

1. August Buffet 2010

Vorspeisenbuffet

Sigriswiler Lachsforellenmedaillon im Oberländer Kräuterspeck gebraten
Thunersee Hechtmousse mit Safranfäden auf Gurkenbödeli
Riesenkrevetten mit Guntener Zitronen-Thymian gebraten an Walliser Aprikosendippsauce
Antipasti-Gemüse-Terrine mit marinierten Schangnauer Büffelmozzarella-Kugeln
Marinierte Melonen mit Goldmelisse am Spiessli mit Bündner Rohschinken
Im Heu mit Kräutern rosa gebratenes Roastbeef mit Tomaten-Mayonnaise
Marinierte Pouletflügeli mit Gurken-Knoblauch Dippsauce

Salatbuffet

Cicorino rosso Salatherz mit Joghurt-Rosmarin-Honig-Dressing
Fenchelsalat mit Apfel und Rosinen an Curry-Dressing
Gurkensalat mit Melone und Kirschtomaten an Limetten-Minze-Dressing
Maissalat mit Peperoni an Basilikum-Dressing
Blattspinatsalat mit Rucola an Vinaigrette von schwarzen Baumüssen mit Blattpetersilie
Siedfleischsalat mit Schnittlauch-Gemüse-Vinaigrette

Suppe

Ringoldswiler Heusuppe mit Limetten-Quark-Klösschen

Hauptgangbuffet

Aargauer Schweinsbraten mit getrockneten Aprikosen und Dörripflaumen gefüllt an Senfsauce
Lammrücken mit Kräuterkruste an Himbeerbalsamicojus
Greyerzer Poularde grilliert mit Lavendelbuttersauce
Grabenmühle Saiblingsfilets pochiert in Sommerkräutersud an Zitronengrassauce
Kartoffel-Lauch-Gratin mit Sbrinz, Kräuterspätzli
Tessiner Polenta mit Gorgonzola überbacken, Gewürzreis
Sommerliche Gemüseauswahl

Berner Käsespezialitäten

mit hausgemachtem Früchtebrot

&

Dessertbuffet Überraschung

von unserem Pâtissier

Preis Fr. 89.00

Kinder unter 12 Jahren Fr. 3.00 pro Lebensjahr

Unsere Weinempfehlung

Oberhofner Riesling & Sylvaner 2009

Fr. 29.00

Cabernet Sauvignon AOC 2008

Fr. 46.00

