



Vorschläge für Ihren Apéro

Unser Apéro für den kleinen Hunger

ab 10 Pers.

CHF 12.50 pro Pers.

Chips & Nüssli

Gemüwestängeli mit zweierlei Dips

Gerollte und tranchierte Crepes mit Rohschinken
Rucola und Mascarpone

Grüne und schwarze Oliven (ohne Stein)

Unsere Apéro-Empfehlung vor dem Abendessen

ab 10 Pers.

CHF 18.50 pro Person

Grissini mit Rohschinken umwickelt

Crostini mit Oliventapenade und Frischkäse

Komposition aus verschiedenen Antipasti je nach Saison

Marinierte Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum

Grüne und schwarze Oliven (ohne Stein)



Unsere Empfehlung für Ihren Apéro Riche

ab 10 Pers.

CHF 47.00 pro Pers.

Warme Häppchen

Saisonale Suppe (warm oder kalt je nach Saison)
in der Kaffeetasse serviert

Satay-Poulet-Spiessli mit Erdnusssauce

Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce

Cipollata (Kalb) – Gemüse-Spiessli

Flammkuchen mit Zwiebeln und Sauerrahm

Hackfleischbällchen mit Apfel-Dip

Speckdatteln

Kalte Häppchen

Gerollte und tranchierte Crepes
mit Rohschinken, Rucola und Mascarpone
gerollte und tranchierte Crepes
mit Räucherlachs und Dill

Spiessli mit Schweizer Hartkäse und Trauben

Tofuspiess mit spicy Mango

Avocadomousse mit marinierten Tomaten

5 verschiedene knackige Gemüsestängeli
mit Curry- und Cocktailsauce

Süsse Kleinigkeiten

Muffins

Süssigkeiten aus dem Glas



Vorschläge für Ihr Abendessen

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Menü im festlicheren Stil für

Menü im Restaurant Rosengarten

CHF 69.00 pro Person:

Bunter Blattsalat an Nussdressing, Bündnerfleisch
gefüllt mit Kräuterfrischkäse und sautierte Champignons

Broccolicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen

Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Orangen-Pfeffersauce
feine Nudeln und Gemüsebouquet

Waldhonigparfait auf Krokantsauce mit marinierten Zwetschgen und Pfefferminz-
Schlagrahm

Oder im Sommer in unserem tollen Park

Grill-Party von Mai bis September

CHF 53.00 / Person

Ab 15 Personen
(Zuschlag für ein Dessertbuffet CHF 16.00)

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
hausgemachte Dressings

Frisch vom Grill:

Lammkoteletts, Pouletschenkel, Schweinesteaks, Luganighetti
Kalbscipollata, Merguez und Klöpfer
Maiskolben, Peperonistreifen, Zucchini und Auberginen
Baked Potatoes mit Kräuterquark
Kräuterbutter und Senf

Sorbetteller (drei verschiedene Sorten) mit Früchten garniert



Oder einen gemütlichen Team-Event

Fondueplausch im Pavillon ab Oktober bis März

Ab 10 Personen

Vorspeisen

Rohschinken, Trockenfleischsteller (CH) 80g pro Person	CHF 12.00
Gemischter Salatteller	CHF 8.50
Bunter Blattsalat mit Speckwürfelchen	CHF 12.00

Käsefondue

Hausmischung (halb Greyerzer- halb Freiburger Vacherin)	CHF 29.00
Pavillonmischung (Freiburger Vacherin)	CHF 29.00
Spezialmischung (halb Greyerzer- halb Freiburger Vacherin und Tomatenschmelze)	CHF 29.00
Serviert mit kleinen Kartoffeln, Brot, Cornichons und Silberzwiebeln	
Zusätzlich:	
Mit Gemüse (Broccoli und Pilzen)	CHF 6.00
Mit Früchten (Ananas und Birnen)	CHF 6.00

Desserts

Sorbetteller mit frischen Früchten garniert	CHF 10.50
Caramelchöpfli	CHF 8.00
Schokoladenmousse mit Orangenfächer	CHF 10.50