



Pflichtgerichte QV 2023

Kalte Vorspeisen/Salate

- Melonenkaltschale mit Zitronenmelisse	107
- Pilzsalat auf Toast	140
- Nizza Salat	139
- Griechischer Salat	135
- Tomatensalat mit Mozzarella	146
- Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette	178

Suppen

- Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	102/108
- Tomatencremesuppe mit Croutons	120
- Blumenkohlcremesuppe	80
- Karottencremesuppe mit Croutons	100
- Minestrone	108
- Gemüsesuppe dörfliche Art	91
- Griesssuppe mit Gemüswürfeln	93
- Bündner Gerstensuppe	84

Fleischgerichte

- Schweinsbraten vom Nierstück mit Thymianjus	421* o. Dörrfr.
- Glasierte Kalbsbrustschnitten	348
- Kalbsblankett mit buntem Gemüse	359
- Lamragout mit kleinen Gemüsen	373
- Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	346
- Pouletbrustwürfel mit Peperoni, Oliven und Tomaten	424* mit Poulet
- Wiener Kalbsrahmgulasch	428
- Geflügelfrikassee mit Estragon	340
- Geschmortes Masthuhn in Rotwein	344
- Sautiertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce	420
- Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart	352

Fischgerichte

- Pochierte Forellenfilets Zuger Art	442
- Grillierte Lachsfilettranche mit Rotweinbutter	435/38
- Sautiertes Forellenfilet mit Kapern und Tomaten	456*
- Frittierte Forellenfilets im Backteig mit Remouladensauce	433*/67

Stärkebeilagen

- Bratkartoffeln	269
- Berner Rösti	267
- Bäckerin Kartoffeln	267
- Duchesse-Kartoffeln	272
- Gratiniertes Kartoffelpüree	278
- Bouillonkartoffeln	268
- Kartoffelgratin	280
- Schmelzkartoffeln	288
- Hausgemachte Nudeln, kann auch eine Ableitung sein	304
- Trockenreis	321
- Pilaw-Reis	306
- Risotto, kann auch eine Ableitung sein	313
- Polenta Bramata	308
- Griessnocken	298
- Spätzli, kann auch eine Ableitung sein	318

Gemüsegerichte

- Glasierte Karotten	252
- gratinierter Blumenkohl	253
- Glasierte Kohlraben	252*
- Gedünstete Peperoni	241*
- Gedünstete Kefen	241
- Gedünsteter Blattspinat	241
- Ratatouille	260
- Geschmorte grüne Bohnen	248*
- Geschmorter Fenchel	248
- Grillierte Zucchini	254*
- Im Backteig frittierter Blumenkohl	240*
- Grüne Spargeln Mailänder Art	264*

Süssspeise

Sie kreieren eine Süssspeise bestehend aus zwei Komponenten.
Eine Komponente wird kalt serviert, die andere gefroren.
Der Hauptgeschmacksträger einer Komponente muss Kaffee u/o Kakao sein; die andere Komponente mit Orangen.
Dazu servieren Sie ein Feingebäck mit Nüssen.
(kein Blätterteig)

Sie stellen ein Menü mit drei Gängen (Suppe oder Kalte Vorspeise, Fleisch- oder Fischgericht mit entsprechender Stärkebeilage und einem Gemüsegericht) her. Die Gerichte sind für 4 Personen, in der Menge dem Menü (3 Gänge) angepasst, herzustellen. In Klammer ist jeweils die Seitenzahl Rezeptbuch Pauli, 3. Auflage angegeben (* bedeutet kleine Änderung beim Rezept). Betriebseigene Rezepte dürfen verwendet werden.