

# Sommer Inspirationen Moschti Stäfa

Mit diesen Vorschlägen möchten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets inspirieren. Selbstverständlich sind Ihre Wünsche willkommen und werden, wenn immer möglich, umgesetzt.

Kontaktieren Sie uns für eine Beispielofferte unter: [moschti-staefa@bluewin.ch](mailto:moschti-staefa@bluewin.ch)  
Gerne unterstützen wir Sie bei der Wahl der Speisen und Speisenfolge.

## Apéro & Häppchen

### Gebäck

- Gâteau Vully (*Hefekuchen mit Speck oder Oliven, Waadtländer Spezialität*)
- Flammkuchen Saisonal belegt (*mit Speck oder Vegetarisch*)
- Hausgemachte Schinkengipfeli
- Empanadillas mit Hackfleischfüllung
- Empanadillas mit Getreide-Gemüsefüllung
- Käseküchlein, klassisch
- Quichetartelettes mit Käse und Schinken
- Quichetartelettes mit Spargeln und Rohschinken (*bis Mitte Juni*)
- Quichetartelettes mit Tomaten und Zucchini (*ab Mitte Juni*)
- Quichetartelettes mit Käse und Gemüse
- Quichetartelettes mit Feta und Spinat
- Hefetartelettes mit Safranfrischkäse und Basilikum
- Spinat-Feta-Taschen im Blätterteig
- Spinat-Feta-Taschen im Filoteig
- Samosas mit Erbsen-Kartoffelfüllung
- Blätterteigstangen mit Gewürzen **V+**
- Focaccia **V+**
- Fladenbrot mit oder ohne Dips **V+**

### Belegte Brote & Co

**Crostini, verschieden belegt, mit:**

- Kräuterfrischkäse
- Hobelfleisch, Salami, Chorizzo, Rohschinken
- Rindstatar
- Saisonales Gemüsetatar
- Tomaten, Basilikum
- Geräucherter Lachs
- Geräucherte Forelle
- Tomatenpesto
- Basilikumpesto

- Bärlauchpesto (*nur im Frühling*)
- Rüeblitartar **V+**
- Oliventapenade **V+**

#### **Blinis:**

- Blinis mit geräuchertem Zürichsee-Fischmousse (*je nach Tagesfang*)
- Blinis mit geräuchertem Zürichsee-Fisch, Meerrettich und Dill
- Blinis mit geräuchertem Swiss Lax (*Zucht*), Kräutercrème
- Blini mit Zucchetti, Zitrone, Zedernkerne

#### **Wraps:**

- Gefüllt mit geräucherter Forelle und Kräutercrème
- Gefüllt mit saisonalem Gemüse
- Gefüllt mit Rucola, Rohschinken, Käse

#### **„Smörebröd“ Sauerteigvollkornbrote mit vielen Garnituren:**

- Rüeblitartar **V+**
- Spargeln (*bis Mitte Juni*) **V+**
- Bio-Freiland-Eier
- Hummus, klassisch **V+**
- Pink Hummus mit Rande **V+**
- Erbsenpüree mit Minze **V+**
- Kürbispüree (*Sept. bis März*) **V+**
- Kräuterfrischkäse
- Hobelfleisch
- Rindstatar
- Geräuchertes Fischmousse

#### **Dips**

##### **Serviert mit Focaccia, Crackers oder Fladenbrot, hausgemacht:**

- Hummus, klassisch **V+**
- Pink Hummus mit Rande **V+**
- Erbsenpüree mit Minze **V+**
- Muhammara (*orientalisch, Peperoni, geschält, Baumnüsse*) **V+**
- Baba Ganoush (*Aubergine, gebacken, Kräuter*) **V+ möglich**
- Geriebene Tomate mit Oliven **V+**
- Tsaziki
- Minzenjoghurt

## Gemüse

- Datterini-Tomätli mit Basilikum
- Datterini-Tomätli und Mozzarellini mit Basilikum
- Sommergemüseschiffchen mit Miso-Pilz-Mayonnaise
- Cruditéplatten mit Dips nach Wahl
- Gurkendisc mit Kräuterfrischkäse
- Gurkendisc mit Zürichseefisch und Wasabi gefüllt
- Kichererbsen-Gemüsesalat mit Sesam-Mayonnaise
- Marinierte Pilze mit Weisswein und Kräutern **V+**

