

# *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

\*\*\*

**Mägenwiler Geflügelbrüstchen mit Balsamico-Sauce**  
Risotto piemonteser Art

\*\*\*

**Tiramisu**  
nach traditioneller Art

48

### Menu 2

**Haslitalercrèmesuppe**  
mit Gemüsebrunoise

\*\*\*

**Schweine-Rahmschnitzel mit Champignons-Sauce**  
und Nüdeli garniert

\*\*\*

**Vanilleeis**  
mit Heidelbeeren und Meringues

52

## Menu 3

**Steinpilzschaumsuppe**  
mit Brioche und Haselnussbutter

\*\*\*

**Brasato al Barolo**  
Moussline Kartoffeln und Gemüse garnitur

\*\*\*

**Schokoladenkuchen**  
mit Vanille-Glace  
auf marinierten Himbeeren

57

## Menu 4

**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 5

### Petersilienschaumsüppchen

Frischkäse und Röstbrot

\*\*\*

### Lachstartar auf Zitronen-Couscous

und Blattsalaten

\*\*\*

### Lammrückenfilet mit Kräutern mariniert

Tagliatelle mit Trüffelaromen

und gerösteten Haselnüssen, Gemüsebouquet

\*\*\*

### Panna cotta

mit Hibiskusblüten-Sirup

75

## Menu 6

### 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

82

## Menu 7

**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

85

## Menu 8

**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

\*\*\*

**Jaffna-Okras «scharfe Lady's Fingers»**  
mit Lemon-Reis

\*\*\*

**Glasiertes Mango-Passionsfrucht-Sorbet**  
mit hausgemachtem Schokoladenkuchen

65

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.