

Menuvorschläge

für
festliche Anlässe

ab 8 Personen



Hotel Beau-Rivage Weggis

Oliver Müller & Crew

CH-6353 Weggis

Tel.: 0041 41 392 79 00

Fax.: 0041 41 390 19 81

info@beaurivage-weggis.ch

www.beaurivage-weggis.ch

HOTEL BEAU-RIVAGE WEGGIS

MENU Nr. 11

Filets de féra au beurre noisette
Salade d'asperges tiède

*

Consommé aux perles de légumes

*

Suprême de pintade rôti
Sauce Cognac
Tagliatelle
Courgettes deux couleurs

*

Bavarois rubané
Sauce framboise

MENU Nr. 11

Gebratene Felchenfilets an Nussbutter
mit lauwarmen Spargelsalat

*

Consomme mit Gemüseperlen

*

Kross gebratenes Perlhuhnbrüstchen
an Cognacsauce
Tagliatelle
Zweierlei Zucchetti

*

Bayerische Creme
Himbeer Sauce

Menu Fr. 68.--
Menu ohne Suppe Fr. 64.--

MENU Nr. 12

Fromage de chèvre glacé au miel
sur légumes méditerranées grillés

*

Soupe froide au melon à la menthe

*

Piccata de veau milanaise
Risotto au safran
Feines Gemüse

*

Sabayon Gritti-Palace
Friandises

MENU Nr. 12

Mit Honig glasierter Ziegenkäse
auf gegrilltem mediterranem Gemüse

*

Melonenkaltschale mit frischer Minze

*

Kalbpiccata nach Mailänder Art
Safran Risotto
Légumes fins

*

Warmer Weinschaum mit Vanilleglace
Feingebäck

Menu Fr. 71.--
Menu ohne Suppe Fr. 67.--

8,0% MwSt. inbegriffen

HOTEL BEAU-RIVAGE WEGGIS

MENU Nr. 13

Salade de crevettes Monte Carlo
*

Consommé Célestine
*

*Suprême de poularde de maïs
au curry de Siam
Riz basmati
Petits légumes*
*

*Parfait glacé au nougat
Coulis aux fraises et rhubarbe
Friandises*

MENU Nr. 13

Crevettensalat Monte Carlo
*

Consomme mit Pfannkuchenstreifen
*

*Maispouardenbrust mit
Siam Curry
Basmati Reis
Gemüse garnitur*
*

*Nougat Eisparfait
mit Erdbeere-Rhabarber Coulis
Feingebäck*

*Menu Fr. 74.--
Menu ohne Suppe Fr. 70.--*

MENU Nr. 14

*Filets de perches aux amandes
Riz créole*
*

Petite salade d'été
*

*Entrecôte double grillée
Sauce foyot
Pommes croquettes
Légumes du marché*
*

Framboises au Marasquin)
Boule de glace au miel
Friandises*

MENU Nr. 14

*Eglifilets an Mandelschaumbutter
Kreole Reis*
*

Buntgemischter Sommersalat
*

*Entrecôte double vom Grill
Foyot Sauce
Kartoffelkroketten
Marktgemüse*
*

Himbeeren mit Maraschino)
Honig Glace
Feingebäck*

**) je nach Saison*

*Menu Fr. 88.--
Menu ohne Vorspeise Fr.68.--*

8,0% MwSt. inbegriffen

HOTEL BEAU-RIVAGE WEGGIS

MENU Nr. 15

Coussin d' écrevisses marinées
*

Crème d'épinards
Croûtons au beurre d'ail
*

Salade d'été aux noix
au vinaigre de pommes et Sherry
*

Filets d'agneau aux herbes de Provence
Pommes lyonnaises
Ratatouille niçoise
*

Sorbet de reinettes au Calvados
Friandises

MENU Nr. 15

Marinierte Flusskrebse im Blätterteigkissen
*

Spinatcremesuppe
mit Knoblauch-Croutons
*

Sommer Salat mit gerösteten Baumnüssen
an Apfel-Sherrydressing
*

Lammrückenfilets mit Provence-Kräutern
Röstkartoffeln mit Zwiebeln
Ratatouille Nizzaer-Art
*