## Fruchtig

- Wassermelone mit Minze (*und Feta*) **V+**
- Honigmelone oder Charantaimelone mit Minze
- Honigmelone oder Charantaimelone (*mit Rohschinken*)

## Suppen

### Kalt:

- Tomatensuppe, klassisch
- Weisse Tomatensuppe
- Gurkenkaltschale
- Pikante Melonenkaltschale
- Gazpacho
- Peperoni-Himbeerkaltschale
- Vichysoise (*Kartoffel-Lauch*)

### Warm:

- Spargelcrèmesuppe (*bis Juni*)
- Tomatensuppe, klassisch
- Weisse Tomatensuppe
- Karotten-Ingwersuppe

## Fisch & Fleisch

- Albondigas mit Chilisauce (Rindshackbällchen)
- Köftes mit Chilisauce (Lammhackbällchen)
- Köftes mit Minzenjoghurt (Lammhackbällchen)
- Pouletspiesschen mit Sataysauce
- Pflaumen oder Datteln im Speckmantel
  
- Pikante Baccalau-Fischküchlein mit Sweet Chilisauce
- Zürichsee-Fischburger
- Geräucherte Zürichsee-Forelle mit Sellerie und Melone
- Fischmousse aus Forelle mit Noilly Prat und Dill
- Ceviche von Zander

## Plättli & Snacks

- Geröstete Nüsse und Kerne mit Gewürzen **V+**
- Blätterteigstangen mit Gewürzen **V+**
- Tortilla Chips mit Salsa oder Erbsenpüree oder Tsaziki oder Aioli (**V+ möglich**)
- Käseplättchen, diverse
- Ubriacco-Käse, gebrochen (in Barolo gereifter Käse)
- Parmesan-Käse, gebrochen
- Fleischplättchen, diverse
- Hobelfleisch
- Chorizo von Iberico-Schwein
- Marinierte Oliven **V+**
- Getrocknete Tomaten, eingelegt in Kräutern und Olivenöl **V+**
- Marinierte Pilze mit Weisswein und Kräutern **V+**

## Vorspeisen

### Blattsalat

alleinstehend oder in Kombination möglich

- Sommerliche Blattsalate

Mit Ei, Croutons, Speck, Sommergemüse, Beeren, Feigen/ Baumnüsse, gerösteten Kernen oder sautierten Pilzen

### Kalte Vorspeisen

alleinstehend oder mit Salat möglich

- Mediterranes Gemüsetartar **V+**
- Melonen-Stangensellerietartar mit Minze **V+**
- Burrata, Pfirsich oder Tomate, Basilikum (*je nach Marktangebot*)
- Kräuterseitlinge, grilliert mit Kräutersalat, Frischkäse, geröstete Nüsse
- Melone, Rohschinken, Pistazien
- Caesar Salad Moschti-Style (*Vegi, Poulet oder Fisch*)
  
- Kalbstatar oder Rindstatar mit sommerlichen Aromen
- Rindscarpaccio mit Rucola, Zitrone, Olivenöl, Parmesan
- Rindscarpaccio mit Balsamico, Tomaten, Basilikum
- Kaltes Roastbeef, dünn aufgeschnitten mit Sauce Tatar oder Vinaigrette

- Vitello Tonnato
- Zürichsee-Fischmousse mit Noilly Prat und Dill
- Duo von der Felche, Zitrone und Gartenkräuter
- Ceviche von Zander
- Geräucherter Lachs, Aprikose, Fenchel
- Geräucherter Swiss Lax Tatar mit Miso-Gurke, Sesam
- Sashimi aus EU-Fisch mit Sojasauce und Ingwer

## Suppen

### Kalt:

- Tomatensuppe, klassisch
- Weisse Tomatensuppe
- Gurkenkaltschale
- Melonenkaltschale
- Gazpacho
- Peperoni-Himbeerkaltschale
- Vichysoise (*Kartoffel-Lauch*)

