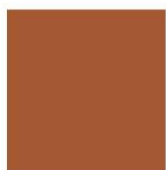




Unsere Menu-Empfehlungen



MENUVORSCHLÄGE

Apero	Seite	2
Business Menus	Seite	5
Stehlunch	Seite	7
Sandwichbuffet	Seite	11
Fest- und Galamenus	Seite	12
Buffets	Seite	16
Nachhaltig und Regional	Seite	19
Dine Around	Seite	20
Tischete	Seite	22
BBQ	Seite	23
Brunch	Seite	24
Vegetarier und Allergiker	Seite	25
Fleischherkunft	Seite	25

APERERO

AMUSE-BOUCHES

Gefülltes Blätterteig-Aperero-Gebäck
gemischt, pro Person CHF 3.40

Blätterteig-Aperero-Gebäck 🌿
Kümmel, Käse, Kräuter, Mohn
gemischt, pro Person CHF 3.40

Amuse-Bouche kalt, pro Stück CHF 3.50

Knuspriges, weisses Crostini mit Tomate und grünen Oliven 🌿
Altendorfer Bergkäse mit Trauben und Baumnüssen 🌿
Auswahl an Gemüsesticks mit Dipsaucen 🌿
Mit Basilikum marinierte Tomaten-Mozzarellaspiessli 🌿
Mini-Laugenbrötli mit Mozzarella und Pesto 🌿
Knuspriges Rosmarinbrot mit Oliventapenade 🌿
Vollkornbrot mit Kräuterfrischkäse 🌿

Amuse-Bouche kalt, pro Stück CHF 4.40

Kleiner Krevettencocktail
Rauchlachs mit Kapern
Mini-Sandwich mit Rauchlachs
Rindstatar mit Kapern
Lachstatar auf Briochetoast
Kleines Thunfisch-Mayonnaise Brötchen
Baguettetranché mit Avocado und Ei 🌿
Gemüsesalat mit marinierten Fetawürfeln 🌿
Thunfisch- und Gurkenmakisushi (immer 2 Rollen)
Mini-Vitello Tonnato

Amuse-Bouche warm, pro Stück CHF 3.50

Käseküchlein 🌿
Mini-Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce 🌿
Schinkengipfeli
Gebackene Riesenkrevetten
Kleine Altendorfer Käseschnitte 🌿
Flammkuchen mit Speck und Sauerrahm
Polpetta al sugo – Kalbfleischkugeln mit Tomatensugo, Salbei und Schafskäse

🌿 Vegetarische Amuse-Bouches

Amuse-Bouche warm, pro Stück

CHF 4.40

Panierte, gebackene Pouletstreifen mit süsser Chilisaucce
Curryschaumsüppchen in der Espressotasse
Krevetten mit roter Currysauce
Weissweinsüppchen in der Espressotasse 🌿
Kleine Kartoffel – Lauchsuppe mit Speckwürfel

Amuse-Bouche warm, pro Stück

CHF 5.50

Mini-Burger im farbigen Brioche Bun mit Avocado
Mini-Hot Dog mit Gurke und Röstzwiebeln
Forellen-Knusperli mit Tartarsauce und Zitrone
Warmer hausgeräucherter Schottlandlachs mit Kartoffelsalat

Exklusive Häppchen auf Anfrage

🌿 Vegetarische Amuse-Bouches

COCKTAIL - APERO

FLYING FOOD

Knuspriges Olivenbrot mit Oliventapenade 🌿
Rindstatar mit Sauerrahm
Mini-Laugenbrötli mit Mozzarella und Pesto 🌿
Mini-Burger im farbigen Brioche Bun mit Avocado
Kräuterrisotto 🌿
Forellenknusperli mit Tartarsauce und Zitrone
Lachstatar auf Briochetoast
Mini-Vitello Tonnato

Spritziger Weisswein
Tonic mit Cranberry (ohne Alkohol)
Bier nach Wahl des Hauses
Fruchtsaft und Mineralwasser

Pro Person und Stunde für Essen und Getränke CHF 59.00
Je weitere 30 Minuten für Essen und Getränke CHF 30.00

