

APÉRO ANGEBOT 2023

Genuss und Geselligkeit verbunden mit kleinen Häppchen und Getränken!
Zelebrieren Sie diese schöne Tradition vor einem Bankett oder zum feierlichen Abschluss eines erfolgreichen Meetings. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch für jede Art Anlass eine Verpflegung ganz nach Ihren Wünschen.

APÉRO DU PARC

- Crostini mit Thonmousse
- Crostini mit Chili-Guacamole
- Marinierte Pouletspiesschen
- Schweizer Trockenfleisch
frisch geschnitten mit unserer
Show-Aufschnittmaschine
CHF 22.00 pro Person
- mit Bündnerfleisch
CHF 29.00 pro Person



APÉRO À LA CARTE

Preis pro Stück

Crostini mit Rauchlachs	CHF 4.00
Crostini mit Oliventapenade	CHF 3.00
Bruschetta mit Tomaten	CHF 3.00
Fleischbällchen mit rassischer Tomatensauce	CHF 3.00
Hausgemachte Risottobällchen	CHF 3.00
Mini-Pizzaschnitten	CHF 3.00
Tortilla española	CHF 3.00
Hausgemachter Flammkuchen	CHF 3.00
Crevetten auf asiatischem Gemüse	CHF 5.00
Rindstatar im Löffel	CHF 4.00
Olive und Parmesan I je 100 Gramm	CHF 15.00
Hausgemachte Quiche	CHF 4.00
Zürcher Geschnetzeltes mit Butterrösti	CHF 12.00
Gebratenes Lammnierenstück mit Couscous und Minz-Jus	CHF 12.00
Gebratenes Felchenfilet mit Reiseröllchen und Zitronengrasschaum	CHF 10.00
Gazpacho Andaluz in der Espresso-Tasse	CHF 4.50
Tagessuppe in der Espresso-Tasse	CHF 4.50

MENUVORSCHLÄGE 2023



MENU ANGEBOT

Menu I	CHF 49.00	Menu II	CHF 55.00
Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen, Sprossen und Croûtons *** Gebratene Pouletbrust auf mediterranem Gemüserisotto *** Vanilleglacé mit Beerenragout		Sellerie-Crèmesuppe *** Gebratene Maispouardenbrust auf Weissweinsrisotto und Wurzelgemüse *** Panna Cotta mit Früchtecoulis	
Menu III	CHF 59.00	Menu IV	CHF 60.00
Karotten-Ingwer-Suppe *** Kalbsschulterbraten mit Limetten-Jus Kartoffelstock und Marktgemüse *** Schokoladenmousse mit marinierten Orangen		Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen, Sprossen und Croûtons *** Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti *** Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Cassissorbet	
Menu V	CHF 74.00	Menu VI	CHF 79.00
Rindscarpaccio mit Baumnussöl aromatisiert auf Rucola, Champignons und Sesam-Balsamico *** Rosa gebratene Kalbsnuss mit Kartoffelgratin und Gemüse *** Dessertvariation „Du Parc“		Rieslingschaumsuppe mit Estragon *** Gebratenes Rindsentrecôte an Rosmarinjus auf Kartoffelgratin und Gemüse *** Trilogie von der Schokolade Fondant, Schokoladenglacé und Schokoladenmousse	
Menu VII	CHF 92.00	Menu VIII	CHF 99.00
Mediterrane Ratatouille-Terrine mit Basilikum-Ziegenfrischkäse, gebratener Crevette und Gartenkräutersalat *** Rieslingschaumsuppe mit Estragon *** Rindsfilet an Majoranjus mit Griessnocken und Marktgemüse *** Dessertvariation „Du Parc“		Ceviche-Mosaik im Rauchlachsmantel mit gehobeltem Fenchel an Limetten-Vinaigrette und Lachsrogen *** Kalbsfilet mit Trüffeljus auf glasiertem Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln *** Trilogie vom Quark Quarkkuchen, Quark-Glacé und Quarkmousse	



