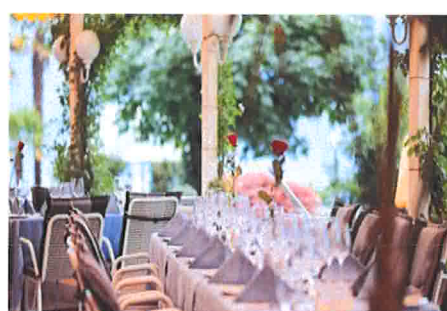


Menüvorschläge

für festliche Anlässe ab 8 Personen



Hotel Beau Rivage Weggis
Oliver Müller
Gotthardstrasse 6

6353 Weggis

Tel: +41 41 392 79 00

Fax: 0041 41 390 19 81

info@beaurivage-weggis.ch

www.beaurivage-weggis.ch

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Apero-Vorschläge

Klassisch

Ramequins
Mini Pizza
Schinkengipfeli
Wurstweggli
Frühlingsrollen
Fleischbällchen

CHF 15.00 pro Person

Traditionell

Bündnerfleisch
Rohschinken
Salsiz
Salami
Hobelkäse

CHF 18.00 pro Person

Modern

Poulet-Satayspiessli
Fischknusperli mit Tatarsauce
Riesencrevetten mit Sesam
Frühlingsrollen
Gemügesticks mit Dipp Saucen

CHF 20.00 pro Person

Sandwich

Salamisandwich
Schinkensandwich
Käsesandwich

CHF 2.60 pro Stück

Blätterteiggebäck

(5 Sorten)
CHF 10.00 pro Person

Menü Nr.1

Gebratenes Felchenfilet mit Nussbutter und lauwarmen Spargelsalat

Fried whitefish filet with nut butter and asparagus salad
Filet de Féra rôti au beurre de noisette avec salade d'asperges tièdes

Consommé mit Gemüseperlen

Clear soup with vegetables pearls
Consommé avec de perles des légumes

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen an Cognacsauce Tagliatelle und zweierlei Zucchini

Fried guinea fowl breast with cognac sauce, tagliatelle and two kinds of courgette
Pintade rôtie à la sauce cognac, tagliatelles et deux sortes de courgettes

Bayerische Creme mit Himbeersauce

Bavarian cream with raspberry sauce
Crème bavaroise à la sauce framboise

Menüpreis Komplett: CHF 68.00

Menüpreis ohne Suppe: CHF 64.00

Menü Nr.2

Mit Honig glasierter Ziegenkäse auf gegrilltem mediterranem Gemüse

Goat cheese glazed with honey on grilled mediterranean vegetables
Fromage de chèvre glace au miel sur des légumes méditerrané grillés

Melonenkaltschale mit frischer Minze

Cold melon bowl with fresh mint
Pelle froide de melons à la menthe fraiche

Kalbspiccata nach «Mailänder Art» mit Safranrisotto und Marktgemüse

Veal piccata "Milanese Style" with saffron risotto and vegetables
Veau piccata à l'espèce milanaise avec risotto au safran et légumes

Warmer Weinschaum mit Vanilleglace

Warm wine foam with vanilla ice cream
Mousse de vin chaud avec de la glace à la vanille

Menüpreis Komplett: CHF 71.00

Menüpreis ohne Suppe: CHF 67.00

Menü Nr. 3

Crevettensalat Monte Carlo

Shrimp salad Monte-Carlo
Salade de crevettes Monte-Carlo

Consommé mit Flädli

Clear soup with pancake stripes

Consommé célestine

Maispouardenbrust mit Siam-Curry

Basmatireis und Marktgemüse

Corn chicken breast with siam curry, basmati rice and vegetables
Poitrine de poularde de maïs au siam curry, riz basmati et légumes

Nougatparfait mit Erdbeer-Rhabarber Coulis

Nougat parfait with strawberry-rhubarb coulis

Nougat parfait aux fraises-rhubarbe coulis

Menüpreis Komplett: CHF 74.00

Menüpreis ohne Suppe: CHF 70.00

Menü Nr. 4

Eglifilet an Mandelschaumbutter mit Kreolen Reis

Perch filet on almond butter foam with rice
Filet de perche au beurre mousse amande avec riz

Buntgemischter Saisonsalat

Mixed salad seasonal salad

Salade de saison composée

Entrecôte double vom Grill mit Sauce Foyot

Kartoffelkroketten und Marktgemüse

Grilled entrecote double with sauce foyot, potato croquettes and vegetables

Entrecôte double grille avec sauce foyot, des croquette et légumes

Himbeeren mit Maraschino (je nach Saison)

mit Honigglace

Raspberries (depending on season) with Maraschino and honey ice cream

Framboises (selon saison) avec Maraschino et de la glace au miel

Menüpreis Komplett: CHF 88.00

Menüpreis ohne Suppe: CHF 68.00

Menü Nr. 5

Marinierte Flusskrebse im Blätterteigkissen

Marinated crayfish in a puff pastry pillow
Ecrevisses marinées dans un coussin de pâte feuilletée

