

# **UNSER RESTAURATIONS ANGEBOT**

## **NOS PROPOSITIONS DE RESTAURATION**

Ab 10 Personen, bitte beschränken Sie sich auf 1 Menü  
Es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet  
*Dès 10 personnes, choisissez un seul menu*  
*Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées*

- **APERÖ & STEHLUNCH**
- **AUSZUG SPEISEKARTE & ZVIERI**
- **MENÜ & BÜFFET**
- **AUSZUG WEINKARTE**

### **FLORIDA APERÖ**

**PAUSCHAL PRO PERSON FR. 15.00 / PAR PERSONNE FR. 15.00**

- 1½ Schinkengipfeli / *Croissants au jambon*  
½ Käseküchlein / *ramequins au fromage*  
Je ¼ Belegte Brötchen mit Rauchlachs, Roastbeef, Schinken, Salami und Käse  
¼ de *canapé au saumon fumé, roastbeef, jambon, salami et fromage*  
Je ¼ Belegte Brötchen pro 2 Personen Sellerie und geräuchertes Forellenmousse  
¼ de *canapé au céleri et mousse de truite fumée*  
40 Gr Gemüsestäbchen mit Knoblauch-, Sambal- und Currysauce  
40 gr *Légumes crus avec sauces ail, sambal et curry*  
Apéromix / *Salés*

### **KARIBIK APERÖ**

**PAUSCHAL PRO PERSON FR. 19.00 / PAR PERSONNE FR. 19.00**

#### **Piña Colada**

Cremig, fruchtiger Cocktail mit Rum, Ananassaft, Kokossirup und Rahm  
*Cocktail fruité crémeux avec rhum, jus d'ananas, sirop de noix de coco et crème*

#### **Pussy Foot**

Fruchtiger Cocktail ohne Alkohol mit Orangen-, Ananas- und Zitronensaft, mit wenig Grenadine  
*Cocktail fruité sans alcool avec jus d'orange, ananas, citron et grenadine*

Diese Cocktails servieren wir Ihnen in hübsch garnierten Gläsern mit Zuckerrand und Früchtégarnitur, dazu reichen wir Ihnen Mineralwasser.

*Les cocktails sont servis dans des jolis verres bordés de sucre, de fruits et avec un verre d'eau minérale.*

Pro Person servieren wir Ihnen einen fruchtig-pikanten Löffelhappen, ein Tandoori Pouletsspiesschen mit Tandoori Dip - Sauce, eine knusprige Riesenkrevette mit karibischer Chilisauce, Curry- und Knoblauchsauce. Eine tropische Früchteplatte rundet das Angebot ab.

*Par personne, nous servons une cuillère apéro fruitée-piquante, une brochette de poulet tandoori avec une sauce tandoori, un croustillant de crevettes géantes, avec sauces chili caribbean, curry et à l'ail. Pour couronner le tout, un plat de fruits tropicaux.*

## **APERÖ & STEHLUNCH / APERÖ & BUFFET**

Zum selber zusammenstellen / *A composer soi-même*

### **Kaltes Büffet / buffet froid**

1	Teller	Fr. 3.80	Apéromix / salés
½	Kilo	Fr. 26.00	Blätterteiggebäck für 10-15 Pers. / <i>feuilletés pour 10-15 pers.</i>
½	Kilo	Fr. 18.00	Hausgemachter Speckzopf gewürfelt für 10-15 Pers.
½	kilo	Fr. 18.00	<i>Tresse au lard faite maison quadrillée pour 10-15 pers.</i>
100	Gr.	Fr. 2.50	Gemüsestäbchen mit Knoblauch-, Sambal- & Currysauce
100	gr	Fr. 2.50	<i>Légumes crus avec sauces au curry, à l'ail et sambal</i>
1	Stk	Fr. 3.40	Belegte Brötchen mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Sellerie oder Thon
½	pce	Fr. 1.80	<i>Canapés au jambon, salami, fromage, œuf, céleri ou thon</i>
¼	Stk	Fr. 1.20	
1	Stk	Fr. 4.00	Belegte Brötchen mit Roastbeef, geräuchertes Forellenmousse oder Rauchlachs
½	pce	Fr. 2.20	<i>Canapés au roastbeef, mousse de truite fumée ou saumon fumé</i>
¼	Stk	Fr. 1.40	
1	Stk	Fr. 1.80	Sellerie Salat mit frischer Ananas + Walnuss / <i>célérie rémoulade avec ananas+noix</i>
1	Stk	Fr. 1.80	Roastbeefröllchen gefüllt mit Tartarsauce / <i>rouleaux de Roastbeef farcis à la sauce tartare</i>
½	Stk	Fr. 2.00	Laugenbrötchen mit Rauchlachs & Meerrettichschaum
½	pce	Fr. 2.00	<i>Délice au saumon fumé &amp; raifort chantilly</i>
1	Stk	Fr. 1.40	Löffelhappen aus Mango, Ananas, Kiwi, pikant gewürzt
1	pce	Fr. 1.40	<i>Cuillère apéro avec mango, ananas, kiwi, assaisonnée piquante</i>
1	Stk	Fr. 1.80	Löffelhappen mit Lachstatar / <i>cuillère apéro avec tatar de saumon</i>
1	Stk	Fr. 1.50	½ Schnitz Melone mit Rohschinken / <i>½ tranche de melon avec jambon cru</i>
1	Stk	Fr. 1.00	Greyerzerkäse - Würfel mit Traube / <i>Dés de gruyères accompagnés de raisin</i>
1	Stk	Fr. 1.50	Bruschetta mit Basilikum und Tomaten / <i>Bruschetta avec basilic et tomates</i>
1	Stk	Fr. 1.90	Bruschetta mit schwarzer Olivenpesto & Chorizo / <i>Bruschetta d'olives noires et chorizo</i>

