



Aperitifvorschläge vom Wassberg

Getränke

Alkoholfreie Bowle mit saisonalen Früchten, Beeren	pro Liter	CHF	30.00
Bowle mit Weisswein und Champagner mit saisonalen Früchten, Beeren	pro Liter	CHF	40.00
Glühwein im Winter	pro Liter	CHF	40.00

Snacks

Nüssli, Chips und Salzstängeli	pro Person	CHF	3.50
--------------------------------	------------	-----	------

Kalte Häppchen mit Crostini & Toast

Schottischer Rauchlachs, Meerrettich		CHF	5.00
Avocado-Ziegenkäse, Nuss		CHF	4.50
Rassiges Rinds-Tatar, Kapern		CHF	5.50
Tomaten-Mozzarella Spiesschen		CHF	3.50
Kleiner Krevettencocktail	(im Gläschen)	CHF	6.00
Marinierte Oliven gemischt	(Schale)	CHF	6.00
Kalte Suppe im Shot-Glas	Gurken-Gazpacho mindestens 10 Portionen	CHF	5.00

Warme Snacks

Lauwarmes Blätterteiggebäck	pro Person	CHF	4.50
Käseküchlein		CHF	2.50
Schinkengipfeli		CHF	2.50
Frittierte Krevette mit Wasabi Mayonnaise		CHF	5.50
Warme Suppe im Shot-Glas	(Tasse)	CHF	4.50
Marroni (nur im Winter)	pro 100 gr.	CHF	5.50

Die Preise verstehen sich pro Canapé & Stück.

Wenn Sie gerne eine Vielfalt davon auf einem Buffet möchten, stellen wir Ihnen gerne eine bunte Kombination zusammen.

ab mindestens 10 Personen
CHF 24.00 pro Person



Vorspeisenvorschläge vom Wassberg

Frühling

Bunter Frühlingssalat mit Kräutern, Blüten				CHF	12.50
Spargel-Erdbeersalat, Orangen-Vanille-Dressing, Grissini				CHF	15.00
Tartar vom Bio Lachs, Spargel Panna Cotta, frittierte Krevette				CHF	18.50

Buntes Salatbuffet (nach Saison)	ab 20 Personen	pro Person		CHF	22.00
	mit Antipasti		+	CHF	6.50

Sommer

Bunter Sommersalat mit Früchten, Nüsse				CHF	12.50
Gemüseterrine mit Tomaten-Gin Shot				CHF	16.50
Tomaten-Mozzarelline-Salat mit Basilikumöl				CHF	15.00
Charantais Melone mit Bündner Rohschinken				CHF	18.50

Buntes Salatbuffet (nach Saison)	ab 20 Personen	pro Person		CHF	22.00
	mit Antipasti		+	CHF	6.50

Herbst

Bunter Herbstsalat mit Trauben, Nüsse				CHF	12.50
Nüssli-Salat mit gebratenen Apfelspalten, Preiselbeeren				CHF	15.00
Marinierter Bio Lachs mit Vanille-Vinaigrette, glasierte Aprikosen				CHF	18.50
Kürbisravioli, sautierte Pilze, Kürbiskernöl				CHF	18.50
	mit Herbsttrüffel		+	CHF	7.00

Buntes Salatbuffet (nach Saison)	ab 20 Personen	pro Person		CHF	22.00
	mit Antipasti		+	CHF	6.50

Winter

Bunt gemischter Wintersalat mit Kaki und Baumnüsse				CHF	12.50
Aromatische Pilzterrine, frittierter Kräutersaitling, Pilz-Senf				CHF	18.50
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Kastanien				CHF	16.00
Bio Lachs Tartar auf Kartoffel Rilette, Kräutersalat				CHF	16.50

Buntes Salatbuffet (nach Saison)	ab 20 Personen	pro Person		CHF	22.00
	mit Antipasti		+	CHF	6.50



Suppenvorschläge vom Wassberg

Frühling

Rindskraftbrühe mit	Gemüwestreifen	CHF	11.50
	Flädli	CHF	11.50
Feine Spargelcremesuppe mit Vanille		CHF	12.50
Frühlingszwiebelsuppe		CHF	12.50
Frische Erbsensuppe mit Minze		CHF	12.50

Sommer

Rindskraftbrühe mit	Gemüwestreifen	CHF	11.50
	Flädli	CHF	11.50
Geeiste Melonensuppe mit Basilikum, Prosecco		CHF	12.50
	mit Rohschinken-Grissini	+ CHF	2.50
Ratatouillesuppe mit Mozzarella-Spiessli (warm-kalt)		CHF	13.50
Karotten-Ingwersuppe		CHF	12.00