### Warm:

- Spargelcrèmesuppe (*bis Juni*)
- Tomatensuppe, klassisch
- Weisse Tomatensuppe
- Karotten-Ingwersuppe

## Warme Vorspeisen & Zwischengänge

- Grüne Spargeln mit Béarnaise oder Vinaigrette (*bis Mitte Juni*)
- Pot au Feu mit saisonalem Gemüse und Distelöl
- Chèvre Chaud mit Rosmarin, Ahornsirup
- Trüffelravioli mit Parmesan
- Zitronenravioli mit Spinat
- Pilzravioli mit Kräuterrahmsauce
- Weitere Ravioli nach saisonalem Angebot
- Tagliatelle mit Gemüsesugo **V+**
- Tagliatelle mit hausgemachtem Pesto
- Tagliatelle al limone **V+**
- Getreidetätschli mit Gemüse und Dip **V+**
- Kalbskopfbäggli geschmort mit dunklem Rotweinjus
- Kalbspaillard al limone
- Kalbsinvoltini mit Kräuterfüllung

## Buffetbeilagen, kalt

### Salate

- Sommerliche Blattsalate

Mit Ei, Croutons, Speck, Sommergemüse, Beeren, Feigen/ Baumnüsse, gerösteten Kernen oder sautierten Pilzen

- Griechischer Hirtensalat (*mit und ohne Feta*)
- Wassermelonen-Gurkensalat (*mit und ohne Feta - ab Juni*)
- Honigmelone, Rucola, Cashew, Basilikum **V+**
- Datterini-Tomatensalat mit Basilikum **V+**
- Tomaten-Mozzarellasalat
- Tomatensalat *orientalisch, mit Zwiebeln, Koriander und Limette* **V+**
- Pfirsich-Tomatensalat, Basilikum **V+**
- Japanischer Gurkensalat, Soja, Zitrone, Ingwer, Sesam **V+**
- Gurkensalat mit Dill **V+ möglich**
- Orangen-Fenchelsalat **V+**
- Rüeblisalat mit Minze und Honig oder mit Dill **V+ möglich**
- Randensalat mit Schalotten **V+**
- Randensalat mit Meerrettich **V+**
- Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen
- Kabissalat an Sauerrahmsauce
- Asiatischer Kabissalat mit Sesamöl **V+**
- Zweifarbiger Bohnensalat an Vinaigrette **V+**
- Kichererbsensalat mit Sommergemüse **V+**
- Roter Linsensalat mit Curry und Koriander **V+**
- Kartoffelsalat italienisch mit Olivenöl, Schnittlauch, Zitrone **V+**
- Kartoffelsalat orientalisch mit Koriander und Tomätli **V+**
- Kartoffelsalat classic mit Mayonnaise und Majoran
- Kartoffelsalat mit Dill-Senfesauce **V+**
- Pasta Salat mit Rucola, Tomätli, Parmesan und Balsamico **V+ möglich**
- Pasta Salat mit Sommergemüse **V+**
- Taboulé (*Couscous mit Gemüse*) **V+**
- Brotsalat «Panzanella» **V+**
- Siedfleischsalat
- Vitello Tonnato

## Buffetbeilagen, kalt

- Grillgemüse mit Kräuteröl **V+**
- Auberginen Siracusa (*Honig, Zitrone, Chili, Knobli*)

- Gegrillte Zucchini mit Kräutermarinade **V+**
- Peperoni, geschält mit Mandeln **V+**
- Hummus, klassisch **V+**
- Pink Hummus mit Rande **V+**
- Erbsenpüree mit Minze **V+**
- Tsatsiki
- Mozzarella, mariniert mit Zitrone, Chili, Kräuter
- Feta mariniert mit Zitrone, Petersilie und Minze
- Labneh im Gewürzmantel (*orientalischer Joghurtfrischkäse*)

