



Apérohäppli (7 Stück pro Person)

Auswahl gemäss Küchenchef

kalt

Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum

*

Bergkäsemöckli mit Feigensenf

*

Verschiedene Gemüsesticks mit Sauerrahmdip

warm

Mini Schinkengipfeli

*

Mini Frühlingsrolle

*

Käseküchlein



Menuauswahl Hochzeitspauschale

Vorspeisen

Frühling (April bis Mitte Juni)

Bunter Frühlingsalat an einer Schnittlauch- Vinaigrette
mit hausgemachter Süsskartoffel Bruschetta

oder

Frühlingsalat mit Spargel und Erdbeeren
auf Carpaccio vom Flora-Trockenfleisch

Sommer (Mitte Juni bis Ende August)

Knackiger Sommersalat an Preiselbeer-Joghurt-Dressing
mit Melonenpotpourri und Feta

oder

Sommersalat mit Nektarinen, Mozzarella und Tomaten
auf Rohschinkencarpaccio

Herbst (September bis Oktober)

Nüsslisalat an Nussdressing mit lauwarmen Waldpilzen und Birnenspalten

oder

Herbstsalat mit Kürbis-Chutneynocken
mit geröstetem Baumnussbrot



Suppen

Frühling (April bis Mitte Juni)

Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum
und hausgeräuchertem Lachs

oder

Junge Spinatcrèmesuppe mit Sesam-Knusperstange

Sommer (Mitte Juni bis Ende August)

Peperoni-Himbeer-Liaison
mit karamellisiertem Pfirsichalpikon und Basilikumschaum

oder

Erbsenschaumsuppe mit Minzenhaube

Herbst (September bis Oktober)

Crèmesuppe vom Innerschweizer Urrüebli
mit Sauerrahm und Petersilienschaum

oder

Sämige Kürbissuppe mit Vanille verfeinert
dazu Zimtcroûtons



Hauptgang

Gebratenes Schweinsfilet ummantelt von Speck auf Limettenrahmsaucenspiegel
begleitet von Linguine und Brokkoliröschen

oder

Tranchen vom Roastbeef nappiert mit Sauce Bearnaise
serviert mit Herzoginnenkartoffeln und buntem Marktgemüse

oder

Sautiertes Kalbsnierstück an leichter Zuger Vieille-Prune Sauce
Gratin aus heimischen Kartoffeln und saisonalem Gemüse

Vegetarische Alternative

Hausgemachte Falafel mit Selleriepüree,
Ratatouille und Kräuterblattsalat

oder

Gemüse-Timbale mit frischem Spinat,
Kräuterquark und Ananas-Chili-Chutney

Dessert

Buffet mit sieben Köstlichkeiten aus der FloraAlpina - Patisserie



Weinauswahl Hochzeitspauschale

Weissweine

„Goldküste“, Gebrüder Kumin, Freienbach, Schwyz, MüllerThurgau / Federweisser

* * *

Riesling-Silvaner, Rosenau, Toni Ottiger, Kastanienbaum, Luzern

* * *

Chardonnay DOC, Alto Adige, Alois Lageder, Alto Adige, Südtirol

* * *

Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi & Putholl, Toskana, Vermentino

* * *

Bodegas Tamaral, D.O., Rueda Verdejo

Rotweine

Piacere VDP, Cave de Lolimont, Waadt VDP, Gamay, Garanoir, Gamaret

* * *

Genestrerio Merlot DOC, Tenimento dell'Ör, Argiloro, Tessin

* * *

Sovrana Barbera d'Alba DOC, Beni di Bastasiolo, Piemonte Barbera

* * *

Brolo Campofiorin Oro, Rosso Verona igt, Masi Agricola, Veneto

* * *

Baron de Ley, Rioja DOCa Reserva, Baron de Ley, Rioja, Tempranillo