

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.

Familie Urweider und Team

Menüvorschläge

Menu 1

Gemischter Blatt-Salat
mit Hausdressing

Mägenwiler Geflügelbrüstchen mit Balsamico-Sauce
Risotto piemonteser Art

Tiramisu
nach traditioneller Art

44

Menu 2

Haslitalercrèmesuppe
mit Gemüsebrunoise

Schweine-Rahmschnitzel mit Champignons-Sauce
und Nüdeli garniert

Vanilleeis
mit Heidelbeeren und Meringues

46

Menu 3

Geflügelvelouté

mit Brioche und Haselnussbutter

Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce

Moussline Kartoffeln und Gemüse garnitur

Schokoladenkuchen

mit Vanille-glacé

auf marinierten Himbeeren

55

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

62

Menu 5

Petersilienschaumsüppchen

Frischkäse und Röstbrot

Lachstartar auf Zitronen-Couscous

und Blattsalaten

Schweinsnierbraten „Riccardo“ Tagliatelle mit Trüffelaromen

und gerösteten Haselnüssen, Gemüsebouquet

Panna cotta

mit Waldbeeren

65

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

72

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

82

Menu 8

Rindercarpaccio mit Steinpilzen

Olivenöl und Parmesan

Gebratener Bachsaibling

auf gelbrüben-Pürree

mit Zitrusfrüchte-Sabayon

Haslitaler Kalbsfilet aus der Heuglut

Kartoffel-Frischkäsekreation im Knuspermantel und Gemüsebouquet

Espresso-Mousse

mit Kaffee-Sorbet und Joghurt-Schaum

88

Menu „Gourmet Table“

Pochierter Hummer

mit Möhren und Vadouvan-Knuspermischung

Gebratenes Zanderfilet

mit rauchigem Kartoffel-Knoblauchpüree
und Flusskrebse

Kaninchen-Rilette

mit Kirschen, Pistazien und Honig-Senf

Entenbrust mit Lavendelkruste

Fenchel und Pfirsich

Lammrückenfilet mit Bergkräutern

Aubergine, Schafmilch-Joghurt und Kreuzkümmel

Amaretto-Mousse mit Glasiertem Sauerkirschparfait

Schokoladen-Chilli-Kugeln und Sanddorn

Drei- Gänge nach Wahl mit Dessert 85

Vier- Gänge nach Wahl mit Dessert 105

Fünf- Gänge nach Wahl mit Dessert 125