Spinatcrèmesuppe mit Knoblauchcroûtons

Cream of spinach soup with garlic-croustons
Soupe à la crème d'épinards avec des crôton d'ail

Saisonsalat mit gerösteten Baumüssen

an Apfel-Sherry Dressing

Seasonal salad with roasted walnuts and apple-sherry dressing
Salade de saison avec des noix grillée et vinaigrette aux pommes et au sherry

Lammrückenfilet mit Kräutern der Provence

Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Ratatouille

Saddle of lamb filet with herbs provence with roasted potatoes, onions and ratatouille
Filet de dos d'agneau avec des herbes de provence, pommes de terre grillées aux oignons et à la ratatouille

Apfelsorbet mit Calvados

Apple sorbet with calvados
Sorbet aux pommes avec calvados

Menüpreis Komplet: CHF 78.00

Menüpreis ohne Suppe: CHF 74.00

Menü Nr. 6

Consommé mit Flädli

Clear soup with pancake strips

Consommé Celestine

Felchenfilets in Olivenöl gebraten mit Gemüsereis

Whitefish filet fried in olive oil with vegetable rice

Filet de fera rôtis dans l'huile d'olive et riz de légumes

Saisonsalat mit Olivenöl und Zitronen

Seasonal salad with olive oil and lemon

Salade de saison avec l'huile d'olive et citron

Roastbeef englisch gebraten an Sauce Bernaise

Dauphine Kartoffeln und Marktgemüse

Roastbeef with sauce bernaise, dauphine potatoes and vegetables

Rosbeef à la sauce béarnaise avec pommes dauphine et légumes

Vanille-Kardamon Mousse mit marinierten Orangenfilets

Vanilla-cardamom mousse with marinated orange filets

Mousse de cardamome à la vanille avec des filaments d'orange marine

Menüpreis Komplett: CHF 80.00

Menüpreis ohne Suppe: CHF 76.00

Menü Nr.7

Lachsvariation mit Pumpernickel und Creme Fraîche
Salmon variation with creme fraiche and pumpernickel
Variation de saumon à la crème fraiche avec pumpernickel

Bärlauchschaumsuppe (je nach Saison)
Wild garlic soup (depending on the season)
Potage à l'ail des ours (selon la saison)

Nüsslisalat an Kartoffel-Majorandressing
Lamb's lettuce with potato-marjoram dressing
Mâche avec pommes de terre-marjolaine dressing

**Kross gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Nudeln und Marktgemüse**
Crispy fried veal steak with morel cream sauce, pasta and vegetables
Bifteck de veau aux sauce morilles avec des nouilles et légumes

Cassis Parfait an Vanille Sabayon
Cassis Parfait with vanilla sabayon
Cassis Parfait à la vanille sabayon

Menüpreis Komplett: CHF 86.00
Menüpreis ohne Suppe CHF 82.00

Menü Nr. 8

Consommé mit Gemüsebrunoise und Sherry

Clear soup with sherry

Consommé avec du brunoise de légumes

Seezungenfiletstreifen «Prinz Murat» mit Kartoffeln und Artischocken

Sole with potatoes and artichoke

Lanières de soles avec pommes de terre et artichauts

Saisonsalat mit gebackenen Austernpilzen

Season salad with oyster mushrooms

Salade de saison avec de pleurote

Glasierter Kalbskarreebraten mit Sherrysauce

Kartoffelpüree mit Trüffel und Marktgemüse

Glazed veal with sherry sauce, mashed potatoes with truffle and vegetables

Carrée de veau glacé de sherry avec purée de pommes de terre et du truffles et des légumes

Schweizer Schokoladenmousse

Chocolate mousse

Mousse au Chocolat

Menüpreis Komplett: CHF 92.00

Menüpreis ohne Suppe: CHF 88.00

Menü Nr. 9

**Buntgemischter Blattsalat mit Baumnussöl
und warmen Langostinos**

Mixed salad with walnut oil and shrimps
Salade compose avec huile des noix et des crevettes

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Blätterteiggebäck mit Sbrinz

Oxtail soup with sherry and cheese pastry
Potage queue de bœuf avec sherry et un pâté au fromage

Lachs im Blätterteig gebacken mit weisser Buttersauce und Noilly Prat

Salmon in pastry dough with butter sauce and Noilly Prat
Saumon au pâté avec sauce du beurre et Noilly Prat

