

MENUVORSCHLÄGE

LIEBER GAST

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Menuvorschlage interessieren.
Diese Broschüre soll Ihnen eine Idee unseres Angebotes geben, Ihnen die verschiedenen Variationsmöglichkeiten aus unserer Küche aufzeigen.
Doch soll das nur ein Anhaltspunkt sein. Sehr gerne nehmen wir uns die Zeit für eine persönliche Beratung und offerieren auf Wunsch auch ein spezielles, marktfrisches Menu aufgrund Ihren Wünschen und Budgetvorgaben.
Denn ein Anlass ist für uns erst dann gelungen, wenn Ihre persönliche Note sichtbar wird und Sie und Ihre Gäste sich hundertprozentig wohlfühlen.
Bitte beachten Sie, dass diese Gerichte nur als einheitliche Menus zusammengestellt werden können.
Wir würden uns freuen, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen.
Wenn Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Mit lieben Grüssen

Sarah Imbaumgarten

Gastgeberin



Tiefmattstrasse 109 | 4718 Holderbank (SO)
T +41 62 390 20 60 | info@tiefmatt.ch | www.tiefmatt.ch

PS: Die Menuvorschlage sind ab 12 Personen gerechnet und inkl. MwSt

COCKTAIL-BEILAGEN

SPIESSLI

Oliven-Salami-Spiessli mit Mozzarella	pro Stück	2.00
Crevetten-Paprika-Spiessli	pro Stück	2.00
Trauben-Brie-Spiessli	pro Stück	2.00

KALTE SNACKS

Tomatenbruschetta mit Basilikum	pro Stück	3.50
Rohschinkengrissini	pro Stück	2.00
Thunfisch-Canapé	pro Stück	2.00
Diverse marinierte Oliven	pro Person	3.00
Gemüse Dips mit diversen Saucen	pro Person	4.00
Alpsbrinz-Möckli	pro Person	4.00
Variationen vom Trockenfleisch	pro Person	6.00
Hausgebackener Speckzopf, Rüeblizopf oder Butterzopf	pro Person	2.00
Chips und Nüssli	pro Person	2.00
Crostini mit Rindstatar	pro Person	3.50
Crostini mit Gemüsetatar	pro Person	3.00

WARME SNACKS

Schinkengipfeli, Chäschüechli	pro Stück	2.00
Crevetten im Knuspermantel	pro Stück	3.00

VORSPEISE

SALATE

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	10.00
Gemischter Salat	11.00
Suhrer Geissenkäse mit Nüssen und Honig überbacken, auf Salatbouquet	16.00
Rindscarpaccio mit Sprinz und kleinem Salatbouquet an Nussdressing	19.00
Rucolasalat mit Dörrtomaten, gerösteten Pinienkernen und Basilikumdressing	14.00
Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust, Kräuter-Brotcroûtons und Himbeer-Vinaigrette	15.00
Knackiges Salatbouquet mit Melonenfächer und Serrano-Schinken	15.00
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum und geröstetem Holzofenbrot	16.00
Hausmarinierter Lachs mit Honig-Senfsauce und Toast geröstetem Holzofenbrot	16.00

SUPPEN

Maiscrèmesuppe	9.00
Gemüsecrèmesuppe	9.00
Klare Rindsbouillon mit Flädli oder Gemüsejulienne	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum	9.00
Kartoffel-Lauchsuppe mit Blätterteig-Knusper	9.00
Rüebli-suppe mit Orangen und Ingwer	9.00
Kokossuppe mit Zitronengras	9.00

WARME VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat mit grillierten Wolfsbarschstreifen und Dill-Limetten-Vinaigrette	17.00
Saisonaler Blattsalat mit Kalbsleberli	15.00
Saisonaler Blattsalat mit frischen Pilzen	12.00
Frische Pilze an Rahmsauce in einem Blätterteigkissen	12.00
Eglifilet an Safranschaum auf Gemüsejulienne	17.00

PASTA, RISOTTO UND VEGETARISCHES

(als Zwischengang oder Hauptgang möglich)

Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Basilikum		
Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce		
Waldpilz-Risotto mit Parmesanchips		
Risotto mit frischen Kräutern		
Risotto mit mediterranem Gemüse		
Risotto mit Gorgonzola		
Gemüsecurry auf Reisbeet mit frischen Früchten	für alle:	30.00
	Als Zwischengang:	28.00

FLEISCH UND GEFLÜGEL

SCHWEIN

Schweinhalsbraten mit Marktgemüse und Pommes frites	29.00
Schweinschnitzel an Rahmsauce mit Marktgemüse und Nudeln	30.00
Schweinspiccata an Tomatensauce mit Spaghetti	30.00
Schweinscarrébraten an Jus mit Marktgemüse und Kartoffelgratin	31.00
Schweinssteak (180g) Café de Paris mit Marktgemüse und Pommes frites	32.00
Elsässer Filet (Schweinsfilet im Speckmantel) mit Rotweinjus, Marktgemüse und Butterreis	32.00
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce mit Marktgemüse und Röstikroketten	36.00
Schweinsfilet mit Kräuterschaumsauce, dazu Marktgemüse und Schupfnudeln	36.00

GEFLÜGEL

Pouletschenkel an Rotweinjus, Ratatouille und Kräuterbratkartoffeln	28.00
Pouletschnitzel an Rahmsauce, Marktgemüse und Nudeln	31.00
Pouletpiccata an Tomatensauce und Spaghetti	29.00
Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Kräuterjus, dazu Marktgemüse und Risotto	33.00
Maispoularde mit Marktgemüse und Gorgonzola-Risotto	33.00