## Buffetbeilagen, warm

- Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta
- Börek (*Spinat und Feta im Filoteig*)
- Samosas **V+**
- Falafel mit Tsatsiki oder Minzenjoghurt **V+ möglich**
- Pilze mariniert in Weisswein und Kräutern **V+**
- Parmigiana mit Zucchini oder Aubergine
- Grüne Spargeln mit Béarnaise oder Vinaigrette (*bis Mitte Juni*)
- Sardinen mit Kräutern
- Asiatisches Huhn mit Szechuan Pfeffer
- Gefüllte Pilze

## Hauptspeisen

### Vegetarische Gerichte als Hauptspeise oder Buffetkomponenten

- Gefüllte Portobello Pilze
- Chèvre Chaud mit Rosmarin, Ahorn, Knoblauch
- Falafel mit Kräutersauce **V+**
- Labneh in Gewürzmantel (*Orientalischer Joghurtfrischkäse*)
- Gemüsetajine mit Kräutercouscous
- Parmigiana mit Aubergine oder Zucchini
- Madras Gemüse Curry **V+** *mit oder ohne Tofu*
- Grünes Gemüse Thaicurry **V+** *mit oder ohne Tofu*
- Orientalischer Kichererbsen-Gemüsesugo **V+**
- Vegetarische Lasagne mit Gemüse-Bolognese
- Vegetarische Lasagne bianco

- Tomatenrisotto mit Ziegenkäse und Gartenkräutern (*siehe Stärkebeilagen*)

#### **vom Grill (nur bei Buffets)**

- Tofuplätzchen, mariniert **V+**
- Halloumikäse, mariniert
- Paneerkäse, mariniert
- Pilze, mariniert
- Maiskolben mit Zitronenkräuterbutter

#### **Gemüsebeilagen**

- Grüne Spargeln aus der Schweiz (*April bis Juni*) mit *Béarnaise* oder *Vinaigrette*
- Ratatouille
- Grillgemüse mit Kräutermarinade **V+**
- Rispen Tomaten aus dem Ofen **V+**
- Tomaten provençale aus dem Ofen **V+**
- Peperonata mit Honig und Zitronen
- Grüne Bohnen mit Zwiebeln und Knoblauch **V+**
- Wurzelgemüse aus dem Ofen **V+**
- Saisonales Marktgemüse **V+**
- Sautierter Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch **V+**
- Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen **V+**
- «Imam Baiyildi» Gefüllte Auberginen mit Feta, Tomaten und Zimt
- Parmigiana mit Auberginen oder Zucchini nach Wunsch
- Rotkraut in Süssmost al dente gegart (*ab September*) **V+**

#### **Stärkebeilagen**

- Tagliatelle mit Schnittlauchbutter **V+ möglich**
- Butterspätzli
- Polenta «Bramata» mit Thymian **V+ möglich**
- Gnocchi Malfatti
- Griessgnocchi mit Parmesan überbacken
- Kartoffelgnocchi
- Pizzockel
- Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen **V+**
- Kartoffelgratin (*auf Wunsch mit Lauch oder Birnen*)
- Kartoffelstock classic
- Kartoffelstampf **V+ möglich**
- Süsskartoffelcuts aus dem Ofen **V+**
- Berner Rösti mit Zwiebeln und Speck sautiert

- Bio-Vollreismischung mit Kräutern **V+**
- Bio Vollreis, nature **V+**
- Orientalischer Gewürzreis mit Berberitzen und Nüssen **V+**
- Zitronenreis **V+**
- Schwarzer Venerereis **V+**
- Basmatireis **V+**
  
- Weissweinsrisotto
- Risotto je nach Saison (*Safran, Limonen, Weisswein, Merlot, Champagner, Pilze, Tomate, Erbsen, Fenchel/ Pastis*)
  
- Plein in Pigna «Bündner Ofenrösti»
- Fregola Sarda

## Pasta

**Kann z.B. als «Spaghetтата» -Buffet, Vorspeise oder Zwischengang gewählt werden**

- Tagliatelle mit Schnittlauchbutter **V+ möglich**
- Penne mit geröstetem Salbei, Zwiebeln, Knoblauch
- Ravioli al Limone
- Ravioli an Salzeibutter
- Trüffelravioli an Rahmsauce
- Gnocchi Malfatti mit Basilikumsauce
  
