



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 Pilzterriner, 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