SUISSE APERITIF

Schinkengipfeli
Muotathaler Urwaldschinken und Altendorfer Bergkäse mit dunklem Brot
Kleine Altendorfer Käseschnitte, Laugenbrötli mit Rohschinken
Pommes Chips, Salzsticks

Süffiger, trockener Weisswein
aus dem Zürichsee-Gebiet oder Waadtland
Fruchtsäfte und Mineralwasser

Pro Person und Stunde für Essen und Getränke CHF 29.00
Je weitere 30 Minuten für Essen und Getränke CHF 18.00

FRÜCHTEBOWLE

Frisch angesetzte Früchtebowle, je nach Jahreszeit

Früchtebowle ohne Alkohol, pro Liter CHF 32.00
Früchtebowle mit Alkohol, pro Liter CHF 42.00

Asiatische Apero-Häppchen und Sushi auf Anfrage

BUSINESS MENU

Business 1 - OLEA

CHF 65.00

Insalata Caprese – Büffelmozzarella mit Datterinitomaten, Olivenöl und Basilikum

Sautierte Maispoulardenbrust mit gerösteten Safran-Honig-Haselnüssen mit Zitrusjus, Bratkartoffeln und Broccoli

Hausgemachtes Tiramisu

Business 2 - OLEA

CHF 73.00

Geröstete Randen mit Hummus und karamellisierten Haselnüssen

Kalbsschnitzel mit Salbeibutter, Weissweinrisotto und Kirschtomaten

Panna Cotta mit Himbeercoulis

Business 3 - KAORI

(Alle Speisen bis auf die Suppe sind zum Teilen gedacht)

CHF 69.00

Miso Suppe

mit Tofu und Algen

Soba Salat

mit Edamame Bohnen, Algen, Gurken, Karotten, Sesamdressing und Erdnüssen

Maki Sushi & Nigiri

Lachs und Avocado Maki, California Roll, Boston Roll, Tuna Nigiri, Lachs Nigiri, Avocado Nigiri

Matcha Cake und verschiedene Motchis

Business 4 - Klassik

CHF 68.00

Saisonale Blattsalate, verfeinert mit gehacktem Ei
Brotcroutons und Balsamicoessig

Tranchiertes Schweinshohrückensteak mit Calvadosrahmsauce
Taglierini

Saisongemüse

Beerentranche mit Sauerrahmeis

Business 5 - Klassik

CHF 75.00

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Briochetoast und Zitrone

Entrecote-Streifen „Stroganoff“

in sämiger Paprikasauce mit Peperoni- und Gurkenstreifen

Frischeier-Nudeln in Butter geschwenkt

Weisses und braunes Grand Cru Schokoladenmousse
mit Himbeercoulis

STEHLUNCH

alle Stehlunches sind nur stehend erhältlich

Business A - OLEA

CHF 47.00

Insalata Caprese mit Mozzarella und bunten Tomaten
Geröstete Randen mit Hummus und karamellisierten Haselnüssen
Mediterraner Grillgemüsesalat
Polpetta al sugo – Kalbfleischkugeln mit Tomatensugo, Salbei und Schafskäse
Shakshuka – Gemüseragout mit Ei und Koriander
Rosmarinkartoffeln
Fladenbrot
Mini Tiramisu
Panna Cotta

Business B - OLEA

CHF 47.00

Gemischter Salat mit Karottenstreifen, Gurken und Tomaten
Italienisches und saisonales Dressing
Marinierter Fenchelsalat mit Safran
Pizza Margherita
Mediterranes Rindsragout in Rotwein geschmort
Weissweinsrisotto
Broccoli
Focacciabrot
Grand Cru Schokoladenmousse
Vanillebiskuit mit Aprikosen

Business C - KAORI

CHF 47.00

Kleiner Kinoko Blattsalat mit verschiedenen Pilzen und Yuzu Dressing
Miso Suppe mit Tofu und Algen
Gurken Maki mit Chili-Sesam
Avocado Maki mit Mango und Koriander
California Roll mit Krabbenfleisch, Surimi und Avocado
Lachs Nigiri
Inari Tofu Nigiri
Matcha Cake
Litchi Früchte