- Tagliarini Kräuterrahmsauce
- Tagliatelle Eugenio
- Tagliatelle Cinque P.
- Pappardelle Bolognese *mit Rindshack oder Veganem Sojahack*
- Pappardelle Gemüsebolognese **V+**
- Farfalle Pilzrahmsauce
- Orecchiette an Basilikumpesto
- Spaghetti Napoli **V+**
- Spaghetti Gorgonzola
- Spaghetti Alfredo *mit Rahm, Schinken, Kräuter*
- Spaghetti Arrabiata **V+**
- Pasta nach Wunsch *mit Baumnuss-Zitronenpesto, verschiedene Kräuterpestos, al olio* **V+**

## Fleischgerichte

**Aus dem Ofen...**

- Rindsentrecôte mit frischen Kräutern mariniert

- Rindsentrecôte Teriyaki
  - Rindstagliata mit Rucola, Tomaten, Parmesan, Balsamico
  - Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce nach Wahl
  - Rindsfilet mit frischen Kräutern mariniert
  - Rindsfilet auf Rotwein-Schalottenkonfit
  - Rindshohrücken Teriyaki
  - Rindshohrücken mit Kräutern mariniert
- 
- Rindsgeschnetzeltes mit Mont Vully-Wein und Speck
  - Rindsgeschnetzeltes orientalisches an Chili und Honig
  - Rindsragout Burgunder Art *mit Perlzwiebeln, Croutons, Speck und Champignons*
  - Rindshacktätschli in dunklem Kalbsjus
- 
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
  - Senfrahmgeschnetzeltes *(Kalb, Poulet oder Schwein)*
  - Saltimbocca *(Kalb oder Schwein)*
  - Kalbs-Involtini mit Kräutern
  - Kalbspaillard mit Gremolata
  - Kalbspaillard al Limone
  - Kalbskopfbäggli geschmort *(auf Wunsch im Duo mit Kalbsfilet, rosa gebraten)*
- 
- Lammgigot gespickt mit Rosmarin und Knoblauch
  - Lammracks mit Kräuterkruste
  - Lammgeschnetzeltes orientalisches an Chili und Honig
  - Lammcurry
  - Cevapcicci-Spiesse
- 
- Schweinsgeschnetzeltes mit Estragon Sauce
  - Schweinshalsbraten an Honig-Senfsauce
  - Schweinshalsbraten, gefüllt mit Dörripflaumen
  - Schweinsspiesse mit Erdnussauce
  - Schweinsfilet im Salbei – Speckmantel
- 
- Coq au vin blanc oder rouge
  - Pouletschenkelsteak ohne Bein in Orangensauce
  - Poulet Steak mit Zitronengras-Ingwer mariniert
  - Pouletragout mit Zitronen und Oliven
  - Kaninchenragout mit Zitronen und Oliven

**...Wild wenn immer möglich aus heimischer Jagd ab Ende September bis Ende Dezember**

- Reh, gebraten mit Hagebuttensauce
- Hirschentrecôte mit Calvadossauce
- Verschiedene Wildgerichte nach Angebot (Reh, Wildsau, Dammhirsch)

**... oder vom Grill (nur bei Buffets)**

- Rindsentrecôte mit frischen Kräutern mariniert
- Rindsentrecôte Teriyaki
- Rindsfilet mit frischen Kräutern mariniert
- Rindshohrücken Teriyaki
- Rindshohrücken mit Kräutern mariniert
  
- Lammgigot mit frischen italienischen Kräutern mariniert
- Lammgigot mit Lavendel
- Lammnierstück mit frischen Kräutern mariniert
- Lammracks (Koteletten) mit frischen Kräutern mariniert
- Pikante Lammspieße
- Cevapcici-Spieße
  
