



*Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen mehrere Menüs, die sich bei unseren Banketten in der Vergangenheit bewährt haben.*

*Gerne beraten wir Sie!*

# RESTAURANT STALDBACH

Talstrasse 9  
027 948 40 30

3930 Visp  
info@staldbach.ch

Reinmar Eggel  
www.staldbach.ch

BISTRO - RESTAURANT  
staldbach 

# BANKETTE IM STALDBACH

Für Ihr entgegengebrachtes Interesse möchten wir Ihnen recht herzlich danken. Seien Sie gewiss, dass unser Küchen- wie auch Service-Team keine Mühe scheuen wird, Ihrem Feste einen eindrücklichen Charakter zu verleihen. Die Organisation solcher Feste bedarf stets einer guten Vorbereitung und wir möchten Ihnen anhand der folgenden Check-Liste bereits im Vorfeld behilflich sein:

## **Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen:**

Aus den nachfolgenden Vorschlägen können Sie Ihr Menü selbst frei zusammenstellen. Mehrere Menüs sind leider nicht möglich. Falls aber jemand Ihrer Gäste ein vegetarisches Menü oder ein Fischgericht bevorzugt, kann dieses selbstverständlich bestellt werden.

## **Apéro oder eine kleine exklusive Wein-Degustation:**

Falls Sie ein Apéro oder sogar eine feine kleine Weindegustation vor dem Essen wünschen, können wir dies gerne für Sie organisieren. Unser innovatives Rotweinsystem mit qualitativen Flaschenweinen ist für eine solche Degustation geradezu prädestiniert.

## **Reservation:**

Ihre provisorische Reservation halten wir so lange wie möglich aufrecht. Erhalten wir jedoch eine andere Anfrage für das gleiche Datum, so hat der Kunde zwei Tag Zeit um die Reservation definitiv zu machen. Nach Ablauf der Frist kann das Datum an andere Gesellschaften (ohne weitere Vorankündigung) weiter geben werden.

## **Detailabsprache:**

Je früher wir in Kenntnis Ihrer Vorstellungen gesetzt werden, desto besser können wir diese auch umsetzen! Gerne stehen Ihnen Reinmar Eggel oder Ruth Franzen bei Wünschen und Fragen zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass Sie uns bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass die folgenden Informationen zugekommen lassen: Menü- sowie Weinauswahl, ungefähre Anzahl der Gäste, Zeitpunkt des Eintreffens, Dekoration, Menükartentitel (evt. mit Logo, Sujet).

## **Anzahl der Gäste:**

Gerne erwarten wir von Ihnen die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens *48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn*. Dies garantiert Ihnen unsere eine sorgfältige Vorbereitung. Andernfalls müssen wir die vereinbarte Personenanzahl mit der Endabrechnung verrechnet.

**Dekoration:** Die Tische sind grau oder mint eingedeckt. Auf jedem Tisch stehen Kerzen. Blumen verleihen einer festlich gedeckten Tafel den letzten Schliff. Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Arrangements.

BISTRO - RESTAURANT

staldbach 

### Menükarten:

Ihren Wunsch-Titel oder Ihr Logo (auch in Farbe) erwarten wir gerne per Mail an [info@staldbach.ch](mailto:info@staldbach.ch). Bitte um Zusendung mindestens eine Woche vor dem Event. Die Menükarten im Staldbach-Look sind kostenlos.

### Vegetarische- & spezielle Kost (Gluten-, Lactose- und Allergiefreie Kost):

In Anlehnung an das ursprünglich gewählte Menü ist unser Küchenteam stets darum bemüht, Ihren Wünschen gerecht zu werden. Für Ihre frühzeitige Mitteilung bedanken wir uns.

### Verlängerung:

Falls Sie für Ihren Anlass eine Verlängerung wünschen, teilen Sie uns dies bitte mit, denn Bewilligungen dazu müssen im Vorherein eingeholt werden.

### Säle:

Im Staldbach gibt es verschieden grosse Säle.

- Grosser Saal 186 m<sup>2</sup> (ca. 110 Personen), vollständig abschliessbar
- Mittlere Säle (90 m<sup>2</sup> 60 Personen; 51 m<sup>2</sup> 25 Personen; 43 m<sup>2</sup> 20 Personen), abschliessbar
- Bistro-Saal (70 m<sup>2</sup> max. 40 Personen), abschliessbar, direkter Zugang zum Kinderspielplatz
- Restaurant (max. 30 Personen), nicht abschliessbar

### Seminar-Infrastruktur:

Der Staldbach verfügt über eine entsprechende Seminar-Infrastruktur, welche wir gerne für Sie installieren. Die Preise zur Benützung variieren, je nach Höhe der Konsumation.

