



BRASSERIE & GRILL

SANS SOUCI

DEPUIS 2016

**BANKETT-
DOKUMENTATION**

APERÔ

**Auswahl
Häppchen**
siehe
Seiten 3 & 4

— SANS SOUCI APERÔ —

Salzgebäck verteilt auf den Stehtischen
+ Auswahl von 4 Häppchen
– CHF 24.00 p.P. –

— SANS SOUCI REICHHALTIGER APERÔ —

Salzgebäck verteilt auf den Stehtischen
+ Auswahl von 5 Häppchen
+ Auswahl von 3 Schalen
– CHF 42.00 p.P. –

— SANS SOUCI FLYING DINNER —

Salzgebäck verteilt auf den Stehtischen
+ Auswahl von 6 Häppchen
+ Auswahl von 5 Schalen
– CHF 65.00 p.P. –

— SANS SOUCI APERÔ BUFFET —

Wurst- und Fleischspezialitäten, verschiedene
Käsespezialitäten, Brot, Butter, Speckgugelhupf
+ Auswahl von 4 Häppchen
– CHF 39.00 p.P. –



HÄPPCHEN

— CONES —

Mini Cornet mit Ihrer Wunschfüllung:

Rindstatar
Rauchlachstatar
Avocadocrème
Ratatouillemousse
Kräuterfrischkäse
Hummus

— BRÖTCHEN —

Kleine Brötchen mit Ihrer Wunschfüllung:

Rohschinken
Roastbeef
Salami
Vogesenschinken
Geräucherte Trutenbrust
Räucherlachs
Käse
Frischkäse Brötchen

— VEGETARISCH —

kalt

Crostini mit Kräuterfrischkäse-Mousse

warm

Mini Quiche mit Spinat
Mini Käseküchlein
Knuspriges Ziegenkäse-Röllchen
Frühlingsröllchen im Körbchen serviert



HÄPPCHEN

— FLEISCH —

kalt

Klassisches Rindstatar
Speck-Baumnuß Muffin

warm

Mini Quiche Lorraine (mit Speck und Lauch)
Yakitorispiess im Kokosmantel
Meatballs an Tomaten-Maracujasalsa

— FISCH —

kalt

Krevetten-Cocktail
Rauchlachstatar mit Crème Fraîche

warm

Crevette im Knuspermantel mit Avocadocrème
In Sojasauce marinierter Kabeljau mit Süsskartoffelpüree
Pochierter Lachswürfel mit Gin Tonic Gelee

— SÜPPCHEN —

kalt

Gurken-Joghurt-Süppchen
Gazpacho

warm

Curry-Kokos-Süppchen
Tomaten-Fenchelsuppe
Kartoffelschaumsüppchen

— SÜSSES —

Brownie
Panna Cotta
Mini Crème Brûlée
Zweifarbige Schokoladen-Mousse
Saisonaler Fruchtsalat



SCHALEN

— VEGETARISCH —

Brickteig

gefüllt mit Spinat und Ricotta

Safran-Risotto

mit konfierten Cherry-Tomaten

Penne

mit Tomatenpesto, Basilikum und Pinienkernen

Pochiertes Ei

mit Blattspinat und Trüffelsauce

— FLEISCH —

24h gegarter Schweinebauch

mit Süsskartoffel-Püree

Basler Biergeschnätzelt

mit Spätzli

Zürichergeschnätzelt

mit Venère-Reis

Mini-Hackbraten

mit Kartoffelsalat

— FISCH —

Zander

auf lauwarmen Balsamico-Linsen

Lachs im Blätterteigmantel

mit Honig-Senf-Dillsauce

Gebratene Crevette

auf Wakamesalat

Jakobsmuschel

auf Randen-Meerrettich-Hummus

SCHALEN

**Auswahl
Häppchen**
siehe
Seiten 3 & 4

MÖCHTEN SIE WEITERE HÄPPCHEN FÜR IHREN APERO?

Gerne dürfen Sie Ihren Apéro mit weiteren Häppchen und Schalen ergänzen.

