

1871

Essen. Trinken. Sein.



Menüvorschläge 2012

**Küchenchef
Jürg Bischof**

HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrter Gast

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser vielfältiges Angebot. Finden Sie nicht das Passende, kontaktieren Sie uns und wir versuchen Ihre Wünsche zu erfüllen.

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben und die Mehrwertsteuer von 8% ist bereits eingerechnet.

Bitte beachten Sie in den AGB unsere Konditionen bei einer Stornierung oder Änderung der Gästeanzahl.



Ihr Gastgeber
Roger Widmer



Ihr Küchenchef
Jürg Bischof

Kontakt:

1871 Essen. Trinken. Sein.
Haldenstrasse 4
6006 Luzern

rw@1871.ch

041 / 422 18 71
079 / 507 18 71

HORS-D'OEUVRE	4
Zur Begrüssung empfehlen wir unsere Apéros	4
Kalte Häppchen	4
Warme Häppchen	7
Süsse Häppchen	8
GRÜN. LEICHT. BUNT	9
Knackige Salate	9
PREMIER	10
Ein gelungener Start zu einem feinen Menü	10
POTAGE	11
Feine Suppen von heiss bis kalt.	11
POISSON	12
Erliesene Fische aus Schweizer Seen und Gewässern aller Welt	12
SORBET	12
Zum Frösteln kalt – unser Sorbets als erfrischender Zwischengang	12
PLAT PRINCIPAL	13
Als Hauptgang empfehlen wir...	13
VEGETARIEN	14
Vegetarische Gerichte	14
LES ENFANTES	14
Für die jungen Gourmets	14
DESSERT	15
Unsere Desserts bilden das kulinarische Feuerwerk für ihre Gäste	15
RUSTIKAL	16
Traditionelle Gerichte, einfach gut	16
BUFFET	17
Salatbuffet	17
Hauptgangbuffet „Roi des Suisses“	17
Hauptgangbuffet „Madame Anna d’Hemmel“	17
Hauptgangbuffet „Schultheiss Hans Feer“	17
Bernerplatte	17
Pastabuffet	17
Fondue Chinoise	17
Grillbuffet	18
Kaiserliches Dessertbuffet	19
Königliches Dessertbuffet	19
Fürstliches Kuchen und Tortenbuffet	19
Käsebuffet	19
MITTERNACHT IM 1871	19
Für den kleinen Hunger während dem Fest	20
oder als kleiner Imbiss aus dem Topf zum selber Schöpfen	20

HORS-D'OEUVRE

Zur Begrüssung empfehlen wir unsere Apéros

Schloss Aperó (6 Stk/Person)	18
Grissini mit Luzerner Rohschinken, Cherrytomaten mit Büffelmozzarella im Glas, gekochter Schinken auf Baguette, Rauchlachsroulade, Mostbröckli auf Baguette, Tomatencrostini, Schinkengipfel, Chilliwurstchen und Hackbällchen	
Burgfrölein Aperó (3 Stk/Person)	9
Grissini mit Luzerner Rohschinken, Rauchlachsroulade, Mostbröckli auf Baguette, Tomatencrostini	
Luzerner Fleischspezialitätenplatte (120 g/Pers)	14
Mostbröckli, Meersalzschinken, Rauchfleisch, gekochter Schinken, Lyoner, Salami, Ruchwurst mit Haselnüssen, Paillasse-Brot	
Käseplatte (160 g/Pers)	12
gereifter Sbrinz, Gruyère, Emmentaler, Innerschweizer Alpkäse, Tête de moine und Försterkäse mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumnüssen, Glarner Birnenbrot und Paillasse-Brot	
Antipasti Platte (120 g/Pers)	9
Tomaten, Peperoni, Artischocken, Zucchetti, Oliven, Peperoncini mit Frischkäse, Mozzarella, geröstete Mandeln, Paillasse-Brot	
Pfyffer Nüsse	2
Würzige Nussmischung, hausgemacht	

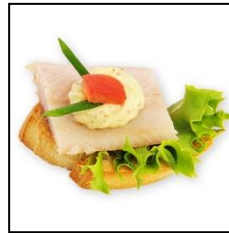


Kalte Häppchen



Gekochter Schinken
von Uelihof mit
Emmentaler Käse auf
Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Geräucherte Forelle
mit Senfmousse
auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Büffelmozzarella
mit Cherrytomaten und
Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 6 Stück



