

## Menüvorschläge

(ab 15 Personen)

### Vorschlag 1

Bresaola Carpaccio an Balsamico Dressing mit Ruccula und Parmesan

\*\*\*\*\*

Saltimbocca vom Rheintaler Poulet oder vom Kalb  
Pilz-Broccoli-Risotto  
Marsalajus

\*\*\*\*\*

Tiramisû mit frischen Beeren

**Menüpreis mit Poulet**

**36.50 pro Person**

**Menüpreis mit Kalb**

**41.50 pro Person**

---

### Vorschlag 2

Buchser Nüsslisalat mit Knoblauchcrôutons

\*\*\*\*\*

Schweinspiccata mit Safran-Pilz-Risotto  
Broccoliröschen

\*\*\*\*\*

Apfel-Tarte mit Rosmarin und Vanilleglacé

**Menüpreis**

**31.00 pro Person**

---

### Vorschlag 3

Waldpilzrahmsuppe (oder Crèmesuppe nach Saison)

\*\*\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten  
Kartoffelstock oder Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Krokant-Parfait auf Aprikosenspiegel

**Menüpreis**

**31.50 pro Person**

---

## Vorschlag 4

Antipastavariation mit Auberginentatar auf Kräutercroustini

\*\*\*\*\*

Tessiner Rindsschmorbraten  
Polenta  
Champignon-Ragout

\*\*\*\*\*

Limetten-Mascarpone-Pannacotta mit Pannetonstreusel

**Menüpreis**

**39.50 pro Person**

---

## Vorschlag 5

Basilikumtartelette mit Tomaten und Mozzarella auf einem Kräutersalatbeet

\*\*\*\*\*

Kalbschnitzel an Zitronensauce oder Pilzsauce  
Gemüserisotto oder Nudeln

\*\*\*\*\*

Mandel-mille-feuille mit Beeren und Sorbet

**Menüpreis**

**47.50 pro Person**

---

## Vorschlag 6

Hausgemachte Terrine der Saison mit Salatbouquett und hausgemachtem Chutney

\*\*\*\*\*

Stroganoff vom Rheintaler Poulet oder Rindsfilet  
Reis oder Nudeln

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse "Schneggen"

**Menüpreis mit Poulet**

**39.50 pro Person**

**Menüpreis mit Rind**

**49.50 pro Person**

---

## Vorschlag 7

Mediterrane Gemüseterrine mit Rauchfleischtatar und Kräutersalat

\*\*\*\*\*

Jung-Lammfilet mit Rosmarin & Knoblauch  
Couscous  
Bohnen mit Speck

\*\*\*\*\*

Gebrannte Zitronengrascrème mit exotischem Fruchtsalat

**Menüpreis**

**51.00 pro Person**

---

## Vorschlag 8

Schottisches Wildlachs-Wasabiröllchen auf Sprossensalat mit Honigvinaigrette

\*\*\*\*\*

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Dattarinitomaten

\*\*\*\*\*

Angus Rindsfilet mit kräftiger Barolosauce

Kartoffelgratin

Gemüseallerlei

\*\*\*\*\*

Luftiges Quarktörtchen auf Ananascarpaccio mit Krokantparfait

**Menüpreis**

**72.00 pro Person**

---

## Vorschlag 9

Tafelspitz mit Rucculamousseline mit Linsenvinaigrette

\*\*\*\*\*

Kalbscarrée an Schalotten-Thymiansauce mit gebratenen Eierschwämmli

Würfelpotatoen

Gemüsetrio

\*\*\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Passionsfrucht-Mangosorbet

**Menüpreis**

**62.00 pro Person**

---

## Vorschlag 10

Rheintaler Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Pilzen & Dörrfrüchten auf Blattspinat

Ribelspitzen

\*\*\*\*\*

Werdenberger Süssmostcrème mit Schaum vom Grabser-Schnäpsli

**Menüpreis**

**41.00 pro Person**

## Buffetvorschläge (ab 20 Personen)

### Salatbuffet

mit diversen Salat nach Saison

**Preis für 4 Sorten** **7.50 pro Person**

**Preis für 6 Sorten** **11.50 pro Person**

---

### Apéro riche mediteran Style

diverse Apérospiessli (mariniertes Poulet, Hackbällchen pikante, Antipasti, Dattel-Speck), Paella mit Fisch und Muscheln , Peperonisuppe oder Minestrone, Vitello-Tonnato Terrine, Chiccorré rosso-Salat mit Pinienkernen und Trauben, Gemüse-Pilz Omlette, Salad Nicoise, Panna Cotta, Tiramisû

**Preis** **35.00 pro Person**

---

### Apéro riche rustico

Apérospiesli (mariniertes Poulet, pikante Hackfleischbällchen, Dattel-Speck), Rauchfleischtatar, Ribelwürfel mit Speck & Käse, Knoblikotlette auf Krautsalat, Kartoffelküchlein mit Rheintaler Forelle, Suppe nach Saison und Absprache, gekochter Tafelspitz mit Tomatenvinaigrette, Gemüsestrudel, Tiroler Cake

**Preis** **32.00 pro Person**

---

### Apéro riche „Gourmet“

Spargelsüppchen mit Parmaschinken IGT „reserva“ auf Focaccia, Vitello-Tonnato Terrine, Spanisches Gemüse-Pilz Omlette, Blacktiger Riesencrevette mit Avocado & Cocktailsauce, Rauchfleischtatar auf Kräutersalat mit Feigenbalsam, mediterrane Crostinis, Bärlauchrissotto mit frischen Morcheln, Rheintaler Maispoulardenspiess auf pikantem Dattarini-Tomatenchutney, Lammfilet Spiess mit Ratatouille, Gewürzorangenfilets mit Camparisorbet

