

# RED SNAPPER

Badekiosk Red Snapper Catering BBQ Restaurant Lunch Dinner Apéro  
Strandbad Sportbecken Frühstück Events Bankette Teambuildingday

## Vorspeisen kalt

### Salatbuffet mit folgenden Salaten (ab 10 Personen):

Gemischte Blattsalate, Karotten, Gurken, Rettich, Tomaten-Mozzarella, Mais, Randen, Grüne-rote-weiße Bohnen, Linsen, Reis, Teigwaren, Roter Kabis, Weisser Kabis mit Speck, Chinakohl, Chicoree und Cicorino rosso, Peperoni, Zuchetti, Kartoffelsalat

5 Salate mit 2 Saucen und Brot 9.50  
Jeder weitere Salat + 1.- Franken

Blatssalat-Bouquet an Balsamico-Kräuter-Vinaigrettes mit  
gebratenen Champignons, Croûtons und Speck 13.50

½ Cavailon-Melone mit Rohschinken 13.50

Tuna-Tartar mit Meerrettich und Baguette mit Butter 16.50

## Vorspeisen warm

Linsencremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln 13.50

Spargel- oder Pilzrisotto (Saison) mit Parmesanspähnen 12.50

Div. hausgemachte Suppen 4.80/8.50  
(Steinpilz, Tomaten, Bouillon mit Einlage usw.)

### **Gemischtes Vorspeisenbuffet (ab 10 Pers.) 28.00**

Antipasta-Käseplatte, Gemischte Fleischplatte,  
Manchegokäse an Estragon, Tom-Mozsalat, Melone mit  
Rohschinken, Käse-Zwiebelkuchen (warm), Polpette (warm),  
Rauchlachsplatte,

Die Vorspeisen können auch zum Hauptgang ausgeweitet werden.

*Die Preise verstehen sich pro Portion/Person*

# RED SNAPPER

Badekiosk Red Snapper Catering BBQ Restaurant Lunch Dinner Apéro  
Strandbad Sportbecken Frühstück Events Bankette Teambuildingday

## Hauptgang

Schweinshalsbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und glasierten Karotten	23.50
Rindsschmorbraten an Merlot mit Kartoffelgratin und Buttergemüse	28.70
Kalbsschulterbraten an Thymianjus mit Weissweinisotto oder Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse	28.40
Kalbsgeschnetztes Zürcherart mit Nüdeli und glasierten Karotten	30.80
Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Butterreis und Gemüse	44.00
Roastbeef an Sauce Bearnaise mit Kartoffelgratin + Gemüse	40.50
Rindsgulasch mit Spätzli	23.00
Schweinsfilet im Teig mit Pilzen gefüllt an Rotweinjus mit Kartoffelgratin und Buttergemüsemix	31.50
Lammracks an Kräuterjus auf Ratatouille mit Kartoffelgratin	35.50
Kalbscarrebraten an Morchelrahmsauce mit Kartoffelselleriepüree und 3 Gemüse	49.00
Hackbraten an hausgemachter Sauce mit Stampfis und Saisongemüse	29.50

## BBQ-Buffer

Poulet-Satay Terriaki, Schweinshals, Rindshohrücken, div. Würste aufgeschnitten, Crevettenspiessli, Gemüsespiessli Dazu Baked Potatoes mit Sour Cream und 3 versch. Saucen (Tartare, Calypso, Knobli)	36.00
Dazu kleines Salatbuffet mit 5 Salaten auch als Vorspeise zu reichen	45.50

# RED SNAPPER

Badekiosk Red Snapper Catering BBQ Restaurant Lunch Dinner Apéro  
Strandbad Sportbecken Frühstück Events Bankette Teambuildingday

## Desserts und Käse

Creme caramel	8.50
Mousse au chocolat mit Greyerzer Doppelrahm	12.00
Tirami su	9.50
Panna cotta mit Fruchtsauce	8.50
Schokokuchen mit Vanilleglace	10.50
Himbeerherzli auf Schokocreme	8.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace	10.50
Dessertkäseplatte mit Früchten und Birnenbrot	13.50
Exotischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	10.50
Beeren-Maracuja Törtchen auf Fruchtcoullis	9.50
Dessertbuffet mit 5 verschiedenen Desserts mit Käse	17.50 14.50

Alle Gerichte, Beilagen und Saucen sind hausgemacht.

Die meisten Produkte und Lebensmittel werden nach Möglichkeit in der Region bezogen und sie werden schonend zubereitet.

Der Fisch kommt, wenn nicht wild, dann aus zertifizierten Bioaquakulturen.

Die Desserts werden zum Teil outsourced! Die können das besser.