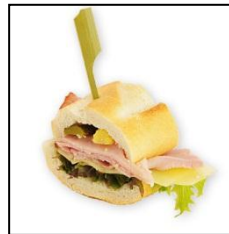
Gruyerzer Käse
mit Pumpernickel, rosa
Pfeffer und Kumquats

1.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



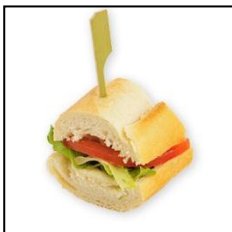
Mini Sandwiches
mit Rauchlachs

4.50 /Stück
Min. Menge 16 Stück



Mini Sandwiches
mit Schinken vom Uelihof
und Emmentaler

4.50 /Stück
Min. Menge 16 Stück



Mini Sandwiches
mit Tomaten,
Büffelmozzarella und
Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 16 Stück



Oliven-Crostini
mit Kräuterfrischkäse

3.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mostbröckli
vom Uelihof auf Baquette

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Peperoni-Mousse
mit Chorizzo und Gruyere

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Tomaten-Mousse
mit Büffelmozzarella und
Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Erbesen-Mousse
mit gekochtem Schinken
vom Uelihof und
Emmentaler Käse

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück

Kalte Häppchen



Grissini
mit Meersalzschinken
vom Uelihof und
Tessiner Feigensenf

3.00 /Stück
Min. Menge 6 Stück



Antipasti Gemüse
auf Baguette

3.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



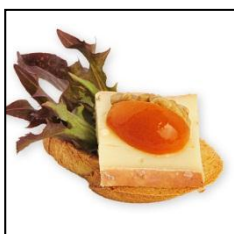
Tomaten-Crostini
mit Basilikum und
Knoblauch

3.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Beef Tartar
mit Kräutern auf Baguette

4.50 /Stück
Min. Menge 12 Stück



Toggenburger
Försterkäse und
Kumquats auf Baguette

3.50 /Stück
Min. Menge 12 Stück



Rauchlachsroulade
im Kräutercrêpes mit
Friskäse

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Gemüsesticks
mit Dipsaucen

2.00 /Portion
Min. Menge 20 Portionen



Sbrinzmöckli
(3 jährig) mit reduziertem
Aceto Balsamico und
Tessiner Feigensenf
Auf Porzellan

3.00 /Portion
Min. Menge 5 Stück



Gazpacho
und Crevettenwürfel

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Uelihof-Teller
mi Meersalzschinken,
Mostbröckli, Rauchfleisch
und Chämiwurst, dazu
Sbrinz, Antipasti Gemüse
und Tessiner Feigensenf

29.00 /Teller
(4-5 Personen)



Oliven Taggiasca
mit Kräutern und
Peperoncini mariniert

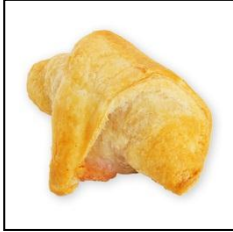
6.00 /Gläsli
Min. Menge 1 Stück



**Ligurisches
Gemüsetartar**
im Oliventartelette

3.50 /Stück
Min. Menge 15 Stück

Warme Häppchen



Schinkengipfeli

3.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Dörrpflaume

mit Meersalzschinken
vom Uelihof

2.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Hackbällchen

mit BBQ-Sauce

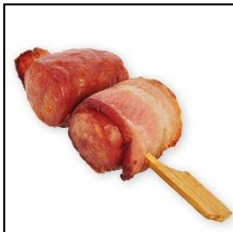
3.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Currysuppe

mit Pouletwürfel

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Chiliwürstchen

mit Salbei und Speck

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Hackbraten 1871

mit Kartoffelpüree an
Kräuterrahmsauce

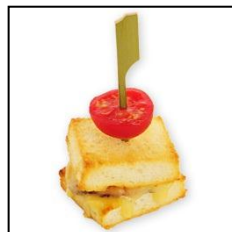
5.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Pouletsticks

mit Gemüse und Ananas

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Croque Monsieur

mit Bauernschinken
und Emmentaler

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Pappadew

mit Frischkäse

2.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Thai-Frühlingsrolle

mit Crevetten

2.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Samosa

mit Gemüse

2.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Bambus-Basket

Thai-Frühlingsrolle mit
Crevetten, Peppadew mit
Frischkäse und Samosa
mit Gemüse, Sweet-Chili-
Sauce und Teriyakisauce

Süsse Häppchen



Mini Brownie

2.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Caramelköfpli

2.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Schokoladenmousse

4.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Mini Crème-Schnitte

3.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Fruchtespiessli
mit Ingwer
(Früchte nach Saison)

3.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Panna Cotta
mit Früchtecoulis

4.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Glace & Sorbets
nach Ihrer Wahl

2.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Luxemburgerli
in verschiedenen
Geschmacksrichtungen

1.20 /Stück
Min. Menge 10
Stück/Sorte

Berechnungs-Tipps.

