



Einfach. Anders. Feiern.

Menümappe

für Ihren Anlass



KIESFANG



Lassen Sie sich und Ihre Gäste durch unser außergewöhnliches Konzept kulinarisch verwöhnen.

Für Reservationen und Beratungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Geniessen Sie Ihren Apéro in einer angenehmen Atmosphäre.



Weinempfehlung

Prosecco

Raffaello Extra Dry DOC	7.5dl	CHF 49.00
-------------------------	-------	-----------

Weisswein

Kerner 2016	7.5dl	CHF 41.00
-------------	-------	-----------

Felix Bärtsch, Mels

Gaisberg, Grüner Veltliner 2013	7.5dl	CHF 48.00
---------------------------------	-------	-----------

Toni Schmid, Niederösterreich

Bosco della Donna, Sauvignon Blanc 2015	7.5dl	CHF 48.00
-----------------------------------------	-------	-----------

Borgo Stajnbech, Italien

Rotwein

Pinot Noir Tradition 2013	7.5dl	CHF 45.00
---------------------------	-------	-----------

Weingut Gonzen

Corimbo 2012	7.5dl	CHF 59.00
--------------	-------	-----------

Bodegas la Horra, Spanien

Ripasso Valpolicella 2012	7.5dl	CHF 53.00
---------------------------	-------	-----------

Azienda Agricola Luciano Arduini, Italien



Sehr gerne offerieren wir Ihnen Apéro- Häppchen individuell nach Ihren Wünschen. Dabei legen wir grossen Wert auf saisonale Produkte aus der Region.

Das Angebot wird von der Küche zusammengestellt:

Kleiner Apéro (4 Häppchen pro Pers.)	p.Pers. CHF 12.00
Normaler Aperitif (6 Häppchen pro Pers.)	p.Pers. CHF 18.00
Apéro riche (8 exklusive Häppchen pro Pers.)	p.Pers. CHF 21.00

oder kreieren Sie sich Ihren Aperero gleich selbst:

Kalte Häppchen

Hausbrötchen mit:

- Schinken	CHF 2.50
- Salami	CHF 2.50
- Käse	CHF 2.50
- Bündnerfleisch	CHF 3.00
- Rohschinken	CHF 3.00

Bruschetta mit:

- Grillgemüse	CHF 3.00
- Tomaten	CHF 3.00
- Oliventapenade	CHF 3.00

Tatar auf Toastbrot vom:

- Weiderind	CHF 4.00
- geräuchertem Forellenfilet	CHF 4.00
- Aubergine	CHF 2.50

Fruchtspiessli	CHF 4.00
Gemüsesticks mit Quark Dipp	CHF 3.50
Blätterteiggebäck	CHF 2.50

Warme Häppchen

Saisonale Gemüsesuppe	CHF 2.50
Mini Frühlingsrollen mit Sweet&Sour Sauce	CHF 2.50
Hausgemachtes Knoblauch-Kräuterbrot	CHF 3.00
Knuspriger Pouletspiess mit Currycreme	CHF 3.50



Menüvariante 1

CHF 39.00

Gemischter Salat

Gebratenes Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter

Ratatouille und Basmatireis

Warme Beeren mit Vanilleglace

Menüvariante 2

CHF 41.00

Blattsalatsymphonie mit Gemüse- Pickles

Gebratenes Schweinssteak mit Pilzrahmsauce

Nudeln und Saisongemüse

Caramelköpfler mit Früchten und Rahm



Menüvariante 3

CHF 49.50

Bouillon mit Flädli oder Gemüse

Kalbsschulterbraten mit Rotweinjus

Gemüse und Kartoffelgratin

Katalanische Crème mit Früchten garniert

Menüvariante 4

CHF 52.00

Karotten-Orangencremesuppe

Gefülltes Schweinsfilet im Speckmantel an Kräuterrahmsauce

marktfrisches Gemüse und Pommes frites

Lauwarmer Schokoladenkuchen



Menüvariante 5

CHF 67.50

Peperonischamsuppe mit Zitronengras

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Rosmarinsauce
Kartoffelpüree und Curry-Karotten

Vanille-Parfait mit Orangenmousse

Menüvariante 6

CHF 67.50

Weissweincremesuppe

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit rosa Pfefferjus
Parmesanrisotto und Saisongemüse

Dessert Novellas

Apfelrösti mit caramelisierten Knusperstückchen
eingelegten Weinbeeren und Vanilleglace



Menüvariante 7

CHF 75.00

Tatar „Kiesfang“ mit Wurzelbrot

Zitronengras-Limettensuppe

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Kräuterjus

Risotto und gebratenes Gemüse

Dessert Novellas

Apfelrösti mit caramelisierten Knusperstückchen
eingelegten Weinbeeren und Vanilleglace

Menüvariante 8

CHF 75.00

Grilliertes Gemüse-Carpaccio mit Frischkäsenocken

Peperoni-Ingwersuppe

Am Stück gebratenes Kalbsfilet
mit Kartoffelpüree und Saisongemüse

Limetten-Parfait mit saisonalen Früchten