Pereiras Schwyzerhüsli

Unsere Vorschläge für Ihren Anlass

Menü 1

Nüsslisalat mit Speck und Ei

***

Schweinssteak 200g mit Kräuterbutter
Pommes Frites und Gemüsebouquet

***

Aperolino

65

Menü 2

Grüner Blattsalat mit Ei

***

Schweinsfiletmedaillons mit Cognacrahmsauce
Butternudeln und Gemüsebouquet

***

Mangosorbet mit Prosecco

68

Menü 3

Grüner Blattsalat mit Norwegischem Rauchlachs

***

Pouletstroganoff
mit Spätzli und Gemüsebouqouet

***

Pastel de Nata mit Vanilleglacé

63

Menü 4

Gambas al Ajillo

***

Knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen
Pommes Frites und Gemüsebouquet

***

Crema Catalana

68

Tel: 055 442 56 06 info@pereiras-schwyzerhuesli.ch www.pereiras-schwyzerhuesli.ch

Menü 5

Thunfischcarpaccio mit Honigdillsenfsauce

***

Rotes Thai Curry mit Pouletfilet und Gemüse
Basmatireis

***

Gebratene Ananas mit Rosapfeffer, Portweinsauce und Vanilleglacé

68

Menü 6

Gemischte Salatvariation

* * *

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Butterrösti und Gemüsebouquet

* * *

Mangosalat mit Sauerrahmglacé

69

Menü 7

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

* * *

Kalbssaltimbocca
Safranrisotto und Gemüsebouquet

* * *

Tonkabohnen Panna Cotta

75

Menü 8

Avocadocarpaccio mit gebratenen Riesencrevetten

* * *

Kalbsfiletmedaillon mit Morchelsauce
Butternudeln und Gemüsebouquet

* * *

Dessertvariation

92

Menü 9

Lachstatar mit Briochetoast und Salatbouquet

* * *

Kalbssteak 200g mit Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

* * *

Mariniertes Ananascarpaccio mit Limettensorbet

85

Menü 10

Tomatencrèmesuppe mit Burrata

* * *

Kalbsvoressen
Kartoffelstock und Gemüsebouquet

* * *

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

65

Menü 11

Ruccolasalat mit Parmesanspänen und Riesencrevetten

* * *

Rindsbrasato
Safranrisotto und Gemüsebouquet

* * *

Hausgemachtes Tiramisu

70

Menü 12

Duett vom Avocado- und Thunfischtatar mit Salatbouquet

* * *

Rindsfiletstroganoff
Spätzli und Gemüsebouquet

* * *

Trilogie
Pastel de Nata, Tonkabohnen Panna Cotta und Schokoladenküchlein

90

Menü 13

Zitronengrascurrysuppe mit Jakobsmuscheln

* * *

Rindsfilet Black Angus am Stück gebraten mit Béarnaisesauce
Pommes Frites und Gemüsebouquet

* * *

Dessertvariation

95

Menü 14

Kalbstatar mit Briochetoast und Salatbouquet

* * *

Gebratene Riesencrevetten auf Safranrisotto mit Mediterranem Gemüse

* * *

Trilogie vom Sorbet

87

Menü 15

Bruschetta Variation

* * *

Zanderfilet an Noilly Prat Safransauce
Petersilienkartoffeln und Blattspinat

* * *

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglacé

78

Menü 16

Gemischte Salatvariation

* * *

Fondue Chinoise à discrétion
Poulet, Kalb und Rind, verschiedene Saucen
Pommes Frites und Butterreis

* * *

Zitronensorbet mit Vodka

72

Zusammen geniessen, weil zusammen essen eben glücklicher macht. Unsere Gerichte in der Mitte des Tisches sind ideal zum Teilen. Jeder schöpft sich was ihn gluschtet, bis alle satt & zufrieden sind.

Tavolata ab 10 Personen

Menü 17

Brot und Oliven
Bruschetta Variation mit Tomaten, Pilzen, Aubergine und Lachs
***
Salatschüssel mit Blattsalat, Gurken, Randen, Kabis und Rüebli
Tomatensalat mit Mozzarella Perlen
Rindstatar mit Cognac, Zwiebeln und Kapern
***
Orecchiette an Tomatensauce mit Crevetten
Rindsbrasato mit Safranrisotto
***
Desserttrilogie
Panna Cotta, Tiramisu und Pastel de Nata

Pro Person 90.-

Menü18

Brot und Oliven
Bruschetta Variation mit Tomaten, Pilzen, Aubergine und Lachs
***
Salatschüssel mit Blattsalat, Gurken, Randen, Kabis und Rüebli
Tomatensalat mit Mozzarella Perlen
***
Orecchiette an Tomatensauce mit Crevetten
Kalbsinvoltini mit Zitronenrisotto
***
Desserttriologie
Panna Cotta, Tiramisu und Pastel de Nata

Pro Person 83.-