Apéro.

Kleiner Apéro	3 – 4 Stück pro Person
Mittlerer Apéro	5 - 8 Stück pro Person
Grosser Apéro	9 - 12 Stück pro Person

Stehlunch/-dinner .

Hauptmahlzeit	
- Kalte Häppchen	5 - 8 Stück pro Person
- Warme Häppchen	5 - 8 Stück pro Person
- Süsse Häppchen	3 - 4 Stück pro Person

GRÜN. LEICHT. BUNT

Knackige Salate

Grüner Blattsalat mit Croûtons French-, Italienne- oder Ceasardressing	6
Knackige Salatbowle mit Gemüsecrudités und Olivengrissini French-, Italienne- oder Ceasardressing	8
Salat assortie mit würzigen Blattsalaten und angemachten Salaten (Rüebli, Mais, Randen, Gurken, Sellerie) und Croutons French-, Italienne- oder Ceasardressing	12
Nüsslisalat (nach Saison) an Frenchdressing mit gekochtem Ei, Kräutercroûtons und Speck	13
Rustico Salat Knackige Blattsalate mit gekochtem Schinken, Emmentaler und Brotchips	14
Bombay Salat Pouletstreifen mit Madras Curry , geröstetem Sesam, Ananas, Peperoni und Pompadums auf farbenfrohem Blattsalat	14
Caeser-Salat Babylattich mit Streifen vom Säuli, Parmesan, Ei und Croûtons an Ceasardressing	16
Schloss Salat Rucolasalat mit Luzerner Rohschinken, Napfköhlerkäse, Dörraprikosen und Senfbrot	17
Salatbuffet siehe RITTERTAFEL Seite 17	

PREMIER

Ein gelungener Start zu einem feinen Menü

Zartes Carpaccio vom Bresaola mit Linsenvinaigrette, würzigem Salat und Brotchips	21
Rauchfischtriologie mit Schottischem Lachs, Forellen aus Willisau und Albeli aus dem Vierwaldstättersee mit Butterbrioche, Senfmousse und buntem Salat	21
Saftige Siedfleischterrinen mit Meerrettich-Apfel-Panna Cotta und Sauerkrautsalat	18
Black Tiger Riesencrevette mit Zitronengras und Limettenblättern mariniert auf Avocadorartar und Gemüsesalat	21
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und gebratenen Auberginen an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico	15
Carpaccio vom Natura Beef mit Rauchsatz, Speck, Schmortomaten, Sbrinz und würzigem Salat	22
Marinierte Zucchetti mit Dörrtomatenvinaigrette, schwarzen Oliven, Kräutersalat und Parmesanchips	15
Gebratene Jakobsmuschel und Black Tiger Riesencrevette an Sesammarinade auf pinkem Couscous und grünen Bohnen	22
Salade Niçoise mit mariniertem Tuna dazu Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Stangensellerie und Wachtelei	22
Kalter Vitellonebraten mit einer leichten Basilikum-Quarksauce dazu lauwarmes Focaccia, Taggiasca Oliven, Zitrone und gesalzene Apfelkapern	18
Tartar vom Natura Beef mit Parmesanmousse, Kräutersalat und Focacciachips	22
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelsalat, Liebstöckel und Senfsauce mit Pinienkernen	22
Galantine von der Maispoularde und Black Tiger Riesencrevette mit Currymousse, Pompadums und Salat	21
Spargelsalat (Frühling) im Parmesankörbchen mit Luzerner Rohschinken und Radieschenvinaigrette	18
Melonenduo (Sommer) mit Luzerner Rohschinken, Portwein-Feigenchutney und Grissini	18

POTAGE

Feine Suppen von heiss bis kalt.

