

---

## *Vorspeisen*

### **Kalte Vorspeisen**

Bunter Blattsalat mit French Dressing und Croûtons	CHF 10.50
Gemischter Salat mit italienischem Dressing	CHF 12.50
Salatbouquet mit Balsamico-Dressing und gebratenem Felchenfilet	CHF 21.50
Geflügelterrinen an Apfel-Selleriesalat mit Cumberland-Sauce und Engadiner Nussbrot	CHF 19.50
Tranchen von der Maispouardenbrust an Hüttenkäse mit exotischen Früchten und Limonen-Vinaigrette	CHF 21.50
Bunter Salat mit gebackenen Fischknusperli und Tatarsauce	CHF 21.50
Tatar von Rauchlachs mit Wachtelei und Sauerrahmsauce	CHF 22.00
Landrauchschinken und Bündnerfleisch mit Tête de Moine garniert	CHF 23.50
Rauchfischsteller mit Lachs, Makrelen, Felchenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	CHF 24.00
Carpaccio von Seeteufel und Lachs mit kaltgepresstem Olivenöl und frischen Kräutern mariniert	CHF 24.50
Salatbouquet mit Balsamico-Dressing und Black-Tiger-Riesencrevetten	CHF 26.50
Salatbouquet mit Balsamico-Dressing und gebratenem Kaninchenfilet	CHF 24.50
Antipasti-Teller mit Coppa, Salami, Parmaschinken, mariniertem Gemüse, Oliven, Tomaten und Mozzarella	CHF 24.50

## *Suppen und vegetarische Gerichte*

### **Suppen**

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumrahm	CHF 10.50
Aufgeschlagene Kartoffelsuppe mit Croûtons	CHF 10.50
Pilzrahmsuppe mit Speckwürfeln	CHF 10.50
Kraftbrühe mit Gemüse und Sherry	CHF 12.50
Geflügelkraftbrühe mit Kräuterroulade	CHF 12.50
Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumnocken	CHF 12.50
Fischsuppe „Stein am Rhein“ mit Knoblauchbaguette	CHF 14.00
Legierte Muschelsuppe mit Steiner Riesling	CHF 14.00
Steiner Rieslingsuppe mit Lachswürfeln	CHF 14.00
Zitronengrassuppe mit gebackener Black-Tiger-Riesencrevette	CHF 16.00
Hummercremesuppe mit Kaviarrahm und Cognac	CHF 17.00

### **Vegetarische Gerichte**

Beretta Risotto mit buntem Gemüse und frischen Pilzen, Parmesan	CHF 26.50
Bandnudeln „italienische Art“ mit erlesenem Olivenöl, Basilikum und marktfrischem Gemüse	CHF 26.50



## Hauptgerichte

### mit Fisch

Gedämpfte norwegische Lachstranche an Safransauce, Petersilienkartoffeln und marktfrisches Gemüse	CHF 38.00
Zanderfilet im Kartoffelmantel auf Blattspinat Proseccoschaum und schwarzer Reis	CHF 39.00

### mit Fleisch und Geflügel

Glasierter Kalbsschulterbraten mit frischen Pilzen und Kräutern, an Portweinsauce, Bandnudeln oder Kartoffelgratin , Gemüse der Saison	CHF 34.00
Schweinsnierstück gefüllt mit Dörripflaumen an Madeirajus Rissoléekartoffeln oder Bandnudeln, Gemüse der Saison	CHF 34.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Rösti oder Spätzle, Gemüse der Saison	CHF 36.00
Mit Petersilie gefüllte Maispoulardenbrust auf knackigen Kefen an einer Proseccosauce, Ricottaravioli oder Mischreis	CHF 36.00
Schweinefilet im Blätterteigmantel an Portweinsauce Kartoffelkroketten, marktfrisches Gemüse	CHF 38.00
Knusprige Entenbrust an Cassissauce, Reismosaik oder Dauphinekartoffeln, Lauchgemüse	CHF 39.00
Lammnierstück mit Rosmarin gebraten an Balsamico- Sauce Kartoffelgratin und grüne Bohnen	CHF 41.00
Entrecôte vom heimischen Rind mit Cognacrahmsauce, Bandnudeln oder Dauphine-Kartoffeln und marktfrisches Gemüse	CHF 42.00
Roulade von Lamm und Maispoularde an leichter Kräutersauce Savoyarde-Kartoffeln, Gemüse garnitur	CHF 42.00
Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce, Bandnudeln oder Herzogin- Kartoffeln, Gemüse der Saison	CHF 44.00
Kombination von dreierlei Filets (Rind, Schwein und Lamm) mit Sauce béarnaise, Bandnudeln oder Herzoginkartoffeln, Gemüse garnitur	CHF 46.00
Rinderfilet am Stück gebraten mit Schalotten-Barolosauce, Bandnudeln oder Dauphine-Kkartoffeln und Gemüsebouquet	CHF 54.00

## Dessert und Hochzeitstorte

<b>Dessert</b>		
Caramelköppli mit frischen Früchten und Rahm		CHF 10.50
Passionsfruchtsorbet auf Fruchtcoulis mit Früchten der Saison		CHF 14.50
Salat von frischen Früchten mit hausgemachter Vanilleglace		CHF 14.50
Sorbetauswahl „Chlosterhof“ 4 verschiedene Sorbets mit Früchten garniert		CHF 14.50
Orangen-Eissoufflé mit Cointreau		CHF 12.50
Lauwarme Apfeltarte mit Zimtsabayon und hausgemachter Vanilleglace		CHF 14.50
Weisses Kaffeemousse mit flambierten Kirschen		CHF 15.00
Käseteller vom „Chäs Graf“ garniert mit Trauben und Nüssen		CHF 15.00
Dessertbuffet	ab 40 Personen	CHF 21.50
	ab 80 Personen	CHF 19.50
Caramelköppli, frische Früchte der Saison, Mousse von brauner und weisser Schokolade, Bayerische Creme mit eingelegten Himbeeren, Rote Grütze mit Vanillesauce, Zwetschgen in Rotwein, Schokoladenparfait, Tiramisu, Quarkmousse mit Orangen, gebrannte Creme, diverse hausgemachte Sorbets und Glaces, Auswahl von internationalen und Schweizer Käsesorten.		



<b>Was wäre eine Hochzeit ohne die Hochzeitstorte?</b>	
Unser Pâtissier gestaltet Ihre Torte nach Ihren Wünschen. Sie haben die Auswahl zwischen Glacé, Creme und Fruchtquark in verschiedenen Geschmacksrichtungen.	CHF 11.50 pro Person
Möchten Sie Ihre Torte lieber anliefern lassen, berechnen wir einen Gedeckpreis von	CHF 5.50 pro Person