Apfelsorbet mit Calvados
Feingebäck

Menu Fr. 78.--
Menu ohne Suppe Fr. 74.--

MENU Nr. 16

Consommé Célestine
*

Filets de féra Cap d'Antibes
Riz aux légumes
*

Salade d'été à l'huile d'olive et citron
*

Roastbeef à l'anglaise
Sauce béarnaise
Pommes dauphine
Légumes du marché
*

Mousse à la vanille et cardamome
aux filets d'oranges marinés
Petit fours

MENU Nr. 16

Consomme mit Pfannkuchenstreifen
*

Felchenfilets in Olivenöl gebraten
Gemüse Reis
*

Sommersalat mit Olivenöl und Zitronenl
*

Roastbeef englisch gebraten
Sauce Béarnaise
Dauphine Kartoffeln
Marktgemüse
*

Vanille-Kardamonmousse
mit marinierten Orangenfilets
Feingebäck

Menu Fr. 80.--
Menu ohne Suppe Fr. 76.--

8,0% MwSt. inbegriffen

HOTEL BEAU-RIVAGE WEGGIS

MENU Nr. 17

*Variation de saumon à la crème fraîche
Pumpernickel*
*

*Crème à l'ail d'ours *)*
*

*Salade doucette
à la sauce de pommes et marjolaine*
*

*Steak de veau sauté
aux morilles à la crème
Nouillettes fraîches au beurre
Légumes du marché*
*

*Parfait au Cassis au sabayon de vanille
Friandises*

MENU Nr. 17

*Lachsvariation an Crème fraîche
Pumpernickel*
*

*Bärlauchschaumsüppchen *)*
*

*Nüsslisalat
an Kartoffel-Majorandressing*
*

*Kross gebratenes Kalbssteak
an Morchelrahmsauce
Hausmachernudeln in Butter
Marktgemüse*
*

*Cassis Parfait an Vanille Sabayon
Feingebäck*

*) je nach Saison

Menu Fr. 86.--
Menu ohne Suppe Fr. 82.--

MENU Nr. 18

Consommé brunoise au Sherry
*

Goujons de soles Prince Murat
*

Salade d'été aux pleurotes frits
*

*Carré de veau glacé au four
Sauce au Sherry
Pommes mousseline aux truffes
Légumes du marché*
*

*Mousse au chocolat Suisse
Mignardises*

MENU Nr. 18

Consommé Brunoise mit Sherry
*

*Seezungenfiletstreifen
mit Kartoffeln und Artischocken*
*

Sommersalat gebackenen Austernpilzen
*

*Kalbskarreebraten glasiert
Sherrysauce
Gerüffelttes Kartoffelpüree
Marktgemüse*
*

*Schweizer Schokoladen-Mousse
Feingebäck*

Menu Fr. 92.--
Menu ohne Suppe Fr. 88.--

8,0% MwSt. inbegriffen

HOTEL BEAU-RIVAGE WEGGIS

MENU Nr. 19

*Salade méli-mélo à l'huile de noix
accompagnée de langoustines tièdes*

*

*Oxtail clair à la brunoise au Sherry
Paillettes au Sbrinz*

*

*Darne de saumon en croûte
Beurre blanc au Noilly Prat*

*

Sorbet de kalamansi à la Vodka

*

*Les deux filets Excellence
Pommes Lorette
Trianon de légumes*

*

Carrousel de douceurs

Friandises

MENU Nr. 19

*Buntgemischter Blattsalat an Baumnussöl
mit warmen Langostinos*

*

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
Blätterteigstübchen mit Sbrinz*

*Frischer Salm im Blätterteig gebacken
Weisse Buttersauce mit Noilly Prat*

*

Kalamansi-Sorbet mit Wodka

*

*Kalbs- und Rindsfilet Excellence
Lorette Kartoffeln
Gemüse garnitur*

*

*Dessertteller mit Mousses, Sorbets
und Früchte*

Friandises

*Menu complet Fr. 108.--
Menu ohne Sorbet Fr. 98.--
Menu ohne Salat und ohne Sorbet 90.--*