**Preis** **47.00 pro Person**

---

## Apéro riche "summerfeeling"

diverse Apérospiessli (Poulet Saté, Caprese, Melone-Parma), Tomatensuppe mit Basilikumpesto oder Gazpacho, Vitello-Tonnato Röllchen, Tabouleh Salat, Blacktiger Riesencrevette mit Knoblauch, leichtes Gemüse-Poulet-Currygericht, Forellentatar auf Toast, Focaccia mit Speck und Rosmarin, Himbeer-Tiramisû im Weckglas, Exotischer Fruchtsalat, Sablé zum Kaffee

**Preis**

**38.00 pro Person**

---

## Apéro riche "Herbst"

diverse Apérospiessli (pikante Hackfleischbällchen, Käse-Trauben, Dattel-Speck), Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Hauspastete mit selbstgemachtem Chutney, Waldpilzrisotto, Rauchfleischtatar, Focaccia mit Speck und Rosmarin, Brownie mit Rheintaler Walnüssen, Marronimousse

**Preis**

**35.00 pro Person**

---

## Wok-Bufferet

Pouletfleisch | Entenbrust | Rindfleisch | Schweinefleisch (2 Sorten nach Wahl)

### Beilagen:

Sojasprossen, Frühlingszwiebel, Lauch, Stangensellerie, Pak-Choi, Peperoni, Karotten, Austernseitlinge & Shiitake Pilze, Bambussprossen, Minimaïs, Jasminreis

### Saucenauswahl:

Curry, Szechuan, Sweet&Sour, Asia klassisch (Soja) (2 Sorten nach Wahl)

**Preis**

**39.00 pro Person**

---

## Pasta Buffet

Hausgemachte Ravioli | hausgemachte Gnocci | hausgemachte Lasagne  
Penne | Spaghetti

(3 Sorten nach Wahl)

### Saucenauswahl:

Tomatensauce, all'Arrabbiata., Carbonnara, Pilzsauce, Basilikum Pesto,  
Safransauce, Panna e prosciutto, Bolognaise

(3 Sorten nach Wahl)

dazu servieren wir frisch geriebenen Parmesan vom Stück

**Preis**

**29.00 pro Person**

---

## Italienisches Buffet

### Vorspeisen Buffet:

Blattsalat, Salat Caprese, diverse Antipasta, Vitello tonnato, Melonenschnitze,  
Parmaschinken reserva DOCG, Carpaccio von Bresaola DOCG mit Parmesan und  
Ruccula, eingelegte Crevetten mit Knoblauch und Olivenöl, Italienische Salami  
DOCG, Foccacia mit Rosmarin

### Pasta Buffet:

Lasagne, Penne & Spaghetti mit 2 Saucen nach Absprache

### Hauptspeisen Buffet:

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, Brasato (Rindsschmorbraten),  
Ossobucho oder Kaninchenragout  
Polenta, Rissotto, frisches Marktgemüse

**Preis**

**49.00 pro Person**

## Schweizer Buffet

### Vorspeisen Buffet:

Schwartenmagen mit Vinaigrette, Bündlerfleisch, Salsiz & Mostbröckli & Knobli-Kotelette von der Metzgerei Lippuner, Kalbfleischpastete, Kartoffelsalat, Blattsalat, Bohnensalat mit Speck, diverse Käse, Krautsalat

### Hauptspeisen Buffet:

Huuswurst oder Waadländer Saucisson (nach Saison) mit Lauchgemüse, Zürcher Geschnetzeltes, Suure Mocke, Dörrbohnen mit Speck & Rippli, Ribelspitzen mit Bergkäsesauce, Pizzokel, Rösti

**Preis**

**46.00 pro Person**

---

## Grill-Buffet

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

**Preis**

**nach Absprache**

---

## Italienisches Dessertbuffet

Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtsauce nach Saison, Beeren oder Früchte nach Saison, Parfait, Sardinischer Peccorino, Stracciatellaglacé, Camparisorbet

**Preis**

**14.50 pro Person**

---

## Schweizer Dessertbuffet

Emmentaler Meringues mit Nidle, Gebrannte Crème, Bündner Nusstorte, Süssmostcrème mit Most von Andis Öpfellädeli, Vanilleglacé, Basler-Läckerli-Parfait

**Preis**

**14.00 pro Person**

---

## Dessertbuffet nach Ihrer Wahl (ab 20 Personen)

7 x Süss und 1 x Käse

**Preis**

**14.00 bis 20.00 pro Person**

## Getränke

Wir beraten Sie gerne. Wir finden immer die passenden Getränke für Ihren Anlass.

---

## Konditionen

Bitte beachten Sie unsere AGB`s welche Sie auf unserer Homepage finden können.

<http://www.marxers.ch>

---

**Diese Vorschläge sollen als Anhaltspunkt dienen. Gerne beraten wir Sie jederzeit persönlich um auf Ihre Wünsche und Ideen einzugehen.**

Wir sichern Ihnen schon heute unsere volle Unterstützung zu und würden uns freuen Sie kulinarisch an Ihrem Anlass verwöhnen zu dürfen.

***„Genuss hinterlässt bleibende Eindrücke“***