Pro weitere Häppchen

– CHF 5.00 –

Pro weitere Schale

– CHF 8.50 –

ERGÄNZUNGEN AUF DEN STEHTISCHEN

Marinierte Oliven

Italienische Salami, fein geschnitten

Hobelkäse

– CHF 3.50 p.P. –



VORSPEISEN

— SUPPEN —

Kartoffelschaumsüppchen **

CHF 14.00

Getrüffeltes Selleriecremesüppchen **

CHF 14.00

Karotten-Ingwercremesüppchen **

CHF 14.00

Currykokossüppchen

mit gebratenen Crevetten

CHF 14.00

Tomaten-Fenchelsüppchen

mit marinierten Flusskrebse

CHF 16.00

— SALATE —

Grüner Blattsalat

mit Nüssen und Croûtons

CHF 14.00

Eisbergsalat

mit Joghurtdressing, Croûtons und Grana Padano

CHF 14.00

Gemischter Salat

CHF 14.00

Eisbergsalat

mit Caesardressing, Croûtons und Grana Padano

CHF 14.00

mit Pouletbrust +CHF 6.00

mit Krevetten +CHF 8.00

Salat Niçoise

mit roh mariniertem Thunfisch

CHF 21.00

** vegan – vegan



VORSPEISEN

— KALTE VORSPEISEN —

Räucherlachsrose

mit Meerrettich-Schaum und Salatbouquet
CHF 22.00

Lachscarpaccio

mit Senfkörnern und Trüffelvinaigrette
CHF 22.00

Thunfischtataki

auf marinierten Chinakohl und Misomayonnaise
CHF 24.00

Klassisches Rindstatar

mit Toastbrot und Butter
CHF 26.00

— WARME VORSPEISEN —

Pochiertes Bio-Ei

auf Blattspinat, Pinienkernen und Trüffelschaum
CHF 19.00

Ziegenkäse im Brickteig

auf Rucolasalat mit Haselnussdressing
CHF 19.00

Geschmorte Schweinsbacke

mit Selleriepüree und Apfelkompott
CHF 22.00

Gebratene Crevetten

auf Erbsenpüree und Tomaten-Basilikumvinaigrette
CHF 24.00

Gegrillter Pulpo

auf Koriander-Gurke und Rotweinvinaigrette
CHF 25.00



HAUPTGÄNGE

— RIND —

Rindsbrasato

mit Rotweinjus, Kräutergnocchi und Röstgemüse
CHF 44.00

Rindsentrecôte

mit Jus, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
CHF 48.00

Rindsfilet

mit Portweinjus, auf getrüffeltem Selleriepüree
und Zwiebelchutney
CHF 52.00

— KALB —

Kalbsblanquet

Venerereis und saisonales Gemüse
CHF 40.00

Glasierter Kalbsschulterbraten

mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Wirsing-Gemüsebällchen
CHF 41.00

Kalbshackbraten

mit Kartoffelpüree und Pilzen in Rahmsauce
CHF 42.00

Kalbsrücken rosa gebraten

mit Kartoffel-Majoranküchlein, saisonalem Gemüse
und Morchelrahmsauce
CHF 58.00

HAUPTGÄNGE

— GEFLÜGEL —

Pouletgeschnetzeltes

an Pilzrahmsauce und Kartoffelgnocchi
CHF 36.00

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust

auf Kräuterpilzen und Röstikroketten
CHF 40.00

Maishähnchenbrust

mit Thymianjus, Gratinierte Polenta und Broccoli
CHF 39.00

— SCHWEIN —

Schweinsbraten

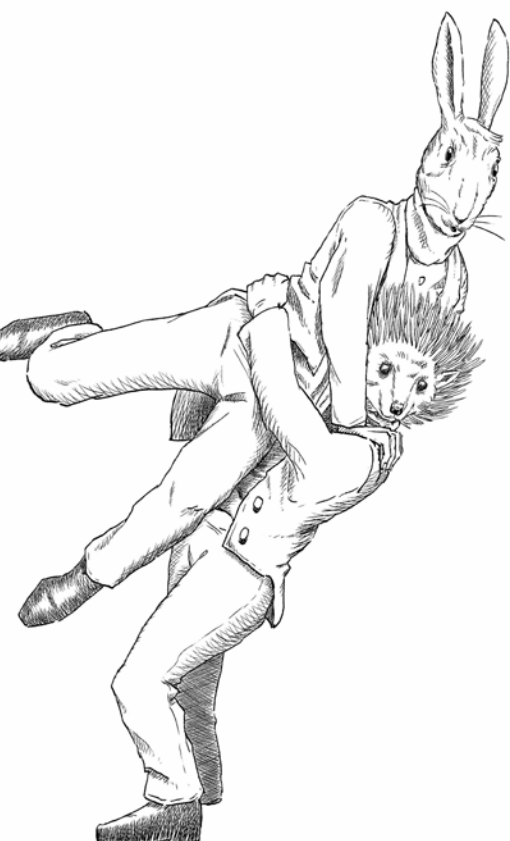
Kartoffelpüree und glasierten Rüepli
CHF 39.00