Business D - KAORI

CHF 47.00

Kleiner Soba Nudelsalat
Lachs & Avocado Maki/Gurken Maki Sushi mit Chili-Sesam
KAORI BOWLS
- Ei, Karage Chicken, Avocado, Karotten, Koriander und Soja Marinade, Reis
- Ei, Chili Mayonnaise, Koriander, Avocado, Edamame, Tomaten, Reis
Grand Cru Schokoladen Mousse
Passionsfrucht

Business E - Klassik

CHF 47.00

Caesar Salad mit Brotwürfeln und Parmesan
Auberginen-Tomatensalat mit Oregano
Hörnlisalat mit Rucola und Trüffelöl
Gebratene Truthahnbrustwürfel mit Rahmsauce
Kartoffelgnocchi
Glasiertes Gemüse
Auswahl von verschiedenem Brot
Gebrannte Creme
Ananastranche

Business F - Klassik

CHF 47.00

3 verschiedene Blattsalate mit französischer Sauce und Sonnenblumenkernen
Couscous Salat mit Gemüse
Pouletschenkelragout (ohne Knochen) mit Kräuterrahmsauce
Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Mozzarella
Pilavreis
Rustikales Schraubenbrot
Schokoladentörtchen
Moccacreme mit Löffelbiscuit

Business G

CHF 47.00

Glasnudelsalat mit Cocktailkrevetten
Thailändischer Rindfleischsalat mit Tomate, Gurke, Peperoni, Zwiebel
Grünes Thai Pouletcurry mit Auberginen
Mildes Gemüsecurry
Jasminreis
Frischer Ananassalat mit gerösteten Kokosraspeln
Mini Mango Cheesecake

Kein Aufpreis zur Tagespauschale

Business „Vitality“

CHF 57.00

3 verschiedene Bio-Gemüsesäfte
Hüttenkäse mit Oliven und Trockentomaten
Fenchelsalat mit Zitrone und Olivenöl
Quinoasalat mit Mango und Avocado
Gedämpftes Forellenfilet auf Gemüsestreifen
Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln und Meerrettich
Salzkartoffeln
Bouillongemüse mit frischen Kräutern
Vollkornbrot

Kleiner Fruchtsalat mit Minze
Griechischer Joghurt mit Honig und Beeren

Aufpreis zur Tagespauschale

CHF 10.00

Business „Stehlunch Klassiker“

CHF 54.00

Eisbergsalat mit "Thousand Island Dressing"
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Zitrone
Zucchettisalat mit Trockentomaten

Rindsgeschnetzeltes mit Jus und Champignons
In Butter gebratene Quarkspätzli
Glasiertes saisonales Gemüse
Dünne Gemüselasagne mit Altendorfer Käse überbacken
Focacciabrot

Gebackener Haselnusspudding
Vanilleglace im Shotglas

Aufpreis zur Tagespauschale

CHF 7.00

Business „First Class“

CHF 59.00

Mini-Tomaten-Mozzarellasalat
Rauchlachs mit Wasabischaum
Grillgemüsesalat mit Kichererbsen
Krevetten-Cocktail in Portionen
Bagel mit Trutenschinken, Thon, Gurke und Tomate
Roastbeef mit Remouladensauce
Marinierte Antipasti-Gemüse

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit "Sweet & Sour" Sauce
Krevetten mit roter Currysauce
Kartoffelgnocchi mit Baumnüssen, Gala-Apfel und Spinat
Polpetta al sugo – Kalbfleischkugeln mit Tomatensugo, Salbei und Schafskäse
Steinpilzravioli und Pesto

Mini-Cremeschnitte
Kleines Frucht-Tartelette
Karamelleis auf pochierten Apfelschnitzen
Grand Cru Schokoladenmousse in Portionen
Schokoladenbanane

Aufpreis zur Tagespauschale

CHF 12.00

Business „Fast & Trendy“

CHF 62.00

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
Gurkenmakirolle mit Sojasauce und Wasabi
Kalbfleischwürfel im Kräutersud mit Apfelmeerrrettich
Forellenmousse, Graved-Lachs und Krevetten-Cocktail
Vitello Tonnato

Warmer Kartoffelsalat mit grilliertem Lachs
Rindshacktätschli mit Nuss-Kartoffelstock
Risottostation (mit saisonalen Zutaten)
Shakshuka – kleines Gemüse Ragout mit Koriander und Fladenbrot

Helles Tobleronemousse
Crema Catalana in Portionen
Sauerrahmeis mit Amarenakirschen
Mini Tiramisu

Alle Speisen werden mundgerecht portioniert und in Schälchen gereicht.