Klare Tomatensuppe mit Basilikumflädli und Coppa	7
Rindskraftbrühe mit Flädli, Eierstich oder Backerbsen	7
Gazpacho (kalt) mit Crevettenwürfeln und Chorizzo	10
Melonen-Erdbeerkaltschale (Sommer) mit Speckgrisini	8
Weissweinsuppe mit Pilzravioli und Rauchschaum	7
Gebundene Ochschwanzsuppe mit Polentaklößen und gerösteten Nüssen	9
Indische Currysuppe mit Pouletsreifen und Linsen	9
Thai-Kokosnussuppe mit Rindfleischstreifen, Cashewnuts und Gemüse	11
Kartofelsuppe mit Lauch und Gnagi	8
Spargelcremesuppe (Frühling) mit Morcheln, gehacktem Ei und Kresse	11
Bärlauchsuppe (Frühling) mit geräuchertem Forellenfilets aus Willisau	11
Kürbissuppe (Herbst/Winter) mit Amaretticroutons und Kürbiskernen	8
Topinambursuppe (Winter) mit Rauchlachs und gerösteten Haselnüssen	9
Gemüsecremesuppe mit Croutons und Speck	5
Bündner Gerstensuppe	7
Tessiner Minestrone	6

POISSON

Erlesene Fische aus Schweizer Seen und Gewässern aller Welt

	als Hauptgang/Zwischengang
Gebratene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee mit Rotweinsauce, feinen Nudeln und Broccoli	39/20
Gebratenes Zanderfilet mit Dörrtomaten, Artischocken, Peperoni und Taggiasca Oliven auf Mascarponeisotto	35/18
Gebratenes Doradenfilet an Vermouthsauce schwarzem Kaiser Reis, eingelegten Tomaten und Lauch	36/18
Bärenkrebs mit Currysauce orientalischem Reis und Romanesco	42/21
Medaillon von Schottischem Lachs Steinpilznudeln und grünen Bohnen	39/19
Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauch-Safransauce Ligurisches Ratatouille und Meersalzkartoffeln	35/18
Meeresfrüchte Potpourri mit Tomatensauce, Koreander und Pilawreis im Wirsingmantel	32/16

SORBET

Zum Frösteln kalt – unser Sorbets als erfrischender Zwischengang

Zitronensorbet mit Basilikum, Cranberries und Prosecco	7
Passionsfruchtsorbet mit Kiwiwürfeln und alkoholfreiem Mauler Schaumwein	6
Himbeersorbet mit Rosmarin, echtem Blattgold und Martini Gold	10
„Bierpirinha“ Zitronensorbet mit Limetten und Bier	8

PLAT PRINCIPAL

Als Hauptgang empfehlen wir...

Filet vom Innerschweizer Kalb mit Waldpilzen und Marsalajus Kartoffelgratin, grünen Bohnen und Randen	im 3-Gang/ab 4-Gang 48/38
Filet vom Innerschweizer Kalb mit Whisky-Senfkruste Nudeln und Broccoli	48/38
Kalbssteak mit Pfirsich, rosa Pfeffer und Barolojus Bratkartoffeln und gefülltes Wirsingköpfchen mit Haselnüssen	51/41
Irisches Rindsfilet mit seinem Ragout an Kakaosauce Polentabaumkuchen und geröstetes Wurzelgemüse	44/34
Irisches Rindsfilet mit Rosmarinjus Serviettenknödel, Blattspinat mit Ricotta und gerösteten Karotten	46/36
Entrecôte vom „Rusmu“ Beef mit Chorizzo und Schlossbutter Bäckerinnenkartoffeln und Ratatouille	46/36
Roastbeef vom „Rusmu“ Beef mit saftigem Hacktätschli Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüsebouquette	45/35
Maispoulardenbrüstchen mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Salbei Tessiner Risotto und Brokkoli	32
Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel mit Kräuterrahmsauce, Nudeln und Gemüsebouquet	34/34
Australisches Lammrack mit Olivenkruste und Dörrotomatenjus Bäckerinnenkartoffeln und Blattspinat mit Ricotta	39/29
Challans Entenbrust mit orientalischen Gewürzen und Tannenhonig Orangennudeln und Brokkoli	41/31
Nachservice	
im 3-Gang Menü	inklusive
im 4-Gang Menü, nur Beilagen	5
im 4-Gang Menü, komplett	9

VEGETARIEN

Vegetarische Gerichte

Saisonales Gemüse an leichter Kräutersauce im Blätterteigpastetli	als Hauptgang/Zwischengang 28/14
Rösti mit Lauch, Bergkäse und Waldpilzen	28/14
Spanische Gemüsetortillia mit Safran, Sauerrahmsauce und kleinen Kartoffeln	27/13
Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten, Artischocken und schwarzen Oliven	26/13
Auberginenpiccata mit Tomatensauce und Bratkartoffeln	28/14
Maisgalletten mit Ricottaspinat	26/13