Schweinsrücken

mit Morchelrahmsauce,
Röstikroketten und buntem Gemüse
CHF 42.00

Schweinsfilet-Medaillon

auf Karottenpüree und Kartoffelwürfel
CHF 52.00



HAUPTGÄNGE

— VEGETARISCH —

Gerstenrisotto

mit Mascarpone, Rucola und konfierten Cherrytomaten
CHF 30.00

Marinierter Tofu

auf Petersilienwurzelpüree und Bohnencassoulet
CHF 32.00

Kräutercrêpes

gefüllt mit Spinat, Ricotta und Waldpilzen
CHF 31.00

Dampfgegarte Artischocke

Rucola-Polenta und getrockneten Tomaten
CHF 36.00

— FISCH —

Gebratenes Swiss Alpine Lachsfilet

mit Limonensauce,
Butterreis und Blattspinat
CHF 42.00

Filet vom Kabeljau

in Sojasauce mariniert
auf gebratenem Wasserspinat
CHF 40.00

Gebratenes Zanderfilet

auf Dijon-Belugalinsen und Riojabutter
CHF 44.00

Seezunge

im Ganzen gebraten,
Butter-Reis und Blattspinat
CHF 72.00





DESSERT

Schokoladenmousse
mit Crème de la Gruyère
CHF 16.00

Panna Cotta
mit frischen Früchten
CHF 14.00

Crème Caramel
CHF 12.00

Mascarpone-Amarettocrème
mit Feigen
CHF 14.00

Tarte au Citron Sans Souci
CHF 15.00

Apfelcrumble
mit Vanillesauce
CHF 15.00

Früchtegratin
mit Sauerrahmeis (Früchte der Saison)
CHF 16.00

— LAKTOSEFREIE DESSERTS —

Panna Cotta
aus laktosefreier Milch
CHF 15.00

Saisonaler Fruchtsalat
CHF 15.00

— KÄSE —

Käseteller, Verschiedene Rohmilch-, Weich-,
und Schimmelkäse mit Brot, Früchtebrot, Nüssen
und verschiedenen Chutney von der Käseerei Jumi
CHF 20.00



FRÜHLINGSMENU (März–Mai)

Amuse-Bouche

Junger Frühlingsalat mit Frischen Beeren
und Crouton

Weisswein-Kresse Suppe

Maishähnchenbrust mit Jungem Blattspinat
und Kartoffel-Talern

Frische Früchte mit weisswein Sabayone Gratiniert

– Menu ohne Suppe CHF 75.00 –
– Gesamtes Menu CHF 85.00 –



SOMMERMENU (Juni–August)

Amuse-Bouche

Wassermelonencarpaccio mit Feta
und Kürbiskernen

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl

Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin
und jungem Gemüse

Vanilleparfait mit frischen Himbeeren

– Menu ohne Suppe CHF 89.00 –
– Gesamtes Menu CHF 99.00 –



HERBSTMENU (September–November)

Amuse-Bouche

Nüsslisalat mit marinierten
Pilzen und Speck

Kürbis-Kokoscremesuppe

Hirschentrecote mit Wirsing a la creme,
Portwein Birne und Spätzle

Schokoladenmahleur mit Joghurt Limetteneis

– Menu ohne Suppe CHF 80.00 –
– Gesamtes Menu CHF 92.00 –



WINTERMENU (Dezember–Februar)

Amuse-Bouche

Pastinakencremesuppe mit Apfel

Entenbrust mit Lavendel-Honig mariniert auf Rotkohl
und Kartoffelknödel

Trüffelbrie mit Feigensenf und Früchtebrot

Tartlette mit Vanillecreme und Vermicelle

– Menu ohne Suppe CHF 95.00 –
– Menu ohne Suppe und Käse CHF 88.00 –
– Gesamtes Menu CHF 105.00 –