Aufpreis zur Tagespauschale

15.00

SANDWICH-BUFFET pro Person

CHF 39.00

2 Blatt- und 2 Gemüsesalate mit italienischem und französischem Dressing
Marinierte Zucchetti und Peperoni
1/2 Sandwich mit Landrauchschinken
1/2 Bagel mit Rahmkäse und Truthahn
1 Silserli mit Bündnerfleisch, Gurke und Tomate
1/2 Focaccia mit Tomaten/Mozzarella und Pesto
Frische Früchte im Korb
Gebrannte Creme in Portionen
Mini Tiramisu

Kein Aufpreis zur Tagespauschale

Das „GPS“ für Stehlunch Buffets

Getränke	Alle Buffets verstehen sich mittags und abends exklusive Getränke
Getränkepauschale	Die Pauschale zu CHF 9.90/Person umfasst Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee, mittags erhältlich
Pauschalen	Gerne informieren wir Sie über die Buffet-Möglichkeiten innerhalb der gebuchten Pauschalen
Personenanzahl	Die Buffets können ab 15 Personen gebucht werden. Bei reduzierter Personenanzahl wird der Preis entsprechend angepasst
Preise	Alle Preise verstehen sich pro Person, in CHF inkl. MwSt.
Stehend	Stehtische und Hochtische mit Papierservietten Getränke werden vom Teilnehmer am Buffet geholt
Stehtische	Pro 10 Personen wird ein Stehtisch bereitgestellt

FEST- UND GALAMENUS

Menu 1 – im Kräuter- und Obstgarten

CHF 78.00

Mousse-Terrine mit Einlage und kleiner Salatgarnitur

Am Stück gebratenes "SwissPrim" Kalbssteak mit Thymian-Jus
Kartoffelgratin

Buntes Saisongemüse

Tobleronemousse mit knusprigem Mandelgebäck
und Fruchtsauce

Menu 2 – in den Highlands

CHF 89.00

Im Haus geräucherter Schottland-Fjordlachs und Lachstatar

Kräuterkraftbrühe mit Käsecroutons

Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Laugenbrotterrine

bunte Gemüse garnitur

Warmer Haselnusskuchen
mit Butterscotchsauce und Vanilleeis

ohne Suppe

CHF 81.00

Menu 3 - der Klassiker

CHF 103.00

Blattsalate mit gebratener französischer Entenbrust
und Sherryvinaigrette

Tomatensuppe mit Pestoschaum

Rinds- und Kalbsmedaillons gebraten

mit kräftiger Barolosauce

knusprige Kartoffelkroketten

farbenfrohes Gemüse

Französischer Brie mit Trockenfrüchteconfit

Tiramisu mit Orangenkompott und Knuspergebäck

ohne Käse

CHF 95.00

ohne Suppe und Käse

CHF 89.00

Menu 4 - Buongiorno Italia – Salut la France

CHF 110.00

Vitello Tonnato mit Salatbouquet

Rindskraftbrühe mit Basilikum-Quarkklöschen

Hausgemachte Frischeier-Taglierini
mit Rohschinken und Champagnerschaum

Rindsfilet am Stück gebraten mit Trüffelbittersauce
Kartoffelgratin und buntem Gemüse