- Spare Ribs an vietnamesischer Marinade
- Spare Ribs BBQ-Marinade
- Schweinshalsbraten BBQ-Marinade *auf Wunsch aus dem Smoker*
- Schweinshalsbraten an Honig-Senfsauce *auf Wunsch aus dem Smoker*
- Schweinsspieße mit Erdnussauce
- Schweinssteaks mit Zitronenthymian
- Schweinsfilet im Salbei – Speckmantel
- Kräuterschneckenwurst vom Grill (Schwein)
- Diverse Würste
  
- Poulet Steak mit Zitronengras-Ingwer mariniert
- Poulet Steak mit Zitronenthymian
- Pouletspieße Satay
- Pouletspieße an Zitronenthymian
  
- Verschiedene Wildgerichte nach Angebot (Reh, Wildsau, Dammhirsch) *(Ende September bis Ende Dezember)*

## Fischgerichte

### als Hauptspeise oder Buffetkomponenten

#### aus dem Ofen...

- Fisch vom Zürisee (je nach Angebot des Tages) mit frischen Kräutern und Weisswein pochiert
  - mit Gremolata
  - mit Mehl-Kräuterkruste
  - auf der Haut gebraten
- Zürichsee-Fischburger
- EU-Zander, nach Möglichkeit CH, mit frischen Kräutern und Weisswein pochiert
  - auf der Haut gebraten
  - an Senf- Koriandersauce
- Schweizer Lachs «Lostallo» mit Soja, Ingwer und Honig gegart
- Schweizer Lachs «Lostallo» mit frischen Kräutern und Zitrone gegart
- Schweizer Lachs «Lostallo» mit Soja, Sesamkruste
- Winterkabeljau «Skrei» aus Norwegen (Januar bis Ostern) an Nussbutter sautiert
- Winterkabeljau «Skrei» aus Norwegen (Januar bis Ostern) an Wacholdersauce
- Doradenfilet vom Mittelmeer mit frischen Kräutern

#### ...vom Grill (nur bei Buffets)

- Riesencrevetten an Kräuter-Knoblauchöl
- Riesencrevetten an Limetten, Chili, Koriander
- Tintenfisch „Sepia“ an Zitronen-Kräuteröl

## Saucen

### Zum Grill oder nach Wunsch...

#### Warm:

- Thymianjus
- Rosmarinjus
- Madeirajus
- Portweinjus
- Marsalajus
  
- Weissweinrahmsauce
- Pilzrahmsauce
- Weissbiersauce
- Rosa Pfeffersauce
- Safransauce
- Hagebuttensauce

#### Kalt:

- Kräuterrahmsauce
- Cocktailsauce
- Aioli
- Sauce Rouille
- Chimichurri **V+**
- Cremolata **V+**
- Salsa Verde **V+**
- Chilisauce **V+**
- BBQ-Sauce
- Tomaten-Chutney **V+**
- Beerenchutney **V+**
- Baumnuss-Zitronenpesto **V+**

- Calvadosrahmsauce
- Pernodsauce
- Beurre Blanc
- Zwetschgen Chutney **V+**
- Kürbischutney (*ab September*) **V+**
- Kräuterbutter
- Pfefferbutter

## Desserts *Vegane Alternativen auf Anfrage teilweise möglich*

- Saisonaler Crumble (*April bis Ende Juni: Rhabarber(-Apfel), Juni- August: Kirschen, Aprikosen, Juli-Okt.: Zwetschgen*)
- Aufgeschnittene Saisonfrüchte
- Panna Cotta mit Beericoulis
- Panna Cotta mit Cassis
- Panna Cotta mit Passionsfrucht
- Panna Cotta mit Mango
- Tiramisu mit Orangen oder klassisch
- Beerenmousse
- Mangomousse
- Zitronengrasmousse
- Gebrannte Crème
- Joghurt-Beerencrème
- Cantucci Crème
- Limettencrème
- Kaffee Parfait
- Amaretto Parfait mit Schoggi
- Weisses Pfirsich Parfait
- Himbeerparfait
- Früchtekompott nach Saison mit Glace oder Rahm
- Hannah's Pudding mit Mandeln und Früchtekompott nach Wunsch
- Griessflammerie mit Früchtekompott nach Wunsch
- Pfirsich, Himbeer, Mandeln Moschti-Style (*Juni bis Anfang September*) **V+**
- Meringues und Rahm
- Frische Beeren oder Warme Beeren
- Vanilleglace