### **Fleischteller Florida / Assiette de viande Florida**

1	Platte	Fr. 18.00	Rohschinken, Bündnerfleisch, Schinken, Salami, Bauernwurst
1	plat	Fr. 18.00	<i>Jambon cru, viande des Grisons, jambon, salami, saucisse paysanne</i>

### **Bierbrauerteller / Assiette brasserie**

1	Platte	Fr. 18.00	Bündnerfleisch, Salami, Hobelkäse
1	plat	Fr. 18.00	<i>Viande des Grisons, salami, copeaux de fromage</i>

### **Warmes Büffet / Buffet chaud**

1	Stk	Fr. 1.80	Schinkengipfeli / <i>Croissant au jambon</i>
1	Stk	Fr. 3.40	Käseküchlein / <i>Ramequin au fromage</i>
1	Stk	Fr. 2.50	Mini - Pizza
1	Stk	Fr. 2.00	Mini Frühlingsrollen mit Sojasauce / <i>Mini rouleaux de printemps avec sauce soja</i>
1	Stk	Fr. 2.50	50gr. Mini Tandoori Pouletspiesschen mit Tandoori Dipp-Sauce
1	pce	Fr. 2.50	<i>50gr. mini-brochettes de poulet tandoori avec sauce tandoori</i>
1	Stk	Fr. 3.50	50gr. Mini-Rindfleischspiesschen mit Pfeffer und Cocktailsauce
1	pce	Fr. 3.50	<i>50gr. mini-brochettes de boeuf avec sauce poivre et cocktail</i>
1	Stk	Fr. 1.50	Chipolata Kalb oder Schwein / <i>Chipolata de veau ou de porc</i>
100	Gr.	Fr. 3.50	Fleischkugeln mit pikanter Tomaten Salsa
100	gr.	Fr. 3.50	<i>Boulettes de viande avec sauce tomate relevée</i>
1	Stk	Fr. 2.50	Panierte Riesenkrevette mit Sambal, Curry und Knoblauchsauce
1	pce	Fr. 2.50	<i>Crevette géante panée avec sauce sambal, curry et ail</i>
100	Gr.	Fr. 3.50	Panierte Champignonköpfler mit Tartarsauce
100	gr.	Fr. 3.50	<i>Champignons de Paris panés avec sauce tartare</i>

### **Desserts**

1	Stk	Fr. 2.50	Bunte saisonale Waldbeeren-Schnitte / <i>Tranche de baies des bois saisonale</i>
1	Port.	Fr. 2.50	Frischer Fruchtsalat / <i>Salade de fruits frais</i>
1	Port.	Fr. 2.50	Schokoladenmousse mit Rahm / <i>Mousse au chocolat avec chantilly</i>
1	Port.	Fr. 2.50	Pfannkuchen mit Haselnussfüllung / <i>Crêpes fourrées aux noisettes</i>

# **MENÜVORSCHLÄGE / PROPOSITIONS DE MENUS**

Ab 10 Personen / bitte beschränken Sie sich auf 1 Menü / Es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet  
Dés 10 personnes / choisissez un seul menu / Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées

## **MENÜ NR. 1 ★ FR. 25.50**

Gemischter Salat ***	Salade mêlée ***
Hausgemachtes Hacksteak Champignonrahmsauce Kartoffelstock ***	Steak haché maison Sauce champignons à la crème Purée de pommes de terre ***
Viennetta mit Rahm	Viennetta chantilly

## **MENÜ NR. 2 ★ FR. 28.00**

Bouillon mit Backerbsen ***	Bouillon aux pois frits ***
Pouletbrust an Orangensauce Gemüse garnitur Reis ***	Suprême de poulet, sauce à l'orange Garniture de légumes Riz ***
Karamelköpfler	Flan caramel

## **MENÜ NR. 3 ★ FR. 29.00**

Saisonsalat ***	Salade de saison ***
Poulet gebraten mit Rosmarin Naturjus Pommes Frites ***	Poulet rôti au romarin au jus nature Pommes frites ***
Coupe Danmark	Coupe Danmark

## **MENÜ NR. 4 ★ FR. 29.50**

Gemischter Salat ***	Salade mêlée ***
Geschnetztes Schweinefleisch an Champignonrahmsauce Nudeln ***	Emincé de porc Sauce champignons à la crème Nouilles ***
Coupe Jacques	Coupe Jacques

## **MENÜ NR. 5 ★ FR. 31.00**

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen ***	Bouillon Célestine ***
Paniertes Schweinsschnitzel Gemüse garnitur Pommes Frites ***	Escalope de porc panée Garniture de légumes Pommes frites ***
Viennetta mit Rahm	Viennetta chantilly

## **MENÜ NR. 6 ★ FR. 33.50**

Saisonsalat ***	Salade de saison ***
Kalbpiccata Milanese an Tomatensauce Spaghetti ***	Piccata milanaise de veau à la sauce tomate Spaghetti ***
Coupe Flamingo	Coupe Flamingo

**MENÜ NR. 7 ★ FR. 34.00**

Gemischter Salat  
\*\*\*  
Rindsstroganoff  
an Paprikarahmsauce  
Reis  
\*\*\*  
Gemischtes Sorbet

Salade mêlée  
\*\*\*  
Stroganov de boeuf  
Sauce paprika à la crème  
Riz  
\*\*\*  
Sorbet panaché

**MENÜ NR. 8 ★ FR. 35.00**

Bouillon mit Gemüsestreifen  
\*\*\*  
Grüner Salat mit gerösteten Kernen  
\*\*\*  
Schweinsschnitzel  
Champignonrahmsauce  
Pfirsich mit Rahm  
Nudeln  
\*\*\*  
Coupe Ananas

Bouillon aux juliennes de légumes  
\*\*\*  
Salade verte aux graines rôties  
\*\*\*  
Escalope de porc  
Sauce champignons à la crème  
Pêche chantilly  
Nouilles  
\*\*\*  
Coupe Ananas

