


HUBER
WEINE UND MIETZELTE




Menu Kombinationen
3-Gang, 4-Gang, Festmenus

Menus mit 3 Gängen

Menu-Vorschlag 3 A

CHF 26.20

Bunte Salatblume mit Himbeeressig-Baumnußölsauce

Schweinschulterbraten mit kräftigem Rotweinjus

Rosette von Kartoffelstock mit Rosmarinbutter

Marktfrisches Gemüse

Toblerone-Mousse auf einem Fruchtsaucenspiegel

Menu-Vorschlag 3 B

CHF 34.40

Hausgemachte Pastete mit Apfel/Selleriesalat und

Hagebuttengelée

Maispouardenbrust mit Zucchetti/Ingwersauce

Feine Nüdeli mit Sesam

Marktfrisches Gemüse

Früchteparfait mit Eiercognac-Rahm

Menu-Vorschlag 3 C

CHF 37.50

Ruccolasalat mit Balsamico-Dressing und gehobeltem

Parmesan

Kalbs-Saltinbocca mit Marsala-Sauce

Pilaw-Reis mit Safran

Gedämpfter Blattspinat

Panna cotta garniert mit Saisonfrüchten

Menu-Vorschlag 3 D

CHF 32.20

Kresseschaumsuppe mit Croûtons

Grillierte Lachstranche mit Zitronenbutter

Kräuterkartoffeln

Broccoligratin mit Brie

Mascarpone-Mousse mit Früchtekompott

Menus mit 4 Gängen

Menu-Vorschlag 4 A

CHF 49.50

Bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing

Brötchen und Butter

Broccolischaumsuppe mit Rahmhaube

Kalbshohrücken mit brauner Pilzsauce

Kartoffelküchlein

Marktfrisches Saisongemüse

Parfait von Willisauer Ringli

Menu-Vorschlag 4 B

CHF 41.00

Italienisches Antipasti mit Bresaola und mariniertem Gemüse

Brötchen und Olivenöl

Zitronengras/Kokossuppe

Pouletbrüstchen mit Rosmarin und Speck

Polenta mit Kürbiskernen

Gemüse vom Markt

Gebrannte Crème mit Orangenzenen in der Hüppe

Menu-Vorschlag 4 C

CHF 53.30

Nüsslisalat mit Rauchforellensstreifen

Brötchen und Butter

Kraftbrühe mit Eierstich

Rosa gebratenes Roastbeef

Béarnaise-Sauce

Kartoffel/Lauchgratin

Marktfrisches Gemüse

Dessertbuffet

Tobleronemousse, Caramelköppli, Früchteplatte,

Grand Marnier-Parfait, Meringues und Rahm

Festmenüs

Menu-Vorschlag "Belcanto"

CHF 63.60

Salatbouquet mit Kalbfleisch-Carpaccio

Brötchen mit Olivenöl

Kraftbrühe mit Sherry

Trois Filets "Gourmet Star"

serviert in 3 Gängen

Rindsfilet mit Béarnaise-Sauce

Kartoffelküchlein

Broccoli und Grilltomate

**

Lammrückenfilet in einer Kräuterkruste

Gebratene Polentaschnitte

Gedämpfter Blattspinat und Vichy-Karotten

**

Schweinsfilet mit frischen Pilzen

Bunter Reis

Bohnenbündeli mit Speck

Dessertbuffet mit 5 Komponenten

Menu-Vorschlag "Fortissimo"

CHF 73.80

Rauchlachstatar auf Gurkenfächer

Brötchen mit Olivenöl

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Cognac

St. Jakobsmuschel auf Blattspinat überbacken

Hochzeit von Kalb und Ente mit kräftigem Rotweinjus

Kartoffelküchlein / Nudeln

Markfrisches Saisongemüse

Dessertteller mit 5 Komponenten