Kalamansisorbet mit Vodka

Kalamansi sorbet with vodka
Sorbet de Kalamansi avec du vodka

Kalbs- und Rindsfilet mit Lorette Kartoffeln und Marktgemüse

Veal and beef fillet with "Lorette" potatoes and vegetable
Filet de veau et bœuf avec pommes de terre Lorette et légumes

Dessertteller mit Mousse, Sorbet und Früchten

Dessert plate with mousse, sorbet and fruits
Plat de dessert avec mousse, des sorbets et des fruits

Menüpreis Komplet:	CHF 108.00
Menüpreis ohne Sorbet:	CHF 98.00
Menüpreis ohne Salat und ohne Sorbet:	CHF 90.00

Menü Nr. 10

Carpaccio von Rindfleisch mit Tête de Moine Rosetten

Beef carpaccio with «Tête de Moine» cheese roses

Carpaccio de boeuf avec fromage tête de moine

Spargelschaumsuppe (je nach Saison)

Asparagus soup

Potage de l'asperge

Geflügelleberwürfel an Madeira mit Blattsalat

Chicken liver cube with Madeira and a leaf salad

Cubes de foie de volaille sur Madeira avec salade de feuilles

Meeresfrüchte Risotto mit Koriander

Seafood risotto with coriander

Risotto aux fruits de mer avec coriandre

Limettensorbet mit Champagner

Lime sorbet with champagne

Sorbet des limettes avec du champagne

Rosa gebratenes Lammkarree an Rosmarin Jus

Kartoffelgratin mit Lauch und Auberginen-Joghurttörtchen

Grilled lamb rack with rosemary juice, potato gratin with leek and an eggplant-yoghurt tartlet

Carré d'agneau avec jus de romarin, gratin de pommes de terre avec poireau et une tartelette de yaourt-aubergine

Waldbeeren Gratin mit Vanilleeis

Gratin of wild berries with vanilla ice cream

Gratin de baies sauvages avec glace à la vanille

Menüpreis Komplet:	CHF 110.00
Menüpreis ohne Sorbet:	CHF 100.00
Menüpreis ohne Sorbet und Risotto:	CHF 88.00

Menü Nr. 11

Geräucherte Entenbrustscheiben an Zwergorangeragout

Smoked duck breast with an orange-ragout

Canard fumé au ragout des oranges

Tomatenconsommé mit Quark-Basilikum-Klösschen

Tomato soup with ricotta and basil dumplings

Consommé des tomates avec quark-basil quenelle

Kross gebratenes Zandermedaillon an Chardonnay Sauce und Basmati Reis

Medallion of pike perch with Chardonnay sauce and basmati rice

*Médaillon de sandre frit et croustillant, sauce Chardonnay
et du riz basmati*

Grapefruitsorbet mit Campari

Grapefruit sorbet with Campari

Sorbet de pamplemousse avec Campari

Kalbsfilet im Ofen glasiert an französischer Senfsauce

Williams Kartoffeln und Marktgemüse

Glaced veal filet with French Mustard sauce, Potatoes and vegetables

Filet de veau avec sauce de moutard française, pommes williams et légumes.

Birne mit zerlassenem Roquefort Käse

Pear with melted blue cheese

Poire avec Roquefort fondue

Erlesener Dessertteller

Exquisite dessert plate

Assiette à dessert exquise

Menüpreis Komplett: CHF 116.00

Menüpreis ohne Sorbet: CHF 106.00

Menüpreis ohne Sorbet und Birne: CHF 96.00

Menü Nr. 12

Geflügelgalantine an Kerbel-Crème fraîche

Poultry gelatine with chervil-freshcream
Gélatine de volaille avec crème-fraîche de cerfeuil

Hummercrèmesuppe mit Gebäck

Lobster cream soup with pastry
Soupe à la crème de homard avec pâté

Marinierter Spargelsalat mit Bündnerfleisch-Röllchen

Marinated asparagus salad with dried meat rolls
Salade de l'asperge mariné avec viande des Grisons

Rindsfilet im bunten Pfeffermantel mit Kartoffelstroh und Marktgemüse

Beef fillet in a colorful pepper coat, potato straw and vegetables
Filet de bœuf panée au poivre avec pommes paille et légumes

Käseauswahl mit Feigenchutney und Nussbrot

Different kinds of cheeses with a fig chutney and a nut bread
Fromages avec des chutney des figues et pain du noix

Waldbeerenmousse mit Ananas Sorbet

Forest berries mousse with pineapple sorbet
Mousse au fraise sauvage avec sorbet d'ananas

Menüpreis Komplet: CHF 118.00

Menüpreis ohne Käse: CHF 106.00