LES ENFANTES

Für die jungen Gourmets

Kalbsschnitzeli mit Rahmsauce Nudeln und Gemüse	Preis nach Alter, pro Jahr 1.50
Teigwaren mit Tomatensauce	1
Wienerli mit Rösti und Gemüse	1
Chickennuggets mit Pommes Frites und Salat	1
GLOBI Becher Stracciatella	3
Rakete Wasserglace am Stengel	1.50

DESSERT

Unsere Desserts bilden das kulinarische Feuerwerk für ihre Gäste

Desserttrilogie Schokoladenmuffin mit Chili Exotischer Fruchtsalat mit Kokosnussparfait Caramelchöpfli mit Zitronengras	14
Schokoladenmousse mit Beeren Potpourri und Pistazienhippe	12
Nidel-Chüechli mit Safranparfait getrockneten Feigen und Orangen	13
Bananen-Cheesecake mit Erdbeerglace und saisonalen Früchten	12
Schokoladenparfait und Passionsfrucht- mousse mit Mandelbiscuit und Früchtebouquet	13
Himbeermousse und warmes Schokoladen- küchlein mit Parfait vom Willisauer Ringli	13
Crema Catalana mit weisser Schokolade, Dörraprikosen und Himbeersorbet	13
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9
Hausgemachtes Brownie mit Vanilleglace und warmen Himbeeren	9
Brönnti Crème mit Mandelkrokant	8
Apfeltarte mit Caramelglace	9
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	11
Schloss-Cremeschnitte mit Kirsch	7
Schwarzwälderschnitte	5
Variation von schweizer Käsesorten mit Glarner Birnenbrot und passenden Beilagen	13
Kaffeegebäck (mind. 15stk pro Sorte): Luxemburgerli, Brownies und/oder Luzerner Lebkuchen	1.20/Stück

RUSTIKAL

Traditionelle Gerichte, einfach gut

Buurehamme mit Kräutersenf Kartoffelgratin und Dörrbohnen	22
Heisser Fleischkäse mit Zwiebelsauce Nudeln und Tomate provençale	19
Buure- und Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti und glasierte Rüebl	21
Luzerner Pastetli Kalbsragout, Chügeli, Champignon und Äpfel an Rahmsauce im Pastetenhaus Reis, Erbsli und Rüebl	27
Quarkspätzli Gemüse, Champignon und Luzerner Rahmkäse	21
Geschnetzeltes vom Säuli Zürcher Art Nudeln und Bohnenbündeli	27
Piccata vom Säuli mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und grillierte Zucchetti	28
Streifen von der Rindshuft „Stroganow“ Gemüsereis	33
Schweinesteak mit Raclettekäse, grünem Pfeffer und Zwiebeln Bratkartoffeln und geröstetes Wurzelgemüse	29
Schulterbraten vom Kalb mit Rosmarin und Knoblauch mariniert Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln	34
Original Brasato vom Rindshohrücken an Rotweinsauce und Luganighe-Wurst Polenta und Ratatouille	34
Hausgemachter Hackbraten „Wasserschloss Wyher“ mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und Bohnenbündeli	32
Rahmschnitzeli vom Kalb Nudeln und Gemüsebouquet	38
Schweinsschnitzel mit Chorizzo und Senfsauce Kartoffelgnocchi und Brokkoli mit Mandeln	29
Schweizer Pouletbrüstchen mit Rohschinken chips an Marsalajus Bramatapolenta und geröstete Rüebl	29
Geschnetzeltes vom Natura Beef an Paprikasauce Kartoffelgratin und Blumenkohl	27

BUFFET

Für jeden Geschmack etwas vom Buffet.