MENU À LA CARTE

SUPPEN

Sellerie-Crèmesuppe mit Trüffelöl	CHF 15.00
Karotten-Crèmesuppe mit Ingwer	CHF 13.00
Kokos-Thai-Suppe mit Gemüse und Crevette	CHF 16.00
Sbrinz-Crèmesuppe mit Rohschinken	CHF 15.00
Rieslingschaumsuppe mit Estragon	CHF 14.00
Tomatensuppe mit Basilikumöl	CHF 11.00

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Sprossen, gerösteten Kernen und Croûtons	CHF 10.00
Salatteller „Du Parc“ mit gebratenem Speck, Peperoni, Pilzen und Croûtons	CHF 14.00
Mediterrane Ratatouille-Terrine mit Basilikum-Ziegenfrischkäse, gebratener Crevette und Gartenkräutersalat	CHF 19.00
Ceviche-Mosaik im Rauchlachsmantel mit gehobeltem Fenchel an Limettenvinaigrette und Lachsrogen	CHF 23.00
Rindscarpaccio mit Baumnussöl aromatisiert auf Rucola, gehobelten Champignons und Sesam-Balsamico	CHF 25.00

FLEISCH

Gebratenes Rindsentrecôte an Rosmarinjus auf Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 49.00
Rindsfilet an Majoranjus mit Griessnocken und Marktgemüse	CHF 52.00
Rosa gebratene Rindshuft an Thymianjus mit mediterranem Kräuterrisotto und Marktgemüse	CHF 39.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti	CHF 39.00
Kalbsnierstück mit Thymian-Sauce dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 59.00
Kalbsfilet an Trüffeljus mit Rosmarinkartoffeln auf glasiertem Gemüse	CHF 65.00
Ofenfrischer Schweinshalsbraten an Bier-Kümmeljus mit Lyoner Kartoffeln und Mandelbrokkoli	CHF 29.00
Schweinesteak unter der Kräuterkruste mit Pfeffersauce, Kroketten und Marktgemüse	CHF 32.00
Gebratene Maispoulardenbrust auf Weissweinsrisotto und Orangenkarotten	CHF 32.00

FISCH

Gebratenes Doradenfilet auf einem Ragout von Peperoni, Zucchini, Tomate und Olive, Pinienkernen, Zitrone und Bratkartoffeln	CHF 49.00
Gebratenes Saiblingfilet auf Shrimps und Frühlingszwiebeln an Vermouthsauce mit Basmatireis und Saisongemüse	CHF 34.00

VEGETARISCH

Grillierte Tomaten & Zucchini mit Sauerrahm und Pinienkernen	CHF 28.00
Farfalle mit mediterranem Gemüse und Rucola	CHF 30.00

VEGAN

Quinoa-Salat mit Yuzu, frischem Gemüse und Tofu	CHF 24.00
Mediterrane Gemüserisotto mit Olivenöl	CHF 29.00

DESSERT

Mini Panna Cotta mit Himbeercoulis	CHF 7.00
Mini Limetten-Quark-Mousse	CHF 7.00
Kleiner Cheesecake mit Crumble	CHF 7.00
Mini Schokoladenmousse mit Orangenfilet	CHF 7.00
Alle Minidesserts als Dessertplausch (je 1 Stk. pro Person)	CHF 25.00
Caramelköpfl	CHF 12.00
Dessertvariation „Du Parc“	CHF 15.00
Vanilleglacé mit Beerenragoût	CHF 11.00
Tiramisù mit Früchtefächer	CHF 14.50



Ob Seminar, Tagung, privater Anlass oder Firmenevent - gemeinsam mit unserem Küchenteam haben wir verschiedene Menuvorschläge für Sie vorbereitet. Sie haben spezielle Wünsche oder Vorstellungen? Sehr gerne stellen wir Ihnen für Ihren Anlass ein individuelles Menu zusammen und beraten Sie bei der Auswahl der Weine.