

## 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 Knoblauchcrôtons

\*\*\*\*\*

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 Pannetonestreusel

**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

\*\*\*\*\*

Kalbescarrée an Schalotten-Thymiansauce mit gebratenen Eierschwämmli

Würfelpommes

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**

---

## Vorschlag 11

Salat mit Kernen

\*\*\*\*\*

Kräuterhacksteak im Speckmantel & Rindsschmorbraten, Kartoffelstock, Gemüse

\*\*\*\*\*

Süssmostcrème mit Most marinierten Apfelwürfeln im Glas

**Menüpreis**

**34.00 pro Person**

---

## Vorschlag 12

Rauchlachs-Wasabi-Röllchen auf Sprossensalat und Kresse-Honig-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Sautierte Lammchops in der Kräuterkruste mit Knoblauchjus

Bratkartoffeln & Bohnengemüse

\*\*\*\*\*

Zitronengras "Catalan" mit exotischem Fruchtsalat

**Menüpreis**

**59.00 pro Person**

---

## Vorschlag 13

Blumenkohl-Brokkoli Pannacotta mit Pilzgröstel & Kräutersalat

\*\*\*\*\*

Kalbssteak mit Schalotten-Thymiansauce

Oliven-Kartoffel-Gnocchi & glasiertes Gemüse

\*\*\*\*\*

Lauwarmes Tarte-Tatin mit schaumiger Vanillesauce

**Menüpreis**

**62.00 pro Person**

---

## Vorschlag 14

Frischkäseterrine auf Kräutersalat mit Tomatenvinaigrette

\*\*\*\*\*

Irishes Angus Rindsfilet mit Portweinschalotten

Kartoffelgratin & buntes Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Zweifarbiges Panna-Cotta mit Beerencoulis und Mandelhüppe

**Menüpreis**

**59.00 pro Person**

---

## Vorschlag 15

Herbstliche Vorspeisenvariation

\*\*\*\*\*

Jung-Hirschrücken mit Blaubeer-Pfeffersauce

Prättigauer Polenta & Broccoli mit Mandelbutter

\*\*\*\*\*

Vermicelle auf Meringues

**Menüpreis**

**59.00 pro Person**

---

## Vorschlag 16

Kürbismousse mit geräuchertem Wildschweinschinken

\*\*\*\*\*

Kalbscarée am Stück gebraten mit Eierschwämmli

Mangoldspätzli & Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Beerenvariation (Schokoladen-Himbeerschnitte, Erdbeergrütze, Beerensorbet, Tartlette mit Waldbeerenmousse)

**Menüpreis**

**68.00 pro Person**

---

## Vorschlag 17

Buchser Nüsslisalat mit Melonenkugeln, Parmaschinken & Nuss-Kernen-Mix

\*\*\*\*\*

Kürbisschaumsuppe mit seinem Öl

\*\*\*\*\*

Rheintaler Maispoulardenbrust mit Salbei im Speckmantel

Kartoffelgratin & frischem Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Herbstliches Dessertbuffet

**Menüpreis**

**59.00 pro Person**

---

## Vorschlag 18

Nüsslisalat mit Avocado, Feigen & Nüssen

\*\*\*\*\*

Seezungenröllchen mit Blacktiger Riesencrevetten gefüllt auf Selleriecrème mit Safranschaum

\*\*\*\*\*

Kalbscarée ganz gebraten mit Waldpilzsauce

Kartoffelpüree & Wintergemüse

\*\*\*\*\*

Birnentiramisû mit Williams & hausgemachtem Schokoladenglacé

**Menüpreis**

**82.00 pro Person**

---

## Vorschlag 19

Kürbismousse mit seinem Öl und Kernen und kleines Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Morchel-Lauch-Risotto dazu kräftiger Jus

\*\*\*\*\*

Perlhuhnbrust mit Salbei im Speckmantel

Kartoffelgratin & frischem Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Blutorangencarpaccio mit Baumnussparfait und Nussknusper

**Menüpreis**

**65.00 pro Person**

---

## Vorschlag 20

Tatar von Schottischem Wildlachs im Kräutersalatbeet & Honigvinaigrette

\*\*\*\*\*

Sautiertes Zanderfilet oder Meerwolffilet mit Kräuterkruste auf Blattspinat & Rieslingschaum

\*\*\*\*\*

Black Angus Rindsfilet mit kräftiger Barolosauce

Kartoffelgratin & Gemüseallerlei

\*\*\*\*\*

Luftiges Quarktörtchen mit Ananas-Minzen-Kompott & Krokantglacé

**Menüpreis**

**79.00 pro Person**

---

## Vorschlag 21

Herbstliche Vorspeisenvariation mit Salatbouquett

(Kürbismousse im knusper-Kürbismantel, geröstete Waldpilze, überbackene Feige mit Thymian-Frischkäse, Parmaschinkenchips, Trauben)

\*\*\*\*\*

Zander im Speckmantel auf mediterranem Risotto

\*\*\*\*\*

Rheintaler Maispoulardenbrust mit Kräuterkruste & kräftiger Jus

Kartoffelgratin und buntes Gemüse

**Menüpreis**

**61.00 pro Person**

---

## Vorschlag 22

Buchser Nüsslisalat mit Croutôns

\*\*\*\*\*

Rieslingschaumsüppchen mit Einlage

\*\*\*\*\*

Kalbscarée am Stück gebraten mit Schalotten-Thymiansauce

Kartoffelgratin & Gemüse

\*\*\*\*\*

Tarte Tatin mit Vanillesauce

**Menüpreis**

**64.00 pro Person**

---

## Vorschlag 23

Kürbismousse im Kürbiskernenmantel und Hirschmostbröckli

\*\*\*\*\*

Rotkohlsuppe mit Speckchips

\*\*\*\*\*

Wildgeschnetztes mit Spätzli

Rosenkohl mit Speck

\*\*\*\*\*

Marroniparfait mit Zwetschgenkompott

**Menüpreis**

**58.00 pro Person**

---



## Buffetvorschläge (ab 20 Personen)

### Salatbuffet

mit diversen Salat nach Saison

**Preis für 4 Sorten** **8.50 pro Person**

**Preis für 6 Sorten** **12.50 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

Apérospiessli (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-Buffer

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

**Beilagen:**

Sojasprossen, Frühlingszwiebel, Lauch, Stangensellerie, Pak-Choi, Peperoni, Karotten, Austernseitlinge & Shiitake Pilze, Bambussprossen, Minimais, 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, Bolognese

(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** **15.50 pro Person**

---

## Schweizer Dessertbuffet

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

**Preis** **14.50 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“***