




restaurant **LUEGETEN**

Apéro und Menü-Vorschläge 2010

ab 10 Personen



INDEX

<u>APÉRITIF HÄPPCHEN</u>	<u>3</u>
<u>SALATVARIATIONEN</u>	<u>5</u>
<u>KALTE VORSPEISEN</u>	<u>6</u>
<u>SUPPEN</u>	<u>7</u>
<u>WARME VORSPEISEN</u>	<u>8</u>
<u>VEGETARISCH</u>	<u>8</u>
<u>FISCH</u>	<u>8</u>
<u>FLEISCH</u>	<u>9</u>
<u>BEILAGEN ZUR WAHL</u>	<u>10</u>
<u>GEMÜSEAUSWAHL</u>	<u>10</u>
<u>KÄSE</u>	<u>10</u>
<u>DESSERT</u>	<u>11</u>
<u>MENÜ-VORSCHLÄGE</u>	<u>12</u>
<u>BUFFET-VORSCHLÄGE</u>	<u>14</u>

APÉRITIF HÄPPCHEN

NASCHEREIEN ALS LOLLIPOP Stück 4.00
(nur assortiert erhältlich)

- Truthahn und Feta
- Karotte und Ingwer in Schwarzbrot
- Frischkäse in Safran
- Tramezzino-Rolle mit Oliven-Frischkäse
- Duett von Fisch-und Meeresfrüchten in Kokos
- Räucherlachs und Wasabi
- Gänseleber-Knabberbrötchen

ANTIPASTI VARIATION Portion / 5 Stück 7.50

- Schwarze Olive mit Frischkäse
- Grüne Olive mit Frischkäse
- Teufelshörnli
- Involtini Caprese
- Artischockenböden

CANAPÉE belegt mit Stück 4.80

- Rauchlachs
- Gemüse Tatar

LAUGENGIPFEL gefüllt mit Stück 4.00

- Rauchlachs
- Bündner Rohschinken
- Brie

BRUSCHETTE mit Stück 3.00

- Trocken-Tomatenpesto
- Artischockencreme
- Oliven Tatar

SALZIG

- Pommes Chips gratis
- Gebrannte Salzmandeln Portion / 50 gr. 2.50
- Grüne und schwarze Oliven Portion / 50 gr. 2.50
- Parmesanmöckli Portion / 50 gr. 2.50

VEGETARISCH

- FRÜHLINGSROLLE mit asiatischem Gemüse Stück 3.00
- GEMÜSEDIP Karotten, Gurken, Rettich Stangensellerie und Chicorée mit drei Dipsaucen Portion (100g) 5.00

FISCH

- BLACK TIGER CREVETTEN im Kartoffelmantel Stück 4.00

FLEISCH

- YAKATORI SPIESSLI in Soja Marinade Stück 4.00
- RINDFLEISCH-SPIESSLI Stück 4.00

SALATVARIATIONEN

GRÜNER BLATTSALAT mit gerösteten Kürbiskernen an Aceto-Balsamico Dressing	9.00
GEMISCHTER SALAT an einer Vinaigrette von getrockneten Tomaten	11.00
RUCOLASALAT mit Tomaten, Aceto-Balsamico Dressing und gehobelten Parmesanspänen	14.00
NÜSSLISALAT an French Dressing	14.00
• mit gehacktem Ei	+ 2.00
• mit Speck und Brotcroûtons	+ 3.00
EISBERGSALAT an Thousand Island Dressing garniert mit Brotcroûtons	14.00
BÜFFEL MOZZARELLA auf Basilikum-Tomaten an Aceto-Balsamico Dressing	19.00

KALTE VORSPEISEN

RINDSCARPACCIO	20.00
hauchdünn geschnittenes Rindsfleisch mit Rucola Salat, beträufelt mit Olivenöl, belegt mit Parmesanspänen	
ROHSCHINKEN mit Honigmelone	24.00
(Mai – September)	
GEBRATENE POULETBRUSTWÜRFEL	19.00
in Curry mariniert auf Blattsalaten an Aceto-Balsamico Dressing und Mangowürfeln	
MARINIERTE RIESENCREVETTEN	20.00
in Mango Chutney auf Blattsalatspitzen an Himbeer-Wasabi Vinaigrette	
FORELLENFILETS GERÄUCHERT	22.00
an Meerrettichschaum, garniert mit Blattsalaten	
GERÄUCHTER LACHS	22.00
an Meerrettichschaum, mit Blattsalatnestchen an Aceto-Balsamico Dressing	

SUPPEN

CONSOMMÉ

- mit Gemüsewürfeln 7.50
- mit Eierstich 8.50
- mit Flädli 8.50
- mit Sherry 8.50