**MENÜ NR. 9 ★ FR. 35.00**

Karottencremesuppe mit frischer Petersilie  
\*\*\*  
Schweinsbraten "Dentenberg"  
gefüllt mit Zwetschgen  
Gemüse garnitur  
Röstikroketten  
\*\*\*  
Apfelkuchen mit Vanilleglace und Rahm

Crème de carottes avec persil frais  
\*\*\*  
Rôti de porc "Dentenberg"  
farci aux pruneaux  
Garniture de légumes  
Croquettes de rösti  
\*\*\*  
Gâteau aux pommes avec la glace vanille  
et crème

**MENÜ NR. 10 ★ FR. 39.50**

Bouillon mit Backerbsen  
\*\*\*  
Saison Salat  
\*\*\*  
Kalbs- und Schweinsbraten  
Gemüse garnitur  
Röstikroketten  
\*\*\*  
Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Bouillon aux pois frits  
\*\*\*  
Salade de saison  
\*\*\*  
Rôti de veau et de porc  
Garniture de légumes  
croquettes de rösti  
\*\*\*  
Salade de fruits frais avec chantilly

**MENÜ NR. 11 ★ FR. 44.50**

Broccolicremesuppe mit Mandeln  
\*\*\*  
Gemischter Salat  
\*\*\*  
Schweinsfilet an Waldpilzrahmsauce  
Nudeln  
\*\*\*  
Schokoladenmousse

Crème de brocoli aux amandes  
\*\*\*  
Salade mêlée  
\*\*\*  
Filet de porc aux champignons  
des bois à la crème  
Nouilles  
\*\*\*  
Mousse au chocolat

**MENÜ NR. 12 ★ FR. 46.50**

Tomatencremesuppe mit Gin - Rahmhaube  
\*\*\*  
Saison Salat  
\*\*\*  
Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce  
Pfirsich mit Rahm  
Nudeln  
\*\*\*  
Gemischtes Sorbet

Crème de tomates au gin et chantilly  
\*\*\*  
Salade de saison  
\*\*\*  
Escalope de veau à la crème de bolets  
Pêche chantilly  
Nouilles  
\*\*\*  
Sorbet panaché

**FONDUE - MENÜ NR. 13 ★ FR. 47.00**

Gemischter Salat *** Fondue chinoise oder Fondue vigneron à discrétion Reichhaltiges Angebot an verschiedenen Saucen Silberzwiebeln, Cornichons, Pfersich, Ananas und Birnen Eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites oder Reis *** Viennetta mit Rahm	Salade mêlée *** Fondue chinoise ou Fondue vigneronne à discrétion Accompagnée d'un grand choix de sauces Oignons blancs, cornichons, pêches, ananas et poires Une garniture au choix: Pommes frites ou riz *** Viennetta chantilly
--	--

**MENÜ NR. 14 ★ FR. 49.00**

Kraftbrühe mit Käseschnittchen *** Gemischter Salat *** Roastbeef nach Englischer Art Bearnaise-Sauce Gemüse garnitur Kartoffelgratin *** Schokoladenmousse	Consommé aux diabolins *** Salade mêlée *** Roastbeef à l'anglaise Sauce béarnaise Garniture de légumes Gratin dauphinois *** Mousse au chocolat
--	---

**MENÜ NR. 15 ★ FR. 58.00**

Bouillon Royale *** Grüner Salat mit gerösteten Kernen *** Schweins- und Kalbsfilet an Steinpilzrahmsauce Nudeln *** Rindsfilet an Bearnaise-Sauce Gemüse garnitur Pommes Frites *** Eisvacherin	Bouillon royal *** Salade verte aux graines rôties *** Filet de porc et de veau Sauce aux bolets à la crème Nouilles *** Filet de boeuf, sauce béarnaise Garniture de légumes Pommes frites *** Vacherin glacé
--	--

**MENÜ NR. 16 ★ FR. 63.00**

„Schwedenteller“ Krevettencocktail, Rauchlachs, geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum, Toast und Butter *** Grüner Salat garniert mit frischen Champignons *** Rindsfiletmédailles Bearnaise-Sauce Gemüse garnitur Kartoffelgratin *** Florida Festival (tropische Sorbet und Früchte)	„Assiette suédoise“ Cocktail de crevettes, saumon fumé, filet de truite fumée avec mousse au raifort chantilly, Toast et beurre *** Salade verte garnie avec champignons frais *** Médailles de boeuf Sauce béarnaise Garniture de légumes Gratin dauphinois *** Festival Florida (sorbet tropical et fruits)
--	---

## **SAISON MENÜS / MENUS DE SAISON**

Ab 10 Personen / bitte beschränken Sie sich auf 1 Menü / Es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet  
Dés 10 personnes / choisissez un seul menu / Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées

### **FRÜHLINGSMENÜ / MENU DE PRINTEMPS NR. 17 (ERHÄLTlich VON MÄRZ – MAI) ★ FR. 49.50**

Bärlauchcremesuppe ***	Crème à l'ail d'ours ***
Grüner Salat mit Frühlingszwiebeln, Tomatenwürfel und Croutons ***	Salade verte avec oignons de printemps Dés de tomates et croûtons ***
Kalbsschnitzel an Bernaise-Sauce Weisse Spargeln Sautierte neue Kartoffeln ***	Escalope de veau avec sauce béarnaise Asperges blanches Pommes nouvelles sautées ***
Coupe Romanoff	Coupe Romanoff

### **SOMMERMENÜ / MENU D'ÉTÉ NR. 18 (ERHÄLTlich VON JUNI – SEPTEMBER) ★ FR. 46.50**

Pikante Gazpacho kalt serviert ***	Gazpacho assaisonné piquant servi froid ***
Salatbouquet mit marinierter Honigmelone an Olivenöl - Vinaigrette ***	Bouquet de salades avec melon mariné au miel, sauce vinaigrette et huile d'olive ***
Truthahnbrust – Piccata auf Tomatensauce Risotto mit Parmesan ***	Piccata de suprême de dinde, sauce tomate Risotto au parmesan ***
Sorbetpalette garniert mit frischen Früchten	Palette de sorbets avec fruits frais