Herbst

Rindskraftbrühe mit	Gemüwestreifen	CHF	11.50
	Flädli	CHF	11.50
Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernen		CHF	12.50
Aromatische Waldpilzsuppe mit Dillrahm		CHF	12.50
Kastaniensuppe mit Amaretti-Rahm		CHF	12.50

Winter

Rindskraftbrühe mit	Gemüse	CHF	11.50
	Flädli	CHF	11.50
Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernen und Kernöl		CHF	12.50
Zürcher Riesling-Schaumsuppe, Traubenspiessli		CHF	13.50
Topinambur-Suppe mit gerösteten Haselnüssen		CHF	12.50



Hauptgänge vom Wassberg

Fleisch

Kalb

Marinierter Kalbsschulterbraten, Rotweinsauce, buntes Marktgemüse	CHF	39.50
Geschnetzeltes Zürcher Art mit Nüdeli, kleine Gemüse garnitur	CHF	42.00
Kalbs-Saltimbocca, italienisches Ofengemüse, Kräuter	CHF	44.50
Zartes Kalbssteak mit Saisonpilzen, Marktgemüse	CHF	52.50
Kalbskopfbäckli in Merlot geschmort, buntes Marktgemüse	CHF	45.50

Rind

Rindsfilet mit Kräuter, Rosapfeffer, Portweinsauce, Marktgemüse	CHF	59.00
Roastbeef rosa gebraten mit Marktgemüse	CHF	49.50
In Merlot geschmorter Rindsbraten, Marktgemüse	CHF	34.50

Schwein

Filetmedaillons mit Pilzrahmsauce, buntes Marktgemüse	CHF	41.00
Karée-Braten vom Züri Oberland, auf italienische Art	CHF	35.50
Mediterranes Gemüse, Safran Risotto, Oliven-Pesto		

Lamm

Entrecôte mit Kräuterkruste, mit Marktgemüse, Tomatenpolenta	CHF	46.00
Geschmortes Lammhüftchen, Rosmarin-Kartoffelpüree, Bohnen	CHF	39.50

Geflügel

Mais-Pouardenbrust, sautierte Pilzen, Marktgemüse	CHF	42.50
Thai Poulet-Curry, Basmatireis, Früchten, Chutney	CHF	38.50

Fisch

Gebatener Schottischer Bio Lachs, mediterranes Gemüse, Risotto	CHF	45.00
Wolfsbarsch in Nusskruste, kleine Gemüse garnitur, Reis	CHF	42.00

Vegetarisch

Gorgonzola-Nuss Ravioli, Gemüseragout, Nuss-Pesto	CHF	38.00
Ziegenfrischkäse mit Pistazien, Gemüse, Apfel, Kräuter-Pesto	CHF	39.00
Thailändisches Gemüsecurry, Basmatireis, Früchten, Chutney	CHF	38.00

Unsere Beilagen

Kartoffelgratin	Kartoffelpüree	Risotto	Reis	Nüdeli
Rosmarin-Polenta	Serviettenknödel (ab 15 Personen)			

Hauptgänge sind ohne Fleisch-Nachservice

Fleisch-Nachservice	pro Person	CHF	7.00
----------------------------	------------	-----	------



Dessertvorschläge vom Wassberg

Gebrannte Rosmarincreme mit Früchten, Rahm		CHF	12.00
Frischer Fruchtsalat, Passionsfruchtsaft, Rahm		CHF	14.50
Mousse au chocolat im Glas, warmer Schokoladenkuchen, Praliné		CHF	16.00
Glaciertes Apfelgalette mit Marzipan, Vanilleglacé, Zimt-Rahm		CHF	15.00
Emmentaler Meringue, Vanilleglacé, Rahm		CHF	12.00
Warme Beeren mit Limoncello, Vanilleglacé, Rahm		CHF	14.50
Aromatischer Käse, Früchtebrot, Honignüsse		CHF	16.00
Dessertbuffet ab 20 Personen		CHF	20.00
mit Käseplatte	pro Person	CHF	26.00
	pro Person		
Feine Friandises zum Kaffee	pro 100 gr.	CHF	11.00



Frühlingsmenü I vom Wassberg

Zanderterrine mit Krevetten
Rose vom Schottischen Bio Lachs
Gurken-Yoghurt Shot
* * *