TOMATENCRÉME 9.50
mit Basilikum-Pesto

KÜRBISCRÉME (September - Februar) 9.50
mit Kürbisöltropfen und Rahmhäubchen

PILZCRÉME 11.50
mit Brotcroûtons

SPARGELCRÉME (Mai, Juni) 9.50
verfeinert mit Schlagrahm

KAROTTEN-INGWER SUPPE 10.50

CURRY-KOKOSSÜPPCHEN 12.50

KALTE GAZPACHO 9.50

KALTE GURKEN-DILL SUPPE 9.50
verfeinert mit Yoghurt

MELONENKALTSCHALE 9.50

W A R M E V O R S P E I S E N

TAGLIATELLE mit Zucchini und Auberginen an Tomatensauce	16.00
KALBFLEISCH-RAVIOLI mit Salbeibutter verfeinert	16.00
RUCOLA-RAVIOLI an Tomaten Coulis	16.00
GEBRATENES ZANDERFILET an rosa Pfeffersauce auf Kartoffelsockel	24.00

V E G E T A R I S C H

GEMÜSECURRY im Reisring	24.00
TAGLIATELLE mit Zucchini und Auberginen an Tomatensauce	24.00

F I S C H

DORADE ROYALE FILETS in Butter gebraten	39.00
ZANDERFILET vom Grill an Safransauce	42.00
SAUTIERTE RIESENCREVETTEN mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	46.00
GEBRATENE FELCHENFILETS mit Olivenöl, Zitronen und Kapern	44.00

FLEISCH

MAISPOULARDENBRUST an Pommery-Senfsauce	32.00
SCHWEINSRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN an Rosmarinjus	36.00
SCHWEINSPICCATA Schweinsschnitzel im Parmesan-Eimantel	32.00
SCHWEINSFILET im Speckmantel an Balsamico Sauce	42.00
KALBSSCHULTERBRATEN an Rotweinsauce	38.00
KALBSKRONENBRATEN an Morchelrahmsauce	59.00
KALBSSCHNITZEL vom Grill an Zitronensauce	42.00
KALBSSTEAK an Morchelrahmsauce	59.00
ROASTBEEF vom Grill am Stück rosa gebraten mit Sauce Café de Paris	48.00
RINDSFILET „WELLINGTON“ Rindsfilet umwickelt mit Rohschinken und in einer Blätterteighülle gebacken serviert mit Sauce Béarnaise	55.00
LAMMNIERSTÜCK mit Olivenkruste an Rosmarinjus	46.00
DEUX FILET Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Kalbsfilet an Morchelrahmsauce	64.00

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT
ZWEI BEILAGEN ZUR WAHL SERVIERT.

BEILAGEN ZUR WAHL

KARTOFFELGRATIN
KARTOFFELKROKETTEN
SALZKARTOFFELN
BRATKARTOFFELN MIT ROSMARIN
PETERSILIENKARTOFFELN

PILAWREIS
WILDREIS

LINGUINE (Nudeln)
TAGLIATELLE

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

- Supplement pro Person 3.50

GEMÜSE AUSWAHL

GEMÜSEBOUQUET (Broccoli, Kohlrabenbündeli und Kartotten)
BLATTSPINAT
BLUMENKOHL „POLONAISE“
(Butter, Paniermehl und gehacktes Ei)
BOHNENBÜNDELI umwickelt mit Speck

ZUSÄTZLICHE GEMÜSEAUSSWAHL

- Supplement pro Person 4.50

KÄSE

KÄSEPLATTE (8 Sorten) pro Person 16.00
Auswahl von Hart- und Weichkäse
garniert mit Birnen, Trauben und Nüssen,
dazu Birnenbrot, Brotauswahl und Butter

DESSERT

FRUCHTSALAT NATUR (saisonale Früchte)	9.00
• mit Schlagrahm	10.50
• mit Glacéaroma nach Wahl	12.00
• mit Kirsch oder Maraschino	12.00
CAMELKÖPFLI	10.00
garniert mit Früchten und Schlagrahm	
PANNA COTTA	10.00
an Himbeerfruchtsauce mit Schlagrahm	
EDELBITTER-SCHOKOLADENMOUSSE	12.00
an Mango-Carpaccio	
TIRAMISU DI SARONNO	12.00
garniert mit Früchten	
APFELSTRUDEL LAUWARM	12.00
mit Vanille Glacé und Schlagrahm	
SORBETVARIATION	14.00
mit gefüllter Baby Ananas	
„LUEGETEN“ TELLER	16.00
Dessertvariation vom Küchenchef zusammengestellt	
DESSERT BUFFET (AB 20 PERSONEN)	18.00
Tiramisu, weisses und dunkles Schokoladenmousse, Panna Cotta, gebrannte Creme, Cremeschnitten, Fruchtsalat, Früchteplatte mit saisonalen Früchten, verschiedene Glacé- und Sorbetaromen, Schlagrahm	
MITBRINGEN VON KUCHEN / TORTEN	3.50
Für mitgebrachte Kuchen / Torten verrechnen wir eine Serviceleistung pro Person.	