### **HERBSTMENÜ / MENU D'AUTOMNE NR. 19 (ERHÄLTlich VON OKTOBER – NOVEMBER) ★ FR. 49.50**

Brunnenkressecremesuppe ***	Crème de cresson ***
Nüsslersalat mit lauwarmen Pilzen ***	Salade de doucette avec champignons tièdes ***
Rehschnitzel an Holundersauce Kürbispätzli ***	Escalope de chevreuil avec sauce au sureau Spätzli à la courge ***
Lauwarmes Zwetschgenkompott mit Zimtglace	Compote de pruneaux tièdes Glace à la cannelle

### **WINTERMENÜ / MENU D'HIVER NR. 20**

#### **(ERHÄLTlich VON NOVEMBER-FEBRUAR / MINDESTENS 10 TAGE IM VORAUS BESTELLEN) ★ FR. 39.50**

Kürbiscremesuppe mit Zimt und Rahmhaube ***	Crème de courge avec cannelle et chantilly ***
Suure Mocke "Florida" Gemüse garnitur Kartoffelstock ***	Bœuf braisé "Florida" Garniture de légumes Purée de pommes de terre ***
Orangenscheiben mariniert mit Amaretto und Pistazien begleitet von Vanilleglace	Salade d'oranges marinées d'Amaretto et pistaches accompagnée de glace à la vanille

# **TROPISCHE MENÜS / MENUS TROPICALES**

(Ab 10 Personen / bitte beschränken Sie sich auf 1 Menü / Es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet)  
(Dés 10 personnes / choisissez un seul menu / Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées)

## **TROPISCHES FEUERWERK / FEU D'ARTIFICE TROPICAL NR. 21 ★ FR. 34.00**

Salatkomposition aus Karottensalat mit Kokos,  
Gurkensalat mit frischem Koriander, Selleriesalat  
mit Orange, Korinthen und Pekannüssen  
begleitet von grünem Salat

\*\*\*

Fruchtiges Calypso Poulet mit Gemüse  
Kräuterreis

\*\*\*

Bananen-Vanillekuchen mit Schokoladenbiskuit  
und Rahm

Entrée fraîcheur, salade de carottes avec noix de coco,  
salade de concombres avec coriandre fraîche, salade de  
céleri avec des oranges, raisins de Corinthe et noix de pécan  
accompagnée de salade verte

\*\*\*

Poulet calypso avec des légumes  
Riz aux fines herbes

\*\*\*

Gâteau à la banane et à la vanille  
avec biscuit au chocolat et crème

## **TROPISCHE ERFRISCHUNG / FRAÎCHEUR DES TROPIQUES NR. 22 ★ FR. 39.00**

Kalte Avocadosuppe mit Limette

\*\*\*

Schweinschnitzel an Mangochutneysauce  
Glasierte Cherrytomaten  
Zitronengras-Risotto

\*\*\*

Sorbetpalette garniert mit tropischen Früchten

Potage froid d'avocat avec limette

\*\*\*

Escalope de porc au chutney de mangue  
Tomates cherry glacées  
Risotto parfumé à la citronnelle

\*\*\*

Palette de sorbets avec fruits frais tropicaux

## **KULINARISCHER HÖHENFLUG / SUPRÊME DE GOURMETS NR. 23 ★ FR. 51.00**

Currycremesuppe mit Pouletstreifen

\*\*\*

Eisbergsalat mit Knoblauchdressing  
garniert mit pikant marinierten Riesenkrevetten

\*\*\*

Kalbsrückenbraten in Kokosmilch  
Ananasreis

\*\*\*

Mango Tiramisu im Glas

Crème de curry avec lamelles de poulet

\*\*\*

Salade iceberg avec dressing à l'ail  
garnie de crevettes géantes marinées et piquantes

\*\*\*

Rôti de veau au lait de coco  
Riz à l'ananas

\*\*\*

Tiramisu à la mangue en verre

## **PARADISISCHE LEIDENSCHAFT / PASSIONS DU PARADIS NR. 24 ★ FR. 48.00**

Pikante Kürbis-Kokossuppe

\*\*\*

Mango-Büffelmozzarella Salat  
mit Chili-Vinaigrette und frischem Basilikum

\*\*\*

Tandoori Pouletspiesschen  
auf seiner Sauce  
Safranrisotto

\*\*\*

Schokoladenküchlein  
begleitet von Passionsfruchtmousse

Crème de courges-coco relevée

\*\*\*

Salade de mangue et mozzarella de bufflonne  
avec vinaigrette au chili et basilic frais

\*\*\*

Brochette de poulet tandoori  
dans son jus  
Risotto au safran

\*\*\*

Petit gâteau au chocolat  
accompagné de sa mousse aux fruits de la passion

## **EXOTISCHE TRÄUMEREIEN / RÊVES EXOTIQUES NR. 25 ★ FR. 57.00**

Kürbis-Karottensuppe mit Vanille

\*\*\*

Calipso Krevettencocktail mit Avocado  
auf grünem Salatbeet

\*\*\*

Exotische Grillade mit Känguru, Krokodil und  
tropischem Baramundi-Seebarsch  
an rosa Pfeffersauce und Zitronenbutter  
Gebratene Süsskartoffeln mit Gemüse

\*\*\*

Pina-Colada Tiramisu mit Jamaika Rum  
im Glas

Crème de courges-carottes avec vanille

\*\*\*

Cocktail calipso de crevettes avec avocat  
sur son lit de salade verte

\*\*\*

Grillade exotique de kangourou,  
de crocodile et  
de Baramundi (Loup de mer), accompagnée  
d'une sauce au poivre rose et beurre au citron,  
Pommes de terre douces et légumes rôtis