«Mousse au chocolat» von der Grand Cru Schokolade mit Früchteragout und Sable Gebäck

ohne Vitello Tonnato

CHF 97.00

ohne Suppe

CHF 101.00

Menu 5 - Gala Klassiker

CHF 122.00

Warmes Brioche mit frischer Gänseleber und Edelpilzen
serviert mit Madeirasauce

Klare Ochsenschwanzsuppe
verfeinert mit Brandy

In Olivenöl pochirtes Kabeljaufilet mit Oliven-Tomatensugo
und Kartoffelstroh

Zitronensorbet mit kandierter Orange

Tranchiertes Kalbsfilet mit Pinienkernpesto und Jus
violetter Kartoffelstock und marktfrisches Gemüse

Vanilleparfait mit pochiertem Pfirsich und weissem Schokoladenkuchen

Menu ohne Gänseleber

CHF 108.00

Menu 6

CHF 99.00

Rauchlachs und pochierter Lachs
mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur

Kräuterkraftbrühe mit feinem Schnittlauch

Spaghettini mit Rucola,
Trockentomaten und Olivenstücken

Doppeltes Rindsentrecôte mit Sauce Bearnaise
Kartoffelkroketten und bunte Gemüse garnitur

Kaffeemousse mit Grand Cru Schokoladenstücken
und Blutorangensorbet

ohne 3. Gang (Spaghettini)

CHF 87.00

Menu 7

CHF 93.00

Bunter Blattsalat mit Yuzu Dressing,
pochierten Pfirsichspalten, Mandeln und Speckbananen

Kokos-Zitronengrassuppe mit sautiertem Krevettenspiess

Tranchen vom Rindsentrecôte, Rotweinjus
frischer Kartoffelstock und grilliertes Gemüse

Babyananas mit zartschmelzender Meringue-Masse überbacken
Kokosnusseis

ohne 2. Gang (Suppe)

CHF 84.00

Menu 8

CHF 86.00

Rindfleisch carpaccio mit Parmesanspänen
und Olivenöl

Tomatenkraftbrühe mit Riesenkrevettenstücken

Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus
Prosecco-Risotto und Speckbohnen

Panna Cotta, Orangenragout und Himbeersorbet

ohne 2. Gang (Suppe)

CHF 78.00

Menu 9

CHF 90.00

Nüsslisalat mit Ei und Balsamicodressing

Mit Vanille parfümierte Kürbiscremesuppe
mit Brotcroutons

Im Ofen gegartes Roastbeef mit Thymianjus
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Apfelkuchlein mit Sauerrahmeis

ohne 2. Gang (Suppe)

CHF 82.00

Menu 10

CHF 95.00

Maki Sushi, Nigiri Sushi und „California Roll“
mit Sojasauce und Wasabi

Kinoko Blattsalat
mit verschiedenen Pilzen und Yuzu Dressing

„Gyuniku-Teriyaki“
Asiatisch mariniertes Entrecôte
mit japanischem Reis und Gemüse

Matcha Cake und Mochi mit frischer Ananas

ohne 2. Gang (Blattsalat)

CHF 83.00

BUFFETS

Buffetpreise pro Person ab mindestens 30 Personen

BUFFET 1 - Buffet Suisse

CHF 94.00

Kartoffel-Gurkensalat mit Schnittlauch
Rauchforellensalat mit Sauerrahm, Apfel und Kresse
Mostbröckli, Rohschinken und Salsiz aus dem Muotathal
"Grossmutter's" Hörnlisalat mit Mayonnaise, Ei und Gemüse
5 verschiedene Blattsalate
Baumnüsse, Haselnüsse, Pinienkerne,
Karotten, Gurken, Tomaten
Italienisches, französisches und saisonales Dressing
Linsensalat mit Saucisson

Brüggliforellenfilets mit Chardonnaysauce und Gemüsestreifen
Heisser Bauernfleischkäse
Pouletgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
Kalbsbraten und Thymiansauce

Gemüsereis
In Butter gebratene Kartoffelrösti
"Äpler-Maggronen" mit Zwiebelschwitzi und Apfelmus
Marktfrische Gemüseauswahl

Apfelkuchen mit Schlagrahm
Zartschmelzendes Schokoladenmousse
Verschiedenes Rahmeis
"Grossmutter's" gebrannte Creme mit pochierten Zwetschgen
Mini-Cremeschnitten
Zwetschgenkompott mit Rahm