- Banane, Vanilleglace, Schoggisauce, geschlagener Rahm

## **Kuchen/ Gebäck**

- Truffe-Schokoladen-Kuchen
- Wiener Früchte-Blechkuchen mit Beeren
- Mohnkuchen
- Brownies mit Walnüssen
- Brownies mit Salted Pistache
- Gugelhopf mit Weinbeeren oder Schokolade
- Mandelkuchen
- Tiroler Cake
- Cheesecake
- Biskuitschnitte mit Ananas oder Passionsfrucht und Thai Basilikum
- Eclair

## **Schoggi**

- Dunkles Schokoladenmousse mit Orangenesten
- Schokoladenmousse classic (dunkel)
- Weisses Schokoladenmousse mit Crunch
- Truffe-Schokoladen-Kuchen
- Kokosmakronen auf Schokolade
- Brownies mit Walnüssen
- Brownies mit Salted Pistache
- Schokoladenkugeln
- Schoggitruffeekli
- Sacherkonfekt

## **Glace** *teilweise selbstgemacht*

- Mangosorbet
- Himbeersorbet
- Erdbeerglace
- Vanilleglace
- Schoggiglance
- Kaffeeglance
- Karamellglance, hausgemacht
- Walnuss-Karamellglance, hausgemacht
- Sauerrahmglance
- Joghurtglance

- Fior di Latte (*auf Wunsch mit Beeren*)
- Zitronensorbet
- Verschiedene Kübeli-Glacé von Sorbetto  
oder nach Wunsch

## Käseplatte

Mit verschiedenen Chutneys und Garnituren serviert

## Brunch Buffet

Gerne können Sie das Angebot nach Ihren Wünschen mit zusätzlichen Elementen aus den Inspirationskarten ergänzen.

### Brunch Buffet

Hausgemachtes Brot und Zopf  
2 Sorten Konfitüren, Honig, Butter  
Birchermüesli  
Granola, Cornflakes, Nature-Joghurt  
frisch gepresster Orangensaft  
Früchteplatte

Käseplatte, 3 Sorten, ausgarniert mit selbstgemachtem Chutney  
Trockenfleisch und Aufschnitt, 3 Sorten

Zur Auswahl:

Speck & Rührei oder  
Gefüllte Eier mit Kräutercreme

4-min Eier oder Spiegeleier auf Bestellung möglich

1 Salat auf Wunsch (*siehe Inspirationskarten*)

1 Smoothie oder Milchshake auf Wunsch

1 Komponente zur Auswahl

Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme oder

Roastbeef kalt aufgeschnitten oder  
Kalter Schweinsbraten mit Salsa Verde oder  
Vitello Tonnato

2x Dessert oder Gebäck zur Auswahl (*siehe Inspirationskarten*)

Süsse Crêpes mit Äpfeln, Zucker und Zimt, Vin cuit oder  
Buchweizen-Galettes gefüllt nach Wunsch oder  
Schokoecken mit Pistazien

**Lebensmitteldeklaration:**

**Rindfleisch:** CH auf Anfrage Bioqualität möglich

**Schweinefleisch:** CH, Züribiet, auf Anfrage Bioqualität möglich

**Lammfleisch:** CH, Neuseeland

**Geflügel:** CH

**Eier:** CH, Bio

**Fisch:** CH, Zürichsee wenn möglich, **Zander:** EU (Zucht)

**Lachs, Raumlachs:** Swiss Lax Misox (Zucht), Atlantischer Ozean, Schottland

**Riesencrevetten:** Nachhaltige Produktion, Zucht «Eden», Vietnam

**Milchprodukte:** CH, teilweise Bio

**Gemüse:** Biopartner, Pico Bio, Severin Zollinger Biohof Püntacher, Stäfa, Jürgen Käfer

**Demeterhof Breiten, Hombrechtikon**

Wir beziehen unser Gemüse, wenn immer möglich, aus Schweizer Bioproduktion oder aus der Region.

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