

Seminarmenus

3-Gang Businessmenu April bis September

1. TAG LUNCH

Randencarpaccio
mit Feta und Nüssen

Poulet Stroganoff
mit Tagliatelle und Sauerrahm

oder

Fangfrischer Fisch
mit Selleriepüree, Spinat und Beurre
Blanc

oder

Saisonale Ravioli
mit Belper Knolle und Nussbutter

Tagesdessert

1. TAG DINNER

Sagibowl
saisonale Salate mit Nüssen und Früchten

sagi-Hackbraten
mit Kartoffelstampf, Marktgemüse und
sagijus

oder

Forellenfilet
mit Bratkartoffeln, Ratatouille und
Kräuteröl

oder

Tagliatelle
mit mediterranem Gemüse

Crème brûlée
mit Beerenglacé



Seminarmenus

3-Gang Businessmenu Oktober bis März

1. TAG LUNCH

Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Croûtons

Kalbshuft

mit Steinpilzrisotto, saisonalem Gemüse und Rosmarinjus

oder

Alpenlachs

mit Weissweinsrisotto, Ofengemüse und Kräuterschaum

oder

Tagliatelle

mit Waldpilzen und Bergkräutern

Tagesdessert

1. TAG DINNER

Rieslingschaumsuppe

mit Kerbelöl

sagi-Hackbraten

mit Kartoffelstampf, Marktgemüse und sagijus

oder

Fangfrischer Fisch

mit Selleriepüree, Spinat und Beurre Blanc

oder

Saisonale Ravioli

mit Belper Knolle und Nussbutter

Crème brûlée

mit Beerenglacé



Seminarmenus

3-Gang Businessmenu April bis September

2. TAG LUNCH

Mediterrane Gazpacho

Saltimbocca

mit Polenta und Marktgemüse

oder

Fischknusperli

mit saisonalem sagibeiz-Salat

oder

Vegetarischer Linsenhackbraten

mit Kartoffelstampf und vegetarischem Jus

Dreierlei Mini-Desserts

2. TAG DINNER

Büffelmilch-Mozzarella

mit Datterini Tomaten und Basilikum

Grilliertes Flanksteak

mit Bratkartoffeln, Ofengemüse und sagijus

oder

Saiblingsfilet

mit Fregola Sarda, Ofengemüse und Kräuterschaum

oder

Safranrisotto

mit Ratatouille-Gemüse und Parmesan

Erdbeeren

mit Sauerrahm



Seminarmenus

3-Gang Businessmenu Oktober bis März

2. TAG LUNCH

sagibowl

saisonale Salate mit Nüssen und Früchten

Poulet Stroganoff

mit Tagliatelle und Sauerrahm

oder

Fish'n'Chips

CH-Fischfilet mit Pommes Frites

oder

Vegetarischer Linsenhackbraten

mit Kartoffelstampf und vegetarischem Jus

Dreierlei Mini-Dessert

2. TAG DINNER

Geräucherter Saibling

mit Dill und Sauerrahm

Rindshohrücken

mit Kartoffelgratin, Ofengemüse und sagijus

oder

Saiblingsfilet

mit Wildreis, Karotten und Beurre Blanc

oder

Randengnocchi

mit Baumnüssen und Tomatencoulis

Tobleronemousse

mit saisonalen Früchten