\*\*\*

Tiramisu Pina-Colada avec rhum de la Jamaïque  
en verre

**KÖSTLICHKEITEN VON NAH UND FERN / GOURMANDISES D'ICI ET D'AILLEURS NR. 26★ FR. 64.00**

Schwarzwurzel-Vanille-Salat mit Granatapfel  
und geräucherter Entenbrust

\*\*\*

Currycremesuppe mit Lachs

\*\*\*

Rindsfilet rosa gebraten  
auf Kaffee-Schokoladensauce  
Kartoffelstock mit Galgant

\*\*\*

Kokosnuss Panna Cotta mit Himbeersauce

Salade Salsifis-vanille avec grenade  
Magret de canard fumé

\*\*\*

Potage crème de Curry avec saumon

\*\*\*

Filet de bœuf à l'anglaise  
Sauce café-chocolat  
Purée de pommes de terre avec galga

\*\*\*

Panna cotta à la noix de coco et sauce framboise

**KÖSTLICHE INSEL SPEZIALITÄTEN / DÉLICES GOURMANDS DES ÎLES NR. 27 ★ FR. 86.00**

Melone-Tomatensuppe mit gerösteten  
Pinienkernen und Mozzarellawürfeln

\*\*\*

Salatkomposition aus Ananassalat mit roten  
Linsen, Gurken-Papaya Salat, Selleriesalat mit  
Orange, Korinthen und Pekannüssen

\*\*\*

Eglifilet mit Kaffir Limettenschaum  
Pilawreis

\*\*\*

Avocadosorbet im Champagnerbad  
getopft mit Himbeeren

\*\*\*

Kalbsmedaillons an Mango-Amaretto Sauce  
Karotten-Kartoffelstock

\*\*\*

Coupe Amazonas  
Bananen- und Kokosglace,  
PassionFruchtsorbet mit Mangosauce und  
Rahm

Potage melon-tomates avec pignons rôtis  
et dés de mozzarella

\*\*\*

Composition de salades ananas avec lentilles  
rouges, salades de concombre et papaya,  
céleri avec orange  
raisins de Corinthe et noix de pécan

\*\*\*

Filets de perches  
Riz pilaw

\*\*\*

Sorbet d'avocat dans un bain de champagne  
garni de framboises

\*\*\*

Médailles de veau à la sauce mangue-amaretto  
Purée de pommes de terre et carottes

\*\*\*

Coupe amazone  
Glace à la banane et noix de coco  
Sorbet aux fruits de la passion avec sauce à la  
mangue et crème

**KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE / SAVEURS À DÉCOUVRIR NR. 28★ FR. 60.00**

Karottencremesuppe mit Chili-Kakao Aroma  
garniert mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\*\*\*

Cous cous Salat mit Äpfel, Mandeln und  
Ingwer, serviert auf Eisbergsalat

\*\*\*

Kalbssteak mit Orangen-Basilikum Sauce  
Geschmorte Okraschoten  
Kürbiskartoffelstock

\*\*\*

Coupe Coco Loco  
Kokosglace mit frischer Ananas,  
Jamaica Rum Weinbeeren und Rahm

Crème de carottes avec arôme de cacao et chili  
Graines de tournesol grillées

\*\*\*

Salade de couscous avec pommes, amandes et  
gingembre, servie sur une salade iceberg

\*\*\*

Steak de veau à la sauce à l'orange-basilic  
Gombos braisés  
Purée de pommes de terre et courges

\*\*\*

Coupe Coco Loco  
Glace à la noix de coco avec ananas frais  
raisins macérés de rhum de la Jamaïque  
et crème

**GENÜSSLICHE ORCHIDEE / PLAISIR D'ORCHIDÉ NR. 29★ FR. 46.00**

Karottencremesuppe mit Limette

\*\*\*

Mango-Lauchsalat

\*\*\*

Geschnetzeltes Schweinefleisch  
an Vanille-Curry Sauce  
Pilawreis

\*\*\*

Papayasorbet mit weisser Schokoladensauce

Crème de carottes avec limette

\*\*\*

Salade mangue-poireau

\*\*\*

Émincé de porc  
à la sauce vanille-curry  
Riz pilaw

\*\*\*

Sorbet Papaya avec sauce au chocolat blanc



# **BÜFFET VORSCHLÄGE / PROPOSITIONS DE BUFFET**

Ab 25 Erwachsenen Personen / es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet / auf 2 Stunden begrenzt  
A partir de 25 adultes / Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées / limité à 2 heures

## **DER FLORIDA FRÜHSTÜCK PLAUSCH / LE PETIT-DÉJEUNER PLAISIR DU FLORIDA** **A DISCRETION FÜR FR. 21.00 PRO PERSON / POUR FR. 21.00 PAR PERS.**

Kaffee / Tee / Schoggi & Ovo / Milch / Orangensaft / Multivitaminsaft / Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure / Ruchbrot / Zopf / Gipfeli / Versch. Konfitüren / Honig / Butter / Lätta / Streichkäse / Bircher-müesli / Natur & Frucht Joghurt / Kornflakes / Schoggi-Flakes / Bio Huus Müesli / Fruchtkorb / Kalte Fleischplatte / Käseplatte / 5 min. Ei

*Café / thé / Chocolat & Ovo / lait / jus d'orange / jus multivitamines / eau gazeuse et plate / Pain / tresse / croissants / div. confitures / miel / beurre / lätta / fromage fondu / bircher / yogourts natures et aux fruits / cornflakes / choco flakes / bio muesli maison / corbeille de fruits / assiette de viandes / plateau de fromages/ œuf 5 min.*

### **A la carte zum Florida Frühstücks Plausch / En supplément à la carte**

1 Spiegelei / Oeuf au plat	Fr. 1.00	Omelette Natur (2 Eier/oeufs)	Fr. 4.50
Omelette Natur (3 Eier/oeufs)	Fr. 5.50	Garnitur nach Wahl / Garniture au choix	Fr. 1.50
Portion Rösti	Fr. 6.50		
Portion Rösti mit 2 Spiegeleier und Speck / portion rösti avec 2 oeufs au plat et lard			Fr. 9.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce / Saucisse à rôtir de porc avec sauce aux oignons			Fr. 10.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce / Saucisse à rôtir de veau avec sauce aux oignons			Fr. 10.50

