

# **Bauernbuffet**

ab 40 Personen

## **Vorspeisen**

Bündner Gerstensuppe,  
diverse Brote,  
Salatbuffet, verschiedene Salatsaucen,  
Bündnerplatte, Rohschinkenplatte, Salami-, Schinken-, Speck- und Aufschnittplatte

## **Hauptgerichte**

Schweinsbratwurst am Meter mit Zwiebelsauce,  
Beinschinken im Teig,  
Blut und Leberwürste nach Angebot,  
Kalbs- und Schweinebraten an Pilzrahmsauce,  
Rindsgoulasch, Schweinsgeschnetztes,  
Siedfleisch

Speckbohnen, Grilltomaten, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Ruebli,  
Blumenkohl, Aelpler Makkaronen

## **Desserts**

Diverse Glaces, Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, Diverse Torten,  
Früchteschale, Schoggi-Mousse, Tiramisu, Karamelköpfler,  
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Käseplatte, Birnenbrot,  
Früchtewähen, Fruchttörtchen

### **Im Frühjahr gibt es zusätzlich**

Frische Erdbeeren, Neue Kartoffeln, Spargeln

### **Im Herbst gibt es zusätzlich**

Wildwürste, Pfeffer, Spätzli, Rotkraut, Marroni  
Wildgeschnetztes

Preis pro Person Fr. 52.50

# **Fischbuffet**

ab 40 Personen

## **Vorspeisen**

Fischsuppe mit verschiedenen Süßwasserfischen  
Tomatenwürfeln und frische Kräuter  
Knoblauchbrot

\*\*\*

Diverse Brote  
Salatbuffet, verschiedene Salatsaucen,  
kalter Lachs und kalte Hechtmedaillons,  
Fischterrinen,  
geräucherte Forellenfilets, Schillerlocken,  
Makkrelen, Meerrettichschaum,  
Fischsalat mit Pinienkernen,  
Schottischer Graved Lachs mit Dillsenfauce,  
roher Thunfisch mariniert mit Soja  
Krebssalat mit Muscheln und Koriander

## **Hauptgerichte**

Lachsstrudel, Hechtravioli an Pernodsauce,  
gebratene Zanderfilets im Kartoffelmantel,  
pochierte Saiblingsfilets nach Zuger Art,  
sautierte Eglifilets nach Müllerin Art,  
Kabeljau-Bäggli Ragout mit Speck und Pilzen,  
frittierte Felchenfilets im Apfelweinteig mit frischem Salbei,  
Fischspiesschen mit Ananas Süß-Sauersauce, Mango Süß-Sauersauce  
und Kokosmilchvinaigrette  
Salzkartoffeln, Reis, Spinat, Grilltomaten,  
grüne Spargeln (Frühjahr)

## **Desserts**

Diverse Glaces, Fruchtsalat, Bayrische Crème, Apfelkuchen, Zwetschgenkuchen  
Früchteschale, Karamelköpfler, diverse Torten, Mousse au Chocolat, Fruchttörtchen  
Käseplatte, Birnenbrot, Nussbrot

Preis pro Person Fr. 70.50

# **Wiler-Buffer**

**ab 40 Personen**

## **Vorspeisen**

Bouillon mit Gemüse,  
diverse Brote,  
Salatbuffet, verschiedene Salatsaucen,  
Bündnerplatte, Rauch- und Aufschnittplatte,  
Hauspastete, geräucherte Forellenfilets,  
Schottischer Graved Lachs mit Dillsenfauce

## **Hauptgerichte**

Rindsschmorbraten, Kalbsbraten,  
Kalbgeschnetzeltes "Zürcher Art",  
Schweinspiccata,  
Siedfleisch, Beinschinken,  
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce,  
Saisonfische im Ei gebraten

Nüdeli, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Bohnen, Grilltomaten,  
Karotten, Broccoli, Kohlraben

## **Desserts**

Diverse Glaces, Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, Diverse Torten,  
Früchteschale, Schoggi-Mousse, Tiramisu, Karamelköpfler,  
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Käseplatte, Birnenbrot,  
Früchtewähen, Fruchttörtchen, Bayrische Crêmes

### **Im Frühjahr gibt es zusätzlich**

Frische Erdbeeren, neue Kartoffeln, Spargeln

### **Im Herbst gibt es zusätzlich**

Pfeffer, Spätzli, Rotkraut, Marroni,  
Wildgeschnetzeltes und Pilzragout

Preis pro Person Fr. 68.50

# **Wiler-Altstadt-Bufferet**

ab 40 Personen

## **Vorspeisen**

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen,  
diverse Brote,  
Salatbuffet, verschiedene Salatsaucen,  
Melone mit Rohschinken,  
geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum  
Crevettencocktail mit Avocados  
Vitello Tonnato mit Kalbfleisch

## **Hauptgerichte**

US-Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce Bernaise,  
glasierter Braten vom Schweinsnietstück,  
warmer Lachsstrudel,  
frische Eglifilets gebacken mit Sauce Tartar

Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Grilltomaten, Blattspinat, Bohnenbündeli

## **Desserts**

Diverse Glaçes, Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, Diverse Torten,  
Früchteschale, Schoggi-Mousse, Tirami-Su, Karamelköpfl,  
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Käseplatte, Birnenbrot,  
Früchtewähen, Fruchttörtchen, Bayrische Crème,  
kalte Weinschaumcrème

## **Im Frühling gibt es zusätzlich**

Frische Erdbeeren, Spargeln

## **Im Herbst gibt es zusätzlich**

Wildwürste, Pfeffer, Spätzli, Rotkraut, Marroni,  
Wildgeschnetzeltes und Eierschwämmiragout

Preis pro Person Fr. 83.70

# **Hofbuffet**

ab 40 Personen

## **Vorspeisen**

Klare Kraftbrühe mit Sherry,  
diverse Brote,  
Salatbuffet, Melonenschnitze,  
Rohschinken-, Bündner-, Salami-, Schinken und Speckplatte,  
Pfefferterrine mit Cumberland sauce, Hauspastete, geräucherte Forellenfilets, Schillerlocken,  
Makkrelen, Meerrettichschaum, verschiedene Salatsaucen,  
Roastbeef,  
Schottischer Graved Lachs mit Dillsenfauce

## **Hauptgerichte**

Kalbsbraten an Pilzrahmsauce,  
Schweinssteak Café de Paris,  
US-Filet am Stück gebraten, Sauce Hollandaise,  
Saisonfische im Kartoffelmantel, Lachsstrudel,  
Kalbsmilkenragout, Kalbslebertranchen Saltimbocca,  
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art",  
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Bohnen, Grilltomaten, Karotten,  
Nüdeli, Broccoli, Kohlraben

## **Desserts**

Diverse Glaçes, Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, diverse Torten,  
Früchteschale, Mousse au Chocolat, Tiramisu, Karamelköpfl,  
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Käseplatte, Nussbrot, Birnenbrot,  
Früchtewähen, Fruchttörtchen, Bayrische Crème

## **Im Frühjahr gibt es zusätzlich**

FrISChe Erdbeeren, Neue Kartoffeln, Spargeln, Morchelragout

## **Im Herbst gibt es zusätzlich**

Wildwürste, Pfeffer, Rehrücken, Spätzli, Rotkraut, Marroni,  
Steinpilz- und Eierschwämmiragout,  
Waldbeeren

Preis pro Person Fr. 99.80