KALB

Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Marktgemüse und Nudeln	38.00
Kalbsschulterbraten an Jus mit Marktgemüse und Kartoffelstock	34.00
Kalbsfilet an Calvados-Sauce mit Marktgemüse und Nudeln	49.00
Kalbsrücken rosa am Stück gebraten an Thymianjus mit Marktgemüse und Kartoffelgratin	45.00
Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit Marktgemüse und Nudeln	47.00

RIND

Burgunder Rindsbraten mit Marktgemüse und Kartoffelstock	34.00
Entrecôte mit Kräutersenfkruste, dazu Marktgemüse und Pommes frites	40.00
Roastbeef an Sauce béarnaise mit Marktgemüse und Kartoffelgratin	36.00
Rindsfilet (190g) mit Marktgemüse und Pommes frites	48.00
Châteaubriand an Sauce béarnaise mit Marktgemüse und Pommes frites	59.00
Serviert in zwei Gängen mit verschiedenen Beilagen	
Deux Filets (Rind und Kalb) serviert in zwei Gängen mit verschiedenen Beilagen	62.00
Trois Filets (Rind, Kalb und Schwein) serviert in drei Gängen mit verschiedenen Beilagen	66.00

Je nach Saison erweitert sich unser Angebot mit weiteren Produkten wie:
Spargeln, Rhabarber, Erdbeeren, Kürbis, Marroni, Wildfleisch und vieles mehr.

DESSERT

Caramelköpflì mit Rahm und frischen Früchten	12.00
Schoggimousse an Fruchtsauce mit Rahm	12.00
Tiramisù in (fast) allen Variationen	12.00
Panna cotta auf Mango-Spiegel mit frischen Früchten	12.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Mango-Sorbet und frischen Früchten	12.00
Haselnuss-Caramel-Parfait mit Schokoladensauce und Rahm	12.00
Weisses Schoggimousse mit Passionsfrucht	12.00
Vanille-Mascarpone-Crème mit frischen Früchten und Rahm	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Glace	12.00
Verschiedene Sorbets mit frischen Früchten	12.00
Dessertsymphonie	12.00
Dessertbuffet	12.00
Dessertbuffet mit Käse	15.00

Beachten Sie auch unsere aktuelle Dessertkarte.

MENU-BEISPIELE

MENU I

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und französischem Dressing

Zarte Schweizer Pouletbrust an Tomatensauce, dazu Marktgemüse und sämiger Parmesanrisotto

Hausgemachte, warme Aprikosen-Tarte mit Vanilleglace

52.00

MENU II

Saisonaler Blattsalat mit Sprinz-Spänen und Cherrytomaten an Balsamico Dressing

Schweinsfilet mit Kräuterschaumsauce, dazu Marktgemüse und Schupfnudeln

Cremiges Joghurt-Panna Cotta mit frischen Früchten

58.00

MENU III

Frischer Blattsalat mit gebratenem Speck und Croûtons

Leichte Junglauchschaumsuppe

Zarter Kalbsschulterbraten an Jus mit jungem Marktgemüse und cremigem Kartoffelstock

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Vanilleglace, Rahm und frischen Früchten

67.00

MENU IV

Hauchdünnes Apfelp Carpaccio mit Suhrer Geissenkäse und buntem Salatbouquet

Pikante Gemüsecrèmesuppe mit Safran

Rosa gegartes Rindsentrecôte mit Senfkruste an Jus, dazu Marktgemüse und feines Kartoffelgratin

Verschiedene, erfrischende Sorbets mit frischen Früchten

74.00

FRÜHLING

Fruchtiger Spargel-Erdbeer-Salat auf Rucola-Beet an weissem Balsamico-Dressing und Pinienkernen

Bärlauchsüppchen mit gebackenem Mohnsegel

Gebratene Schweinsfiletmedaillons auf Morchelrahmsauce
mit buntem Frühlingsgemüse und goldigen Pommes duchesse

Feine Mascarpone-Crème mit Rhabarber und rotem Pfeffer

69.00

SOMMER

Delikate Honig-Melone mit traditionellen Bündner Rohschinken und kleinen Salatbouquet

Fruchtige Tomatenconsommé mit Basilikum

Hauchdünnes Kalbsschnitzel an erfrischender Zitronensauce
mit sommerlichem Gemüse und sämigem Weissweinisotto

Knackfrischer Salat von gereiften Sommerbeeren mit kühlender Joghurtglace

72.00

HERBST

Herbstlicher Salat mit frischen Waldpilzen und rassigem Balsamico Dressing

Schaumige Kürbiscrèmesuppe nach Art des Hauses

Saftige Rehrückenmedaillons an Wildrahmsauce, herbstlichem Gemüse und Spätzli

Hausgemachte Quarkknödel mit Vanilleglace und heissem Zwetschgenkompott

82.00

WINTER

Winterlicher Salat mit gebratenen Kartoffelwürfeln und saftigem Speck an Hausdressing

Leichte Sellerie-Apfel-Suppe

Zarter Rindsschmorbraten mit Bratenjus, winterlichem Feldgemüse und weichen Serviettenknödel

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit weichem Kern auf rassigem Ananas-Carpaccio an Ananas Sorbet

69.00