Salatbuffet

14

Diverse Blattsalate mit French-, Italien- und Ceasardressing
gehacktes Ei, Schnittlauch, Radieschen und Croutons
Rüebli mit Ingwer, Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry, Gurken mit Joghurt,
Selleriesalat mit Orangen, Tomaten-Mozzarella Salat, Griechischer mit Feta

Hauptgangbuffet „Roi des Suisses“

36

Geschnetztes vom Säuli Zürcher Art
Buurehamme mit Kräutersenf
Buure- und Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Rösti
Spätzli
Dörrbohnen, Rüebli und gratinierter Blumenkohl

Hauptgangbuffet „Madame Anna d’Hemmel“

39

Maispoulardenbrüstchen mit Dörrtomaten, Rosmarin und Lorbeer
Ragout vom Kaninchenfilet mit Pommery-Senfsauce
Lachsmedaillon an Safran-Weissweinsauce
Pilawreis
Kartoffelgratin
Rüebli, Kohlrabi und Bohnen

Hauptgangbuffet „Schultheiss Hans Feer“

45

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin und Knoblauch
Rindshuftstreifen „Stroganow“
Hausgemachter Hackbraten
Pilawreis
Kartoffelgratin
Rüebli, Kohlrabi und Bohnen

Bernerplatte (Buffet) (ab 30 Personen)

42

Siedfleisch, Rippli, geräucherter Speck, Schweinswurst, Hamme, Gnagi, Rindszunge
Sauerkraut, Dörrbohnen, Kartoffeln, Dörrbirnen

Pastabuffet

26

Penne mit Tomaten-, Bolognese-, Carbonara- und Pestosauce

Fondue Chinoise (220 g Handschnitt)

44

Rind, Kalb, Poulet und Hamburgerli (gegart)
Rindsbouillon mit Gemüse und Kräutern

Beilagen

Tortilla Chips, Junge Kartoffeln (Gschwellti),

Saucen

Curry, Knoblauch, Cocktail, Tartar, Mangochutney, Mixed Pickels

Grillbuffet (ab 30 Personen)

49

Vom Grill (250 g)

Schweinesteak, Pouletbrüstchen, Rindshuftsteak,
Spare ribs, Diverse Würste, Hamburger, Black Tiger Riesencrevetten

Antipasti

Getrocknete Tomaten, grillierte Zucchini und Peperoni

Salate

Diverse Blattsalate mit French-, Italienische- und Ceasardressing
gehacktes Ei, Schnittlauch, Radieschen und Croutons
Rüebli mit Ingwer, Mais mit Curry, Gurken mit Joghurt, Tomaten-Mozzarella,
Griechischer mit Feta, Kartoffel, Pastasalat und Reissalat

Saucen

Kräuterbutter, Knoblauch, Curry, Cocktail, Schnittlauchsauce,
Barbecue, Senf, Ketchup

Beilagen

Ratatouille, Maiskolben und Ofenkartoffeln

BBQ Dessert

+ 9

Schokoladenbanane vom Grill mit Vanilleglace

Kaiserliches Dessertbuffet (ab 30 Personen)

23

Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Tirami sú
Panna Cotta mit Früchtesauce
Früchtemousse (Saisonal)
Aprikosen-Streuselkuchen
Brownies mit Baumnüssen
Nussgipfel am Meter
Profiteroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce
Mini Crèmeschnitte
Emmentaler Meringue mit Schlagrahm
Früchtepalette mit saisonalen Früchten (5 Sorten)
Glacevariation (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Citron und Passionsfrucht)

Königliches Dessertbuffet (ab 20 Personen)

17

Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Früchtemousse (Saisonal)
Aprikosen-Streuselkuchen
Brownies mit Baumnüssen
Profiteroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce
Emmentaler Meringue mit Schlagrahm
Früchtepalette mit saisonalen Früchten (5 Sorten)

Fürstliches Kuchen und Tortenbuffet (Oktober bis April)

13

Eine kleine Auswahl aus unserem Sortiment:
Schwarzwälder, Sacher, Aprikosen-Streuselkuchen, Vermicellestörtchen,
Himbeerkuss, Apfelkuchen

Käsebuffet (in Kombination mit einem Dessertbuffet 5.-)

16

Schweizer Käsespezialitäten, 3 weich/ 3 hart, begleitet von Tessiner Feigensenf,
Glerner Birnenbrot, eingelegten Miniorangen, Baumnüssen, Dörraprikosen
und Preiselbeeren.



MITTERNACHT IM 1871

Für den kleinen Hunger während dem Fest

oder als kleiner Imbiss aus dem Topf zum selber Schöpfen

Basler Mehlsuppe	7
Gulaschsuppe mit knusprigem Paillasse	12
Bündner Gerstensuppe mit kleinen Würstchen	12
Weisswurst (1 Stk) mit süssem Senf und Silserli	7
Schweinswürstli (1 Paar) mit Senf und Brot	7
Heisser Fleischkäse mit Senf und Brot	12
Landjäger mit Essiggurke, Senf und Brot	6