## **SURF AND TURF MENU**

### **FR. 49.00 PRO PERSON / FR. 49.00 PAR PERSONNE**

Ab 25 Erwachsenen Personen / es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet / auf 2 Stunden begrenzt  
À partir de 25 adultes / Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées / limité à 2 heures

Salat Waldorf Eisbergsalat mit Baumnüssen und Äpfeln garniert ***	Salade Waldorf Salade Iceberg, garnie avec des noix et des pommes ***
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen ***	Crème de courge et ses graines rôties ***
<b>Büffet</b> <b>Surf and Turf</b> mit Pangasiusfilet, Spare Ribs, Pouletbrust und Rindssteak Barbecue-Sauce und Kräuterbutter Gedämpfte Tomate und Mais Pommes Frites ***	<b>Buffet</b> <b>Surf and Turf</b> avec filet de pangasius, Spare Ribs, suprême de poulet et steak de boeuf Sauce barbecue et café de paris Tomate étuvée et maïs Pommes frites ***
Coupe Ananas mit Kokosnussglace und Rahm ***	Coupe ananas avec glace à la noix de coco et chantilly ***

## **BARBECUE BÜFFET**

### **FR. 52.00 PRO PERSON / FR. 52.00 PAR PERSONNE**

Blattsalate, verschiedene Dressings, Karotten-, Gurken-, Randen-, Sellerie-, Mais- & Tomatensalat, Brotauswahl, im Schiff präsentiert ***	Salades vertes accompagnées de sauces, salades de carottes, concombres, céleri, betteraves, maïs et tomates, choix de pains, présentés dans un bateau ***
Pouletbrust im Speckmantel, Rinds- und Schweinssteak, hausgemachte Kalbs- und Schweinsbratwürste, Kräuterbutter, Naturjus, Seelandgemüse, Pommes Frites und Reis ***	Suprême de poulet enlardé, steak de boeuf et porc, saucisses à rôtir de porc et de veau faites maison, beurre café de paris, jus nature, Garniture de légumes, Pommes frites et riz ***
Schokoladenmousse, Karamelköpfl, frischer Fruchtsalat, Fruchtekuchen nach Saison, Vanille- und Erdbeer Glace mit Rahm, Meringuen, im Schiff präsentiert ***	Mousse au chocolat, flan caramel, salade de fruits frais, tarte aux fruits de saison (pommes ou prunes), glace vanille et fraise, chantilly, meringue, présentés dans un bateau ***

# **BÜFFET VORSCHLÄGE / PROPOSITIONS DE BUFFET**

## **TRADITIONELLES FLORIDA BÜFFET / BUFFET FLORIDA TRADITIONNEL**

**FR. 72.00 PRO PERSON / FR. 72.00 PAR PERSONNE**

(Ab 25 Personen / es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet)

(À partir de 25 personnes / Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées)

### **Vorspeisenbuffet / Buffet de hors-d'oeuvre**

Lachs Bellevue, Rauchlachs, geräucherte Forellenfilets, Krevettencocktail, Terrine und Pastete mit Cumberland-Sauce, Bündnerfleisch, Rohschinken, Melonen, div. Salate, verschiedene Brote & Butter

*Saumon en bellevue, saumon fumé, truite fumée, cocktail de crevettes, terrines et pâtés, sauce Cumberland, viande séchée des Grisons, jambon cru, melon, salades diverses, pains divers et beurre*

### **Hauptgang / Plat principal**

Kalbsrücken an Waldpilzrahmsauce, Lammkarreebraten provençale mit Rosmarinjus, Roastbeef mit Bearnaise-Sauce und Kräuterbutter, Kartoffelgratin, Reis und Seelandgemüse

*Selle de veau avec sauce aux champignons des bois à la crème, carré d'agneau provençale avec jus au romarin, roastbeef avec sauce béarnaise et café de paris, gratin dauphinois, riz et légumes*

### **Dessertbuffet / Buffet de desserts**

Käseplatte mit Brotauswahl, Mandarinen-Quarktorte, Charlotte Royale, Karamelköpfl, Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, Vanille- und Erdbeer Glace mit Rahm, Meringuen, je nach Saison Erdbeeren oder Vermicelle

*Plateau de fromages avec choix de pains, tourte mandarine au séré, charlotte royale, flan caramel, mousse au chocolat, salade de fruits frais, glace vanille et fraises, chantilly, meringue, selon saison fraises ou vermicelles*

## **KARIBISCHES BÜFFET / BUFFET CARIBIEN**

**FR. 62.00 PRO PERSON / FR. 62.00 PAR PERSONNE**

(Ab 25 Personen / es wird mindestens die definitiv bestellte Personenzahl verrechnet)

(À partir de 25 personnes / Il vous sera facturé au minimum le nombre de personnes réservées)

### **Vorspeisenbuffet / Buffet de hors-d'oeuvre**

Buntgemischte Blattsalate, verschiedene Dressings, Karottensalat mit Kokos, Gurkensalat mit frischem Koriander, Krevettencocktail, Reissalat mit Krabben, Avocadosalat mit Gemüse, Honigmelone mit Hüttenkäse, Artischockensalat, Brotauswahl

*Buffet de salades vertes accompagnées de sauces diverses, salade de carottes avec noix de coco, salade de concombres avec coriandre fraîche, salade de riz avec crabes, salade d'avocats avec légumes, salade d'artichauts, melon avec fromage frais, cocktail de crevettes, choix de pains*

### **Hauptgang / Plat principal**

Poulet Calypso, frischer Fisch in Folie (je nach Angebot), Kalbsrückenbraten in Kokosmilch, Reis mit frischen Kräutern, gebratenes Gemüse, Folienkartoffel mit Sauerrahm

*Poulet calypso, poisson en papillote (selon saison), rôti de veau au lait de coco, riz aux fines herbes fraîches, légumes sautés, pommes de terre dans l'alu, sauce acidulée*

### **Dessertbuffet / Buffet de desserts**

Bananen-Vanille Kuchen, Passionfrucht Sorbet und Vanilleglace mit Rahm, Schokoladen-Chili Mousse, exotischer Fruchtsalat, Pina Colada Quarktorte, Kokosnuss Panna Cotta mit Himbeersauce, Mango Tiramisu.