BUFFET 2 - OLEA

CHF 102.00

Frische Parmesan Stücke
Rindstatar mit Basilikum und Oliven
Insalata Caprese mit Mozzarella und bunten Tomaten
Geröstete Randen mit Humus und karamellisierten Haselnüssen
Vitello Tonnato
5 Verschiedene Blattsalate
Baumnüsse, Haselnüsse, Pinienkerne,
Karotten, Gurken, Tomaten
Italienisches, französisches und saisonales Dressing

Makrelenfilet mit Oliven-Sellerie-Rosinensalsa
Polpette al sugo – Kalbfleischkugeln mit Tomatensugo, Salbei und Schafskäse
Zartes Roastbeef mit Jus und Kräuterbutter
Sautierte Maispouardenbrust mit gerösteten Safran-Honig-Haselnüssen mit Zitrusjus

Shakshuka – Gemüseragout mit Ei und Koreander
Kartoffelgnocchi mit Salbei
Weissweinrisotto mit Kräutern
Rosmarinkartoffeln
Broccoli und Blattspinat

Tiramisu
Grand Cru Schokoladenmousse
Panna Cotta mit Himbeercoulis
Verschiedene Eissorten
Marinierter Fruchtsalat

Mit Käseauswahl zum Dessertbuffet

CHF 112.00

BUFFET 3 – KAORI

CHF 108.00

Kleiner Kinoko Blattsalat mit verschiedenen Pilzen und Yuzu-Dressing
Soba Nudelsalat mit verschiedenem Gemüse und Sesamdressing
Rindfleischsalat mit Koriander, Minze und Gemüse

Sushi

Gurken Maki mit Chili Sesam

Avocado Maki mit Mango und Koriander

California Roll mit Krabbenfleisch, Surrimi und Avocado

Lachs Nigiri

Inari Tofu Nigiri

Miso Suppe mit Tofu und Algen

Buntbarsch in Kokospanade gebacken mit Ananas-Chutney

Süss Saure Krevetten mit Gemüse

Grünes Pouletcurry mit Auberginen

Teriyaki Beef mit Gemüsestreifen

Knuspriges Karage Poulet

Japanreis

Fried Rice mit Ei

Wokgemüse mit Erdnüssen

Ananassalat mit Pfefferminze

Grüntee Cake

Gebrannte Creme

Zitronen-Cheesecake Tranche

Grand Cru Schokoladenmousse

Frische Passionsfrucht

NACHHALTIG UND REGIONAL

Regionales Menu

CHF 115.00

Schweizer Angus-Rindstatar und Kalbscarpaccio
mit karamellisierten Apfelwürfeln

Sautiertes Sattel-Forellenfilet mit Schnittlauchrahmsauce und Blattspinat

Am Stück gebratenes SwissPrim Kalbssteak mit Kräuterjus
Blauer St. Galler Kartoffelstock,
glasierten Karotten und Petersilienwurzel

Schwyzer Grand Cru Schokoladenmousse mit Kirschenkompott und Haselnussgebäck

Auswahl von regionalem Rohmilchkäse mit hausgemachtem Früchtebrot

ohne Käse

CHF 102.00

ohne Vorspeise und ohne Käse

CHF 85.00

Regionales Buffet

CHF 98.00

Nüsslisalat mit Ruchbrotwürfeln
Geräucherte Forellenfilets
CH-Rindscarpaccio mit Altendorfer Bergkäse
Mostbröckli, Rohschinken und Salsiz aus dem Muotathal
Altendorfer Bergkäse mild und rezent
Kartoffelsalat mit Speck und Schnittlauch
Kabis- und Karottensalat

Zanderknusperli mit Tartarsauce
Salzkartoffeln mit Petersilie
Pouletschenkelragout (ohne Knochen) mit Kräuterrahmsauce
SwissPrim Kalbschnitzel mit Champignonjus
Spätzligratin mit Gemüse und Altendorfer Käse
Butterrösti

Gebrannte Creme
Apfelkuchen mit Doppelrahm
Schwyzer Schokoladenmousse hell und dunkel
Birnen-Sauerkirschenragout
Joghurtmousse

Wir arbeiten nur mit
CH-Eierprodukten
CH-Milchprodukten
CH-Fleisch und Fisch

DINE AROUND



Die kulinarische Rundreise

Je nach Wunsch und Gästezahl werden vier bis sechs Gänge mit Getränken aufgetragen – je an einer anderen Örtlichkeit im SEEDAMM PLAZA. Dank der vielen interessanten Winkel und Ecken sowie der Grosszügigkeit unseres Hauses können wir Dine Arouds von 16 bis 80 Personen anbieten. Bis 120 Personen können wir eine Kurzreise mit drei Gängen zusammenstellen.