8,0% MwSt. inbegriffen

HOTEL BEAU-RIVAGE WEGGIS

MENU Nr. 20

*Carpaccio de boeuf
aux rosettes de tête de moine*
*

Crème d'asperges
*

*Feuilles de salades d'été
aux cubes de foie de volaille au Madère*
*

Petit risotto au fruits de mer et coriandre
*

Sorbet de limettes au Champagne
*

*Carré d'agneau rôti
Jus au romarin
Gratin dauphinois aux poireaux
Tartelette d'aubergine au yogourt*
*

*Gratin aux baies de la forêt
Mignardises*

MENU Nr. 20

*Carpaccio von Rindfleisch
mit Tête de Moine Rosetten*
*

Spargelschaumsüppchen
*

*Frischer Blattsalat
an Geflügelleberwürfelchen in Madeira*
*

Meersfrüchte Risotto mit Koriander
*

Limettensorbet mit Champagner
*

*Rosa gebratenes Lammkarree
Rosmarin Jus
Kartoffelgratin mit Lauch
Auberginen-Joghurttörtchen*
*

*Gratin von Waldbeeren mit Vanilleeis
Feingebäck*

*Menu complet Fr. 110.--
Menu ohne Sorbet Fr. 100.--
Menu ohne Sorbet und Risotto Fr. 88.--*

8,0% MwSt. inbegriffen

HOTEL BEAU-RIVAGE WEGGIS

MENU Nr. 21

*Magret de caneton fumé
au ragoût de kumquats*

*

*Consommé de tomates
aux quenelles de fromage blanc et basilic*

*

*Médallions de sandres dorés
Sauce Chardonnay
Riz Basmati*

*

Sorbet de pamplemousse rosé au Campari

*

*Filet de veau glacé au four
Sauce aux grains de moutarde de Meaux
Pommes Williams
Primeurs du marché*

*

Poire au Roquefort fondant

*

*Symphonie de douceurs
Friandises de notre pâtisserie*

MENU Nr. 21

*Geräucherte Entenbrustscheiben
an Zwergorangenragout*

*

*Tomatenconsomme
mit Quark-Basilikumklösschen*

*

*Kross gebratenes Medaillon vom Zander
Chardonnay Sauce
Basmati Reis*

*

Grapefruitssorbet mit Campari

*

*Kalbsfilet im Ofen glasiert
Französische Senfsauce
Williams Kartoffeln
Feines Marktgemüse*

*

Birne mit zerlassenem Roquefort Käse

*

*Erlesener Dessertteller
Hausgebäck*

*Menu complet Fr. 116.--
Menu ohne Sorbet Fr. 106.00.--
Menu ohne Sorbet und Roquefort-Birne Fr. 96.--*

8,0% MwSt. inbegriffen

HOTEL BEAU-RIVAGE WEGGIS

MENU Nr. 22

Galantine de volaille
Crème fraîche au cerfeuil
*

Bisque de homard avec son croissant
*

Salade d'asperges marinée
à la viande des Grisons
*

Filet de bœuf en manteau de poivre
Pommes paille
Légumes du marché
*

La ronde de fromages au chutney de figues
Pain aux noix
*

Mousse de fraises des bois
et sorbet d'ananas
*

MENU Nr. 22

Geflügelgalantine
an Kerbelcreme fraîche
*

Hummercremesuppe mit seinem Gebäck
*

Marinierter Spargelsalat
mit Bündnerfleischröllchen
*

Rindsfilet im bunten Pfeffermantel
Kartoffelstroh
Marktfrische Gemüse garnitur
*

Käseauswahl mit Feigenchutney
Nussbrot
*

Walderdbeeren Mousse
mit feinem Ananas Sorbet
*

Menu complet Fr. 118.--
Menu ohne Käseplatte Fr. 106.---

8,0% MwSt. inbegriffen

HOTEL BEAU-RIVAGE WEGGIS