



Lieber Etzel-Freund
Liebe Etzel Freundin

Feusisberg, 04.03.2022

Deine Menüvorschläge zum nach Lust und Laune kombinieren

Lieber Etzel-Freund, liebe Etzel-Freundin

Schön, dass du dich für uns interessierst. Wir freuen uns schon jetzt auf deinen unvergesslichen Anlass hier im schönen Etzel, hoch über den Seen.

Hier findest du einige Vorschläge unsererseits. Gerne erwähnen wir an dieser Stelle, dass wir all deine Herzenswünsche erfüllen möchten, du musst sie uns nur verraten.

Vorspeisen

Zweierlei Melonensalat mit Rohschinken, Basilikum und Gazpacho-Shot	16
Blattsalate mit Grill-Gemüse und knusprigen Nüssen	12
Herbstsalat mit Trauben, warmen Pilzen und Nüssen	15
Burrata mit bunten Cherrytomaten, frischem Basilikum und Bärlauchöl	17
Frühlingssalat mit lauwarmen Spargeln und Kernen	16
Wintersalat mit lauwarmen Röstgemüse und Kernen	15
Grüner Salat	8
Gemischter Salat	11
Lachstartar mit Toast und Butter	17

Suppen

Weissweinschaumsuppe mit Apfelstücke und frischen Kräutern	10
Gazpacho Andaluz (kalte Suppe)	9
Rüebli-Kokos-Suppe	9
Kürbiscrémesuppe mit Kürbiskernen und Öl	9
Tomatensuppe	8
Spargelcremesuppe	11

Hauptgang

Äpler-Magroni mit Speck, Käse und knusprigen Zwiebeln	22
Zürcher-Geschnetzeltes vom Schweizer-Kalb mit Pilzrahmsauce und Nudeln	37
Rahmschnitzel vom Schweizer-Schwein mit Nudeln und Gemüse	25
Rindsfilet-Medaillon (CH) mit Kartoffelgratin und Pfeffersauce	49
Rindshackbraten mit Pilzen, Kartoffelstampf und Speckbohnen	25
Pouletspiess (CH) mit Zitronen-Thymian-Risotto und Zucchini-Perlen	27
Zarte, geschmorte Schweinskopfbäggli mit Linthmaispolenta und Wintergemüse	29

Vegetarische Gerichte

Strozapretti mit rotem Pesto, Aioli Chips und Parmesan	22
Ricotta-Ravioli mit Cherry-Tomaten und Baumnusskernen	22
Aubergine auf Bulgur mit Granatapfel und Rucola	22
Zitronen-Thymian-Risotto mit Gemüsespiess	23
Linthmaispolenta mit Pilzen, Wintergemüse, gerösteten Haselnüssen und Kräuter	24

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse	8
Holunderblüten-Panna Cotta mit Rhabarber und Beeren	9
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und gerösteten Haselnüssen	12
Apfelwähe mit Vanilleglace	9
Warme Thurgauer-Zwetschgen mit Vanilleglacé, Zimt-Crumble und Limmettencrème	9
Erdbeer-Tiramisu	9

Dessertbuffet

Nach Absprache

Gerne erwähnen wir an dieser Stelle, dass wir die Saison berücksichtigen und nicht alle Gerichte das ganze Jahr anbieten. Lieben Dank für das Verständnis.

Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer Fleisch und beziehen unsere Produkte aus nächster Umgebung. Meistens kennen wir den Metzger, Eierlieferant, Käser, Winzer persönlich und geben die gerne Auskunft.

Nun wünschen wir dir viel Spass beim Aussuchen. Bei Fragen oder Wünschen sind wir jederzeit erreichbar. Melde dich ungeniert.

Herzlich,
Monika / Chantal und die fantastische Etzel-Crew