrolle
mit Lemon-Reis & Jaffnasauce

Glasiertes Kokos-Eis mit Mango-Passionsfrucht
und hausgemachtem Schokoladenkuchen

69

Stellen Sie selber Ihr Lieblings Menü zusammen.

Wir berechnen den Preis und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien und oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie gerne auf Anfrage.