



Catering-Angebot

Restaurant
TAGBLATT

CATERING SERVICES
MIGROS

Apéro Vorschläge

Apéro «klassik»*

pro Person 11.00

Schinkengipfel (warm)

Mini-Pizza mit Spinat (warm)

Mini-Sandwich mit Fleisch

Minisandwich mit Käse

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Früchtespiessli

Apéro «herzhaft»*

pro Person 14.00

Mini-Flammkuchen mit Schinken und Crème fraîche (warm)

Mini-Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce (warm)

Mini-Olmabratwurst mit Minibürli

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Saisonale Suppe im Weckglas

Käse-Trauben-Spiessli

Süssmost-Crème im Becher

Apéro «exklusiv»*

pro Person 18.50

Rusticobrötli mit Roastbeef

Rusticobrötli mit Roquefort

Rusticobrötli mit Lachs

Antipasti-Spiessli

Vitello tonnato im Shotglas

Riesencrevette im Kartoffelteigmantel (warm)

Pouletspiessli Satay (warm)

Panna Cotta mit Saisonfrüchten

Tiramisu-Crème

* Apéropauschalen können ab 10 Personen bestellt werden.

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen

Frühling

Vorspeise oder Suppe

Verschiedene Blattsalate mit Kräuter dressing	6.50
Spargelcrèmesuppe	6.00
Spargelsalat mit Rohschinkenstreifen	10.50

Hauptspeise mit Fleisch

Pouletbrüstchen mit Kräuterpanade	19.50
dazu junge Kartoffeln und grüner Spargel	
Schweinsmedaillons an Balsamico-Jus	27.50
dazu Tagliatelle mit Gemüsestreifen und Schmortomate	
Kalbsnierstück am Stück gebraten	37.00
mit Morchelrahmsauce dazu Kartoffelgratin und zweierlei Rüepli	

Hauptspeise vegetarisch

Spargelrisotto mit Frühlingsgemüse und Parmesanchip	17.50
Couscous mit kleinem Ratatouille	18.50
Tagliatelle an Zitronensauce mit gebratenem Gemüse	18.50

Dessert

Duett vom weissen und braunen Schokoladenmousse	6.50
Limettenmousse mit marinierten Erdbeeren	6.50
Karamelköppli mit Früchten garniert	5.50

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz
Trutenschnitzel: Frankreich
Cervela, Bratwurst: Schweiz

Sämtliche Speisen verstehen sich inklusive Table Top, exklusive Servicemitarbeiter (47.00 pro Person/ Stunde). Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen

Sommer

Vorspeise oder Suppe

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum	7.50
Nüsslisalat mit Ei	7.50
Tomatensuppe mit Gin	6.50

Hauptspeise mit Fleisch

Rindsentrecôte auf Rotweinsauce mit Rosmarin-Kartoffeln und gefüllten Tomaten	38.00
Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce dazu Butternudeln und Sommergemüse	33.00
Pouletspiessli mit Pfefferrahmsauce dazu Reis und Broccoli mit Mandelsplitter	19.50

Hauptspeise vegetarisch

Safranrisotto mit mediterranem Gemüse und mariniertem Ruccola	17.50
Ricotta-Spinat-Tortelli an Weissweinsauce	18.50
Rotes Gemüsecurry mit Basmatireis	18.50

Dessert

Panna cotta mit frischen Beeren	6.50
Frischer Fruchtsalat	5.50
Hausgemachtes Tiramisu	6.50

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen

Herbst

Vorspeise oder Suppe

Bunter Herbstsalat mit Trauben und Pilzen	8.50
Maroni-Suppe mit sautierten Waldpilzen	6.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl verfeinert	6.00

Hauptspeise mit Fleisch

Hirschpfeffer mit Spätzli und Rotkraut	26.50
Pouletgeschnetzeltes mit Eierschwämmli dazu Butternudeln und herbstlichem Gemüse	19.50
Kalbs- und Schweinsbraten mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	27.50

Hauptspeise vegetarisch

Tagliatelle mit Kürbiswürfeln mit Salbeibutter und Kürbiskernen	19.50
Trüffelravioli an Weissweinsauce	21.50
Weissweinrisotto mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen	17.50

Dessert

Süssmostcrème mit Mandelkrokant	6.00
Waldbeerenmousse	6.50
Gebrannte Crème mit Rahm und Pistazien	6.00

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz
Trutenschnitzel: Frankreich
Cervela, Bratwurst: Schweiz

Sämtliche Speisen verstehen sich inklusive Table Top, exklusive Servicemitarbeiter (47.00 pro Person/ Stunde). Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen

Winter

Vorspeise oder Suppe

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	10.50
Schweizer Käsesuppe mit Basilikum-Pesto	6.50
Gerstensuppe	6.00

Hauptspeise mit Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti und Gemüse	26.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Rotkohl	25.50
Schweinssteak mit Pfeffersauce dazu Röstikroketten und Wintergemüse	27.50

Hauptspeise vegetarisch

Appenzeller Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	18.50
Tofuschnitzel mit Weissweinrisotto	18.50
Steinpilzravioli an Kräuterrahmsauce und gehobeltem Parmesan	21.50

Dessert

Lebkuchenmousse mit Orangensalat	6.50
Rotweinzwetschgen mit Zimtmousse	6.00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	6.50

Buffet nach Wahl

Pastabuffet

16.50

Vorspeise

Bunter Blattsalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen

Tomaten-Mozzarella-Salat

Hauptspeise

Zwei verschiedene Pasta

Bolognese Sauce, Carbonara Sauce und Tomaten Sauce

Geriebener Parmesankäse

Dessert

Panna cotta mit frischen Beeren

Asiatisches Buffet

18.50

Vorspeise

Bunter Blattsalat mit zwei verschiedenen Salatsaucen

Mini Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Sauce

Hauptspeise

Rotes Curry mit Pouletbruststreifen und Basmatireis

Grünes Curry mit Gemüse und Basmatireis

Dessert

Fruchtsalat

Fleischdeklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Trutenschnitzel: Frankreich

Cervela, Bratwurst: Schweiz

Sämtliche Speisen verstehen sich inklusive Table Top, exklusive Servicemitarbeiter (47.00 pro Person/ Stunde). Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

