

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 der Restaurants) oder Herrn Danilo Opiel (Küchenchef) unter Telefon 044 – 267 87 87.

Menu 1

Rindskraftbrühe mit Sherry,
Griessnockerl und Leberklösschen

Schweizer Kalbgeschnetzeltes
„Zürcher Art“
Goldbraune Rösti

Maracaibo Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé

59

Menu 2

Spinatcappuccino
mit Jakobsmuschel und Chili

Rosa gebratener Lammrücken
Perlzwiebelragout
Selleriepürrée
Ratatouille

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

65

Menu 3

ORSONS Salat mit Zitrusfrüchten, Hüttenkäse,
gekochtem Ei, Sprossen, Kernen und Croûtons

Variation von Scampi und Jakobsmuscheln
Zitronengras-Ingwersauce
Basilikum-Chili-Spaghetti
Kirschtomatenragout

Hausgemachte Apfelknödel
mit Vanillesauce

68

Menu 4

Karotten-Ingwersuppe
mit geräucherter Entenbrust

Marinierter Scampi mit Kartoffelpuffer
und Frischkäse-Sprossensalat

Zarte Kaninchenfilets
Moutardeperlen Jus
Tomaten-Chilireis
Gemüse garnitur

Saisonaler Fruchtsalat mit Sauerrahmglacé

76

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

Crémiges Orangenparfait
mit Grand Marnier

89

Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt und in CHF pro Person