

# Passion Food

*Essen mit Leidenschaft*

## Vorschläge: Bistro Menus

### Vorspeisen:

Fischküchlein aus Lachs und Petersfisch (John Dory), asiatischer Salat und eine pikante dipping Sauce

Caesar Salat, knuspriger Schinken, Parmesan und Kräuter-Croutons

Chowder mit Lachs, Kartoffeln, Dill und einer Kruste von Tomaten und Kapern

Foie Gras, Apfel-Chutney mit Portwein gewürzt, Kräutersalat und getoastetes Bauernbrot

Tapas-Platte mit Piri-Piri Riesenkrevetten, Chorizo-Wurst, grilliertes Gemüse und Oliven

Thailändischer Nudelsalat mit Koriander, Erdnüsse und Limetten

### Hauptgänge:

Pochierter Hailbut mit Lauch-Tagliatellen, provenzalischen zerdrückte neue Kartoffeln, und Vierge Sauce

Warmer Salat mit kurz angebratenen Jacobsmuscheln, grilliertem Mais und Shitaki Salsa, Koriander-Rahmsauce

Tandoori Lachs mit warmem Couscous-Salat und einem Joghurt- und Korianderdressing

Pouletbrust gefüllt mit Pilzen, Kräuter und Käse dazu feine grüne Bohnen und mit Knoblauch verfeinerte cremige Kartoffeln

Frische Pasta „Primavera“ mit saisonalem Gemüse, Kräuter, Rahm und Parmesan

Hohrücken-Steak, zwei mal gebackene und gefüllte Kartoffeln, saisonales Gemüse und Ihre Wahl einer Rotweinsauce, Chili- und Kräuterbutter, Bénaise Sauce. Sie können in Knoblauchbutter gebratene Riesenkrevetten für CHF 10.00 pro Person dazu bestellen.

Glasierte Entenbrust, Japanische Nudeln, pak choy und eine aromatische asiatische Konsommee

# Passion Food

*Essen mit Leidenschaft*

## Desserts:

Schokoladen Brownies mit Schokoladeneis, Beeren und Nüssen

Apfelküchlein mit Toffee-Sauce und Vanilleeis

Gealterter Camembert im Blätterteig gebacken serviert mit einem Aprikosen-Chutney

Exotischer Fruchtsalat mit Champagner und Grapefruite-Granite

Chef's Special (Fragen Sie nach dem saisonalen Special)

<b>Preis pro Person:</b>	<b>2 Gänge</b>	<b>CHF 50</b>
	<b>3 Gänge</b>	<b>CHF 70</b>
	<b>Nur Aperero</b>	<b>CHF 15</b>

# Passion Food

*Essen mit Leidenschaft*

## Feste Menus:

### 1. Sushi Menu

Eine Auswahl an Sushi und Sashimi mit Maki, Temaki, Dynamite Rolls und viele mehr!  
Wird mit japanischem Essiggemüse-Salat, Wasabi, Ingwer und Sojasauce serviert

**Preis pro Person: CHF 70**

### 2. Thailändisches Menu

Vorspeise: Thai Nudelsalat, kurz angebratene Tiger Riesenkrevetten, Limetten und Erdnüsse

Hauptgang: Rotes Thai-Curry mit Entenbrust, gedämpftem Reis und asiatischem Gemüse

Dessert: Kokosnuss-Reis-Crème-Brulée, gewürzte Ananas

**Preis pro Person: CHF 70**

### 3. British Pub Menu

Vorspeise: Chowder mit Lachs und Kartoffeln

Hauptgang: Steak und Pilz „Pie“ (eine Art Pastete), Kartoffelstock

Dessert: Trifle mit Schokolade und Beeren

**Preis pro Person: CHF 70**