Inbegriffen

- ✓ Top-Menu. Jeder Gang wird vom Küchenchef kommentiert
- ✓ Ausgesuchte, passende Weine und Getränke
- ✓ Kompetente Führung
- ✓ Bereitstellung aller Räume
- ✓ Dekoration der Räume

Dine Around Vorschläge

4-Gang Menu

pro Person, inklusive Getränke

CHF 175.00

Menu

Eine Auswahl von Aperohäppchen

Maki- und Nigirisushi mit Sojasauce, Ingwer, Wasabi und Mini-Frühlingsrollen

Rindscarpaccio CH mit Cironekäse und Petersilienvinaigrette

Tranche vom Schweizer Kalbshohrücken mit Thymianrahmsauce, Kartoffelgratin, glasierte Karotten, Spinat und Tomate

Grand Cru Schokoladentörtchen mit Vanilleeis im Shotglas und marinierten Früchten

Getränke

Weisswein oder Prosecco
Orangensaft und Mineralwasser

Kirin Bier, Sake, Grüner Tee,
Mineralwasser

Weisswein
Mineralwasser

Rotwein
Mineralwasser

Süsswein
Kaffee, Tee

5-Gang Menu

pro Person, inklusive Getränke

CHF 189.00

Menu

Eine Auswahl von Aperohäppchen

Maki- und Nigirisushi mit Sojasauce,
Ingwer, Wasabi und Mini-Frühlingsrollen

Vanille-Apfelcarpaccio, grüne Linsen,
warmer, marinierter Schottlandlachs,
Mohnöl und Melonenwürfel

Kleine kulinarische Überraschung in der Küche

Am Stück gebratenes Schweizer Kalbssteak
mit Kräuterrahmsauce, Laugenbrotkreation
und saisonaler frischer Gemüse garnitur

Gebackener Haselnusspudding
mit Sauerrahmeis und frischer Ananas

Getränke

Weisswein oder Prosecco
Orangensaft und Mineralwasser

Kirin Bier, Sake,
Mineralwasser, Grüner Tee

Weisswein
Mineralwasser

Rotwein
Mineralwasser

Süsswein
Kaffee, Tee

6-Gang Menu

pro Person, inklusive Getränke

CHF 215.00

Menu

Eine Auswahl von Aperohäppchen

Sushi und Sashimi mit Sojasauce, Ingwer,
Wasabi und Mini-Frühlingsrollen

Kalbscarpaccio und Tatar vom Graved Lachs
mit Olivenvinaigrette und Briochebrot

Doppelte Rindskraftbrühe
mit Ricotta-Knusperravioli

Kleine kulinarische Überraschung in der Küche

Grilliertes und pochiertes Rindsfilet
mit Portweinjus, Kartoffelgratin,
grillierte Zucchetti, Broccoli und Rispentomaten

„Surprise“ Dessert

Getränke

Weisswein
Orangensaft und Mineralwasser

Kirin Bier, Sake,
Mineralwasser, Grüner Tee

Weisswein
Mineralwasser

Weisswein
Mineralwasser

Rotwein
Mineralwasser

Süsswein
Kaffee, Tee

Die Getränke sind bis zum Dessert im Preis inbegriffen. Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr ganz persönliches Menu zusammen.

