Alle Preise inkl. 8.1% MWSt.

Menüvorschläge

*Auf Wunsch können wir Ihnen zu jedem Menü ein reichhaltiges **Antipasti Buffet** anbieten.*

Menü 1

Salatbouquet an Balsamicodressing
mit gebratenen Riesencrevetten

✦

Zitronensorbet mit Erdbeerlimes und Prosecco

✦

Niedergegartes Kalbskaree an Portweinsauce
mit Marktgemüse und Butternudeln

✦

Mediterane Versuchung mit
Pannacotta, Crema catalana und Tirami Su

Menü 2

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing

✦

Karotten-Ingwer Suppe

✦

Roastbeef englisch niedergegart mit Sce Béarnaise
Marktgemüse und Kartoffelgratin

✦

Heisse Himbeeren mit Vanilleglacé

Menü 3

Nüsslisalat an Hausdressing mit Ei

✦

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Flädli

✦

Kalbssaltimbocca in seinem Jus
mit Ratatouille und Lauchrisotto

✦

Pannacotta mit Waldbeeren

Menü 4

Salatbouquet anHausdressing
mit gebratenen Pilzen und Speck

✦

Weissweinsuppe mit Crevetten

✦

Schweinsfiletmédaillon im Rohschinkenmantel an Calvadossauce
mit Gemüsebouquet und Bratkartoffeln

✦

Fruchtsalat mit Vanilleeis

Menü 5

Grillierte Aubergine mit Halumikäse überbacken und Pesto

✦

Sorbet Colonel

✦

Gemischte Fischfilet mit leichter Weissweinsauce
dazu Spinat und Reis

✦

Crema Catalana

Menü 6

Tagliatelle mit Rauchlachsstreifen an Dillrahmsauce

✦

Blutorangen-Sorbet mit Campari

✦

Mariniertes Rindsfilet an Steinpilzsauce
mit Marktgemüse und Kartoffelkroketten

✦

Coupe Bailey's

Menü 7

Tomatencrèmesuppe mit Kräutercrôutons

✦

Sorbet Frambois mit Prosecco

✦

Unsere Hausspezialität
Entrecôte Café de Paris, serviert im Pfännli
Pommes Alumettes , Gemüse

✦

«Chocomo» - Eis mit Rahm

Menü 8

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

✦

Kürbiscreme Suppe

✦

Triofilet (Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilets)
Marktgemüse und Williamskroketten

✦

Frische Heidelbeeren mit Rahm und Baumnussglace

Menü 9

Ruccolasalat mit Rauchlachs
und getrockneten Tomaten

✦

Minestrone

✦

Züricher Geschnetzeltes
mit Marktgemüse und Butternüdeli

✦

Schokomousse und Früchten

Menü 10

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing

✦

Broccoli Suppe Thymianrahm

✦

Gebratene Pouletbrust mit Basilikum und Mozzarella überbacken
Rattatouille und Teigwaren

✦

Warmes Waldbeerenkompott mit Tirami-Su Glace

Vegi-Menü

Ravioli mit Spinat und Riccota mit Sauce

✦

Tomaten-Cremesuppe

✦

Gemüse in einem roten Curry mit Kokosnussmilch
Im Reisring

✦

Hot Berries mit Vanilleeis und Rahm



Chinoise

Nüsslisalat mit Ei

✦

Fondue Chinoise
mit Rind-, Kalb-, Poulet-, Strausfleisch)

✦

Trilogie aus süssen Versuchungen

Die Preise für ein individuell zusammengestelltes 4 bis 5 Gang Menü (exkl. Getränke) aus oben stehenden Vorschlägen bewegen sich zwischen 80 und 100 CHF

bottéga club & lounge
Neue Jonastrasse 72
8640 Rapperswil
Tel. 055 210 6464