

GSCHWELLTIBUFFET DE LUXE

Reichhaltiges Käsebuffet

mit 10 - 12 verschiedenen Sorten Käse aus dem Keller

Fleischplatten

mit Kräuterschinken, Bio Angus Salsiz, Rohschinken und Speck

Scharanser Bio-Schalenskartoffeln

Kräuterquark und gesalzene Butter

süss-sauer eingelegtes Gemüse und Chutney

Antipasti Auberginen, Oliven, Tomaten

Schoggikuchen mit Schlagrahm und Saisonfrucht-Dekoration

45/Person



CORDON BLEU

Kleiner gemischter Salat an Hausdressing mit St. Galler Rapsöl

Cordon bleu mit Kräuterschinken und Berghofkäse, Otschwiizer Pommes frites und Mischgemüse

Panna cotta mit Himbeersauce

45/Person

dieses Gericht können wir für max. 20 Personen servieren, weil wir die Cordon bleus à la minute braten

BRATEN

Suppe oder Salat

Braten vom Bio-Jungrind aus der Region mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Gebrannte Crème mit Schlagrahm und Mandeln

45/Person

Menüs ab 8 Personen