Schwyzer Tischete

Geniessen Sie einen Schwyzer Abend
mit allem was dazu gehört. Buchbar ab 18 Personen

CHF 87.00

**Alle Gerichte werden auf Platten oder in Schüsseln angerichtet
und auf den Tisch gestellt – jeder bedient sich nach Belieben.**

Vorspeise

Muotathaler Urwaldschinken
Wetterschmöckerli
Hüttenspeck
Rindstrockenfleisch
Salsiz
Schwyzer Bergkäse
Tuggener Dinkelbrot

Fleisch (CH): Heinzer
Muotathal Käse: Weber, Altendorf
Brot: Wüst, Tuggen

Hauptgang

Fischknusperli von der Brüggliforelle
Tartarsauce
Mini-Urwald Cordon bleu
Märchler Hafechabis
Schwyzer Bratkartoffeln

Fisch: Sattel
Fleisch (CH): Heinzer, Muotathal
Gemüse: Bamert, Tuggen

Dessert

Grand Cru Schokoladenmousse
Weisses Schokoladenmousse
Pralinenschnitte
Schokoladen-Chriesiprägel Halbgefrorenes
Schwyzer Batzen
Lebkuchenstücke
Truffes mit Rosoli
Schwyzer Alp- und Bergkäse
Seedamm Plaza Früchtebrot

Schokolade: Felchlin, Schwyz
Käse: Weber, Altendorf

Wein, Bier gerne nach Absprache.

BBQ

Im Sommer, bei schönem Wetter, laden wir zum gemütlichen BBQ im Aussenbereich. Buchbar ab 30 Personen

CHF 84.00

Geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum
Karotten-, Mais- und Gurkensalat
Indianerbohnsensalat
Tomaten-Mozzarellasalat
Bunt gemischte Saisonsalate
Kartoffelsalat mit Schnittlauch
"Coleslaw" Kabissalat
Italienisch-, Französisch-, Hausdressing

Kalbsbratwurst
"Spare-Ribs"
Mariniertes Schweinshohrückensteak
Rindsentrecôte
"Baked Potatoes"
Grillkäse
Verschiedene Saucen
BBQ-Sauce
Sauerrahm
Focacciabrot

Zitronencake
Vanilleeis
Fruchtsalat
Grand Cru Schokoladenmousse
Schlagrahm

Brunch

buchbar ab 20 Personen

Brunchangebot von 10.00 bis 14.30 Uhr

CHF 57.00

**Unter dem Motto „gemütlich ausschlafen und entspannt brunchen“
bieten wir Ihnen folgende Möglichkeiten -**

Brunch

Brotauswahl, Ruchbrot, Halbweissbrot, Vollkornbrot
Buttergipfeli
Laugengipfeli
Käseplatte (5 Sorten)
Aufschnittplatte
Hüttenkäse, Quark
Müesli (3 Sorten)
Cornflakes (Portionen)
Joghurt Nature und Früchte
Birchermüesli
Marmelade, Honig und Nutella
Butterportion, Lättaportion, Buttermödeli
Orangen- und Multivitaminsaft
Milch, Sojamilch, Fruchtmolke
Fruchtsalat
5-Minuten-Eier
Kaffee, Tee, Ovomaltine, Schokolade

Gebrannte Creme in Portionen, Gugelhopf,
Grand Cru Schokoladenmousse im Glas
Früchtewähe
Rührei
Grilltomate
Gebratener Speck
Kartoffelrösti
Chipolatas

Zusatz grosser Brunch, pro Person

CHF 23.00

Tomaten Mozzarella Salat in Portionen
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce
Eiernudeln
Glasierten Karotten
Mini-Cremeschnitte
Panna Cotta mit Himbeersauce

Vegetarische Bestandteile

Gerne unterbreiten wir Ihnen vegetarische Menus

Allergien, Glutenunverträglichkeit

Gerne stellen wir Ihnen individuelle Allergikermenus zusammen

Fleischherkunft

Australien: Rindsentrecôte, Rindsfilet

Schweiz: restliches Rind, Kalb, Schwein, Poulet

Australien: Lamm

Frankreich: Ente, Maispoularde

Südamerika: Entrecôte, Huft, Filet

Fleisch und dessen Zubereitung kann mit Antibiotika und/ oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



CH-8808 PFÄFFIKON SZ
T +41 55 417 17 17
www.seedamm-plaza.ch