

# ORSONS GOURMET

## Unsere Menuvorschläge

Gerne bieten wir Ihnen unsere Menuvorschläge ab 8 Personen an.

Haben Sie individuelle Wünsche, möchten Sie ein einzelnes Gericht eines Menus gegen ein anderes austauschen oder haben Sie eigene Vorstellungen für die Zusammensetzung eines Menus?  
Bitte fragen Sie uns.

Tischdekorationen, wie z. B. Blumenarrangements, bestellen wir gerne für Sie nach Ihren Wünschen bei unserer Hausfloristin.

Ihre Menu- und allenfalls Weinauswahl sollten wir ungefähr 2 Wochen im Voraus kennen.

Wir bitten Sie, uns die endgültige Teilnehmerzahl möglichst frühzeitig (gemäss unseren AGB's) mitzuteilen. Spätestens am Vortag (bis 1200 Uhr) vor dem Veranstaltungstermin müssen wir wissen, ob allenfalls eine Person mehr oder weniger teilnehmen wird. Die uns dann zumal gemeldete Personenzahl müssen wir in der Folge auch verrechnen, da wir darauf basierend vorbereiten werden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim durchlesen.

Für einen Besichtigungs- oder Besprechungs-Termin wenden Sie sich bitte an Herrn Beat R. Blumer (Hôtelier), Herrn Martijn Grim (Chef des Restaurants) oder Herrn Danilo Opperl (Küchenschef) unter Telefon 044 – 267 87 87.

## Menu 1

Kürbiscrèmesuppe mit Curry,  
verfeinert mit Mandelrahm  
und steirischem Kürbiskernöl

\*\*\*

Gedämpftes schottisches Frischlachssteak  
Cruchon-Brut Schaumweinsauce  
Bratkartoffeln mit Schalotten  
Glasiertes Herbstgemüse

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**59**

## Menu 2

Französische Wachtelbrust  
auf Ragout von frischen Pilzen

\*\*\*

Medaillons vom Hirschkalbentrecôte  
Burgundersauce  
Goldbraune Butterspätzli  
Geschmortes Rotkraut  
Glasierte Maronen

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenmousse

**65**

## Menu 3

Rindskraftbrühe mit Cherry,  
Griessnockerl und Leberklösschen

\*\*\*

Erntefrischer Nüsslisalat  
mit gehacktem Ei, glasierten Cherrytomaten  
und Knusper-Croûtons

\*\*\*

Schweizer Kalbsgeschnetzeltes  
„Zürcher Art“  
Goldbraune Rösti

\*\*\*

Maracaibo Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé

**76**

## Menu 4

Kräftige Hummerbisque mit Krevette

\*\*\*

Ruccolasalat mit Tomaten und Parmesan Reggiano  
an Balsamicodressing

\*\*\*

Gebratene Schweizer Poulardenbrust  
Leichte Pilzrahmsauce  
Buttertagliatelle  
Buntes Herbstgemüse

\*\*\*

Saisonaler Fruchtsalat mit Zwetschgensorbet

**74**

## Menu 5

Zitronengras-Mangosuppe mit Curry

\*\*\*

Gebratener Scampi  
Tomaten-Vinaigrette  
Orientalischer Gemüse-Couscous

\*\*\*

Donald Russell`s irisches Rindsfilet  
am Stück im Ofen gebraten  
Syrah-Jus  
Trüffelbutter-Tagliatelle  
Blattspinat mit Schalotten

\*\*\*

Crèmiges Orangenparfait  
mit Grand Marnier

**89**

Alle Preise inklusive gesetzl MwSt und in CHF pro Person