Bärlauchsüppchen mit Morcheln
* * *

Medaillon vom Rindsfilet an Zitronenhollandaise
Neue Bratkartoffeln
Frühlingsgemüse vom Markt
* * *

Bayrische Creme mit Java Vanille
Beerenkompott

Menu pro Person CHF 86.00

Hauptgang ohne Fleisch Nachservice
Fleisch-Nachservice pro Person CHF 7.00

Frühlingsmenü II vom Wassberg

Bunter Frühlingsalat mit Pilzen
Kräuter
* * *

Spargelcremesüppchen
Blätterteig Flûte
* * *

Saltimbocca vom Kaninchenrücken
Basilikum Risotto
Buntes Gemüse
* * *

Valhrona Schokoladenparfait mit Chili
Rhabarber-Erdbeerragout

Menu pro Person à CHF 72.00

Hauptgang ohne Fleisch Nachservice
Fleisch-Nachservice pro Person CHF 7.00



Sommermenü I vom Wassberg

Tartar vom Schottischen Bio Lachs
auf Kartoffelküchlein, kleiner Kräutersalat
Meerrettichschaum

* * *

Kalte Gurkensuppe
Krevetten

* * *

Zartes Roastbeef mit Zitronen-Hollandaise
Buntes Marktgemüse
Trüffel-Kartoffelstrudel

* * *

Sommerfrüchten im Sauternes-Gelee
Sorbet mit Prosecco

Menü pro Person CHF 84.00

Hauptgang ohne Fleisch-Nachservice

Fleisch-Nachservice pro Person CHF 7.00

Sommermenü II vom Wassberg

Melone-Erdbeer-Kräutersalat
mit Rohschinken Grissini

* * *

Gazpacho
(Kalte spanische Gemüsesuppe)

* * *

Kalbsschulterbraten vom Züri Oberland mit Pilzen
Kartoffel-Kräuter Gratin
Marktgemüse

* * *

Warmer Schokoladenkuchen
mariniertes Ananasragout, Eiercognac

Menü pro Person CHF 74.00

Hauptgang ohne Fleisch-Nachservice

Fleisch-Nachservice pro Person CHF 7.00



Herbstmenü I vom Wassberg

Aromatisches Rehterrine, Rotkrautsalat
Heidelbeerchutney
* * *

Kürbis-Ingwersüppchen
Kürbiskernen
* * *

Reh-Entrecôte, Pilze
Serviettenknödel mit Dörrfrüchten
Herbstliches Gemüse, Cassis Feige
* * *

Feines Vermicelles mit Zugerkirsch
Vanilleglacé

Menü pro Person CHF 89.00

Hauptgang ohne Fleisch Nachservice
Fleisch-Nachservice pro Person CHF 7.00

Herbstmenü II vom Wassberg

Marinierter Schottischer Bio Lachs
auf Avocado-Rillettes
Gurkensalat
* * *

Pilzschaumsüppchen
* * *

Gebratene Challans Entenbrust, Granatapfel
Couscous mit Dörrfrüchten
Gebratene Zucchetti
* * *

Marroni-Mousse im Glas
Warmer Mohnkuchen mit Zimtglacé

Menü pro Person CHF 78.00

Hauptgang ohne Fleisch Nachservice
Fleisch-Nachservice pro Person CHF 7.00



Wintermenü I vom Wassberg

Waldpilz-Tiramisu
Pinienkerne, Portwein, Kräuter
* * *

Weisses Zwiebelsüppchen mit Kaffee
* * *

Geschmortes Kalbskopfbäckli, sautierte Pilze
Rosmarin-Kartoffelstampf
Wintergemüse
* * *

Mohn-Honigparfait
Eingelegte Portwein Pflaumen, Vanilleschaum

Menü pro Person CHF 84.00

Hauptgang ohne Fleisch Nachservice
Fleisch-Nachservice pro Person CHF 7.00

Wintermenü II vom Wassberg

Bunter Wintersalat mit Kaki
marinierte Pilze
* * *

Kürbis-Ingwersüpli
Kürbiskernen
* * *

Kalbsbraten mit orientalischen Gewürzen
Schupfnudeln
Orangen-Rotkraut, Marroni
* * *

Karamellköppli mit Tonkabohnen
Rahm

Menü pro Person CHF 72.00

Hauptgang ohne Fleisch Nachservice
Fleisch-Nachservice pro Person CHF 7.00