*Gâteau à la banane et à la vanille, sorbet de fruits de la passion et glace vanille avec crème, mousse au chocolat-chili, salade de fruits exotiques, tourte pina colada, panna cotta à la sauce framboise et tiramisu à la mangue et compote de litchi*

# AUSZUG AUS UNSERER SPEISEKARTE

## VORSPEISEN / ENTRÉES

Pastetli mit Waldpilzragout / <i>Vol au vent au ragoût de champignons des bois</i>	Fr. 15.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter <i>Filet de truite fumée, mousse au raifort, toast et beurre</i>	Fr. 14.50
Krevettencocktail mit Toast / <i>Cocktail de crevettes avec toast</i>	Fr. 14.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter <i>Saumon fumé avec mousse au raifort, toast et beurre</i>	Fr. 19.00
Bündnerteller / <i>Assiette des Grisons</i>	½ Fr 18.30 Fr. 21.50

## TELLERGERICHTE - AUSWAHL / CHOIX DE NOS ASSIETTES

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse garnitur <i>Escalope de porc panée avec pommes frites et garniture de légumes</i>	Fr. 24.00
Schweinssteak Général, Champignonrahmsauce, Pommes Frites <i>Steak de porc Général, sauce aux champignons à la crème, pommes frites</i>	Fr. 25.50
Riz casimir, Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Früchten und Reis <i>Riz casimir, émincé de veau, sauce au curry à la crème, fruits et riz</i>	Fr. 27.50
Rumpsteak Café de Paris mit Pommes frites <i>Rumpsteak Café de Paris avec pommes frites</i>	Fr. 29.50
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln <i>Filets de perches frits avec sauce tartare et pommes naturees</i>	Fr. 29.50
Kalbsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Nudeln <i>Escalopes de veau avec sauce aux champignons à la crème et nouilles</i>	Fr. 29.50

## VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

Grosser Salatteller mit Ei / <i>Grande assiette de salades avec oeuf</i>	Fr. 19.00
Gemüseteller mit 6 Gemüsen / <i>Assiette de légumes (6 sortes)</i>	Fr. 19.50
Waldpilzragout im Reising / <i>Ragoût de champignons des bois avec riz</i>	Fr. 19.50
Gemüseschnitzel mit frischen Salaten / <i>Escalope de légumes avec salades fraîches</i>	Fr. 22.00

## ZVIERIPLÄTTLI / ASSIETTE CASSE-CROUTE

Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami <i>Sandwich fromage, jambon ou salami</i>	Fr. 6.50
Sandwich De Luxe, mit Roastbeef, Bündnerfleisch oder Rohschinken <i>Sandwich de Luxe, roastbeef, viande des Grisons, jambon cru</i>	Fr. 8.00
Toast Hawaii	Fr. 16.00
Croque Monsieur	Fr. 15.00
Pouletflügeli Florida, Pommes frites / <i>Ailerons de poulet Florida, pommes frites</i>	Fr. 16.50
Wurstsalat garniert / <i>Salade de cervelas garnie</i>	Fr. 17.00
Bierbrauerteller mit Bündnerfleisch, Salami und Hobelkäse <i>Assiette „Brasseur“ avec viande des Grisons, salami, et rebibes de fromage</i>	Fr. 18.00
Fleischteller „Florida“ mit Schinken, Bauernwurst, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch ½ Fr. 15.30	Fr. 18.00
<i>Assiette „Florida“ avec jambon, saucisse paysanne, salami, jambon cru, viande des Grisons</i>	
Roastbeeffeller, Pommes frites, Tartarsauce	Fr. 24.50
<i>Assiette de Roastbeef avec pommes frites et sauce tartare</i>	

## KLEINE WEINAUSWAHL / PETIT CHOIX DE VINS

### WEISSWEIN / VIN BLANC

#### Schweiz

Chasselas / R. & L. Andrey / Schafis	75cl	36
Schafiser Chardonnay / R.& L. Andrey / Schafis	75cl	39
Château de Lavigny «Grand Cru» / La Côte	75cl	36
Cure D'Attalens / Lavaux	75cl	46
Schafiser	50cl	23
Epresses	50cl	25

#### Frankreich

Gewürztraminer / Alsace	75cl	39
-------------------------	------	----

#### Italien

Pradalupo / Arneis	75cl	38
--------------------	------	----

### ROSÉ / VIN ROSÉ

#### Schweiz

Twanner Oeil de Perdrix / Hans & Peter Feitknecht	75cl	40
---	------	----

### ROTWEIN / VIN ROUGE

#### Schweiz

Pinot Noir / R. & L. Andrey / Schafis	75cl	41
Merlot / Waadt	75cl	48
Pinot Noir du Valais	75cl	41
Rouge d'Enfer Maître de Chais, Assamblage / Wallis	75cl	45
Fläscher, Blauburgunder / Bündner Herrschaft	75cl	44
Pinot Noir du Valais	50cl	25

#### Österreich

Zweigelt, Weinviertel	75cl	41
-----------------------	------	----

#### Frankreich

Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru / Pinot Noir / Burgund	75cl	58
Brouilly / Gamay / Burgund	75cl	37
Château Marjosse / Cabernet Sauvignon & Franc, Merlot, Malbec / Bordeaux	75cl	45
Fleurie / Burgund	50cl	26