MENU VORSCHLÄGE

MENU 1

RINDSCARPACCIO

81.50

hauchdünn geschnittenes Rindfleisch auf Rucola Salat,
beträufelt mit Olivenöl, belegt mit Parmesanspänen

CONSOMMÉ

mit Gemüsewürfeln

KALBSSCHNITZEL vom Grill

an Zitronensauce

serviert mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

EDELBITTER-SCHOKOLADENMOUSSE

an Mango-Carpaccio

MENU 2

66.50

GRÜNER BLATTSALAT

mit gerösteten Kürbiskernen an Aceto-Balsamico Dressing

TOMATENCRÉMESUPPE

mit Basilikum-Pesto

KALBSSCHULTERBRATEN

an Rotweinsauce,

dazu Kartoffelgratin und Blumenkohl „Polonaise“

CARAMELKÖPFLI

garniert mit Früchten und Schlagrahm

MENU 3

92.00

RUCOLASALAT mit Tomaten

an einem Aceto Balsamico Dressing

mit gehobelten Parmesanspänen

KALBFLEISCH-RAVIOLI

mit Salbeibutter verfeinert

ROASTBEEF vom Grill

rosa gebraten, mit Café de Paris Butter

serviert mit Kartoffelkroketten und Blattspinat

SORBETVARIATION

mit gefüllter Baby Ananas

MENU 4**83.50****GERÄUCHTER LACHS**

an Meerrettichschaum, mit Salatnestchen

CURRY-KOKOSUPPE

DORADE ROYALE FILET in Butter gebraten

serviert Salzkartoffeln und Blattspinat

PANNA COTTA

an Himbeerfruchtsauce mit Schlagrahm

MENU 5**129.50****MARINIERTE RIESENCREVETTEN**

in Mango-Chutney, auf Blattsalatspitzen

an Himbeer-Wasabi Vinaigrette

KAROTTEN-INGWERSUPPE

GEBRATENES ZANDERFILET

an rosa Pfeffersauce auf Kartoffelsockel

KALBSKRONENBRATEN

an Morchelrahmsauce

dazu Linguine und Bohnenbündeli umwickelt mit Speck

„LUEGETEN“ TELLER

Dessertvariation vom Küchenchef zusammengestellt

MENU 6 (Vegetarisch)**63.50****NÜSSLISALAT** mit Ei

an French Dressing

PILZCRÉME

mit Brotcroûtons

GEMÜSECURRY

im Reiring

EDELBITTER-SCHOKOLADENMOUSSE

an Mango-Carpaccio

PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN (CHF)
UND INKLUSIVE 7.6% MWST.

BUFFET VORSCHLÄGE

GRILL-PLAUSCH 72.00

(ab 40 Personen, erhältlich von Mai - September)

verschiedene Blattsalate, Rüebli-, Gurken-,
Tomaten-, Randen-, Sellerie-, Mais-, Bohnen- und Kartoffelsalat
mit French- oder Aceto-Balsamico Dressing zur Wahl
Melone mit Rohschinken
Garnituren: Zwiebeln, gehackte Eier, Schnittlauch
und Brotcroûtons

Spare Ribs,
Rindshuft-Plätzli,
Pouletbrust,
Baked Potatoes mit Sauerrahm,
Knoblauchsauce, Kräuterbutter und Ketchup

Tiramisu, weisses und dunkles Schokoladenmousse,
Panna Cotta, gebrannte Creme, Cremeschnitten,
Fruchtsalat, Früchteplatte mit saisonalen Früchten,
verschiedene Glacé- und Sorbetaromen, Schlagrahm

MEDITERRANES BUFFET 88.00

(ab 40 Personen)

Bresaola mit Grapefruitschnitzen
Rohschinken mit Honigmelone,
Rindscarpaccio, Vitello Tonnato
Meeresfrüchtesalat, Rauchlachs
Antipasti Gemüse, Tomaten-Mozzarella,
griechischer Salat, verschiedene Blattsalate

Kalbsschulterbraten,
Thunfischsteak,
Riesencrevetten
Rosmarinkartoffeln, Ratatouille

Tiramisu, weisses und dunkles Schokoladenmousse,
Panna Cotta, gebrannte Creme, Cremeschnitten,
Fruchtsalat, Früchteplatte mit saisonalen Früchten,
verschiedene Glacé- und Sorbetaromen, Schlagrahm

OKLAHOMABUFFET

96.00

(ab 50 Personen, erhältlich von Mai - September)

Verschiedene Blattsalate, Rübli-, Gurken-,
Tomaten-, Rinden-, Sellerie-, Mais-, Bohnen-, Käse-,
Reis- und Kartoffelsalat

Rohschinken, Vitello Tonnato, Rindscarpaccio,
eingelegtes Gemüse

serviert vom Oklahoma Grill

Kalbsschulterbraten,
Schweinskronen-Braten,
Roastbeef, Truthahnbrust,
Spare Ribs

Ofenkartoffeln und Grillgemüse,
Barbecue Sauce, Kräuterbutter, Rosmarinjus und Ketchup

Tiramisu, weisses und dunkles Schokoladenmousse,
Panna Cotta, gebrannte Creme, Cremeschnitten,
Fruchtsalat, Früchteplatte mit saisonalen Früchten,
verschiedene Glacé- und Sorbetaromen, Schlagrahm