#### Italien

Jubilum Nero d'avola / Tenimenti Associati S.R.L.	75cl	37
Amarone della Valpolicella / Giordano / Veneto	75cl	59
Basta / Primitivo di Manduria / Apulien	75cl	37
I Vercesi / Primitivo di Manduria / Apulien	75cl	44
Gran Sasso / Sangiovese / Apulien	75cl	37
Salice Salentino / Negroamaro, Malvasia nera di Lecce	75cl	37
Corash di Sardegna / Cannonau / Sardinien	75cl	41

#### Spanien

Piedemonte «Crianza» / Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot / Navarra	75cl	38
Don Paulino «Crianza» / Tempranillo, Grenache / Rioja	75cl	38
Marques del Puerto «Reserva» / Tempranillo, Mazuelo, Graciano / Rioja	75cl	44
Roble / Tempranillo / Diez Llorente / Ribera del Duero	75cl	41
Gran Castillo / Cabernet Sauvignon / Bodegas Gran Castillo / Valencia	75cl	39

#### Portugal

Quinta do Casal Branco / Ribatejo	75cl	39
Castelão Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet		

#### Kalifornien

Rancho Zabaco / Zinfandel, Petit Syrah, Syrah / Sonoma County	75cl	42
---	------	----

#### Argentinien

Amalaya de Colomé / Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tannant, Bonarda	75cl	41
---	------	----

#### Chile

Casa Silva / Carmenère / Colchagua Valley	75cl	42
---	------	----

### CHAMPAGNER / PROSECCO / MOSCATO D'ASTI

Mercier Brut	75cl	69
Prosecco / Teresa Rizzi brut	75cl	39
Moscato d'Asti / Balbi Soprani	75cl	38

## VERTRAGSBESTIMMUNGEN

### Menüwahl

Menüauswahl ist für Bankette ab 10 Personen bestimmt. Beschränken Sie sich auf ein Menü. Vegetarische Gerichte und sonstige spezielle Wünsche können wir individuell berücksichtigen. Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien, wir sind sehr flexibel und können Ihre Wünsche berücksichtigen. Für Kinder empfehlen wir Ihnen halbe Portionen oder an Ort und Stelle aus unserer Kinderkarte auszuwählen. Bei allen Menüs ausser beim 3-Filet-Menu ist ein Nachservice inbegriffen.

### Annulation

Annulationen für Bankette über 10 Personen müssen in jedem Fall schriftlich getätigt werden und werden von uns umgehend rückbestätigt. Mündliche Annulationen sind ungültig. Im Falle einer Annulation bis 7 Tage vor dem Anlass, entstehen für den Veranstalter keine Kosten. Als Entschädigung für entstandene Umtriebe bei Annulation bis 3 Tage vor dem Anlass, werden 30% verrechnet. Bei Nichterscheinen werden 60% in Rechnung gestellt.

### Personenanzahl

Bitte melden Sie uns allfällige Änderungen der Personenanzahl frühzeitig. Informieren Sie uns spätestens zwei Tage vor Ihrem Anlass über die genaue Personenanzahl. Die genaue Anzahl ist für uns verbindlich und wird Ihnen als mindestens bestellte Personenzahl verrechnet, auch wenn weniger Personen teilnehmen. Bei einer höheren Teilnehmerzahl gilt die effektive Anzahl der teilnehmenden Personen.

### Bankette und Grillpartys am Waldsee

Bankette und Grillpartys mit Tellerservice oder Büffet servieren wir Ihnen am Waldsee ab 30 Erwachsenen Personen.

### Polsterstühle für den Wintergarten

Gerne tauschen wir Ihnen die Plastik Stühle vom Wintergarten gegen antritzfarbene Polsterstühle aus. Dafür verrechnen wir Ihnen pro Person einen Betrag von Fr. 3.00.

### Ihr Menü als Büffet

Büffets servieren wir Ihnen ab 25 Erwachsenen. Das Frühstücksbüffet oder den Brunch können Sie zwei Stunden lang geniessen.

### Zapfengeld für mitgebrachte Flaschen

Wein & Prosecco: Fr. 25.00 pro Flasche / Champagner: Fr. 35.00 pro Flasche

### Eine Torte mitbringen

Gerne können Sie eine Torte mitbringen. Wir präsentieren sie Ihnen, schneiden sie am Tisch und servieren sie Ihnen gerne. Für den Service, das Geschirr und den dafür anfallenden Reinigungsaufwand verrechnen wir Ihnen Fr. 2.50 pro Person.

### Verlängerung

Für die Zeit nach den offiziellen Öffnungszeiten berechnen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag von Fr. 60.00 pro ½ Stunde / Fr. 120.00 pro Stunde. Diese Verlängerungen müssen vor dem Anlass angemeldet werden.

### Zahlungsbedingungen

Bei Veranstaltungen ab 50 Personen wird eine Anzahlung von 50% verlangt. Der Restbetrag kann vor Ort in Bar, Maestro (EC-Direkt) oder Postcard beglichen werden. Wir akzeptieren 50%WIR auf Konsumationen, bis zu einem maximal Betrag von Fr. 2'000.00 in WIR bei Banketten.

### Allgemein

Unsere Preise verstehen sich immer inklusive der MwSt.

### Catering Service oder Austausch Mobiliar in der Tanzbar

Stundenansätze pro Person. Es werden die effektiven Arbeitsstunden verrechnet, inklusive Transport, Auf- & Abbau.

Chef de Service / Küchenchef	Fr. 50.00
Servicemitarbeiter / Köche	Fr. 40.00
Hilfsmitarbeiter	Fr. 35.00

#### Transport

Transportkosten	Fr. 25.00
Pro gefahrenen Kilometer	Fr. 1.00

#### Mobiliar & Material Miete

Plastikstühle	Fr. 3.00
Holzbänke 5 Personen (ohne Kissen)	Fr. 5.00
4 er Tische	Fr. 10.00
2er Tische	Fr. 5.00
Holztische für 10 Personen	Fr. 8.00
Tischwäsche, Servietten, Besteck, Porzellan, Gläser und Kleinmaterial pro Person	Fr. 6.00