	Konsumationskosten pro Person		
	0 bis 30.- Fr.	31.- bis 50.- Fr.	ab 51.- Fr.
Ganzer Saal (110 Pax)	400.-	200.-	Gratis
Mittlerer Saal (60 Pax)	300.-	150.-	Gratis
Mittlerer Saal (25 Pax)	150.-	75.-	Gratis
Mittlerer Saal (20 Pax)	150.-	75.-	Gratis
Bistro-Saal (40 Pax)	200.-	100.-	Gratis
Restaurant (30 Pax)	150.-	75.-	Gratis
Rednerpult	50.-	30.-	Gratis
Funk-Mikrofon, Boxen über Sound Anlage (nur im grossen Saal)	100.-	50.-	Gratis
Mikrofonständer	20.-	10.-	Gratis
Hellraumprojektor	50.-	30.-	Gratis
Top-Beamer	100.-	50.-	Gratis
Leinwand	50.-	30.-	Gratis
Bestuhlung / Tische	Gratis	Gratis	Gratis

BISTRO - RESTAURANT

staldbach 

**Menü No. 101 Fr. 49.-**

Salatblätter mit rosa Grapefruits und  
gepresstem Gemüse mit Tatar vom Toro  
Thunfisch

Maispouletbrust sautiert an Pfeffersauce  
Champagnerrisotto Marktgemüse

Coupe de Chocolat Amer et Café

**Menü No. 102 Fr. 49.-**

Salat mit zwei verschiedenen Texturen

Beinschinken mit  
Gommer Cholera

Dreifarbige Mousse im Shotglas  
mit Brwonies und Früchten

**Menü No. 103 Fr. 53.-**

Avocado – Crevetten Salat

Wienerschnitzel  
Pommes – Frites  
Gemüse

Hausgemachtes Café Glace

**Menü No. 104 Fr. 53.-**

In Dill marinierte Lachstranchen  
Senfsauce mit Honig

Gebratene Perlhuhnbrust an Champagnersauce  
Cipriani Nudeln mit Salbei  
Saisongemüse

Mango und Schokoladenmousse

**Menü No. 105 Fr. 53.-**

Blattsalat mit Lachs-Tatar

Walliserkalbsschnitzel  
mit Safranrisotto  
Saisongemüse

Schokoladenvariation

**Menü No. 106 Fr. 56.-**

Tomaten-Rucolasalat  
mit Mozzarella

Gebratenes Roastbeef  
mit Bearnaise Sauce  
Kartoffel-Sellerie-Kuchen

Sorbets auf Ananascarpaccio

**Menü No. 107 Fr. 56.-**

Latichsalat mit Speck  
und Ei

Lammentrecôte mit Kräuterkruste  
Kartoffelgratin  
Marktgemüse

Gebrannte Crema «Catalana»

**Menü No. 108 Fr. 56.-**

Karottensuppe  
mit Ingwer

Kalbsbraten mit Rahmsauce  
Gemüserösti, Cipriani Nudeln,  
Markgemüse

Tapas Eis (Rack)

**Menü No. 109 Fr. 56.-**

Bouillabesse  
mit Baguette und Rouille

Fischfilet vom Markt  
mit Champagnersauce  
Kartoffel und Grillgemüse

Sabayon  
mit Vanilleeis

**Menü No. 110 Fr. 57.-**

Spargeln mit Serranoschinken  
und einem Salatbukett

Iberico Schweinsfilet mit Syrahjus  
Kartoffelgratin  
Buntes Gemüse

Zweierlei Mousses von der Schokolade  
auf einem Mangosaucenspiegel mit Erdbeeren

**Menü No. 111 Fr. 57.-**

Blattsalat  
mit Wildlachs

Rindsspiess mit Chillibutter  
Gratin Kartoffeln  
Marktgemüse

Erdbeervariation

**Menü No. 112 Fr. 59.-**

Blattsalat und Grillgemüse mit Crostinis

Rindsfiletstreifen mit drei Saucen  
Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin und  
Saisongemüse

Panna Cotta mit Himbeersauce + Früchtegarnitur

BISTRO - RESTAURANT

staldbach 

## Menü No. 113 Fr. 64.-

Risotto mit Orangenzeaten  
und Mascarpone

Bâtonnets von  
Rindsfilet Stroganoff  
Feine Nudeln

Mango Tartelletes mit Vanille Bourbon Eis

## Menü No. 115 Fr. 65.-

Räucherlachstartar  
mit Honig – Dill Sauce  
Toast und Butter

Gebratenes Kalbssteak mit Pilzen  
Butternudeln und Gemüsebouquet

Geschnittene Früchte mit Beerensorbet

## Menü No. 117 Fr. 69.-

Salatbouquet mit einer Rehfilet-Wildterrinerie

Wunderbar würzige rote Kokosnusssuppe  
Mit Pak – Choi-Gemüse

Konfierte Kalbsvariation mit Syrahjus  
Kartoffelstock mit Safran aus Mund  
Marktgemüse

Vanillierte Erdbeeren, Schokoladenmousse

## Menü No. 114 Fr. 64.-

Marktsalat  
mit Gemüseterrine

Kalbs Cordon-Bleu  
Kroketten  
Marktgemüse

Variation von Eis mit Früchten

## Menü No. 116 Fr. 67.-

Eisbergsalat mit Riesencrevetten &  
Jakobsmuscheln mit Mango & Avocado  
an Blue-Cheese-Dressing

Trio vom Vispertaler Kalb: Filet, Kalbshamburgerli  
und feine Kalbsbäcklisauce, Kartoffelstock mit  
Safran aus Mund, Marktgemüse

Valrohna Schokoladen Structura

## Menü No. 118 Fr. 74.-

Lachs Zander Terrine im Karottenmantel  
Geflügelterrinerie mit Pilzen  
Mediterrane Gemüseterrinerie  
Mit Saucen

«US Beef Filet» auf Risotto al Barbera

Trüffelschnitte mit Limonenmousse

## Menü No. 119 Fr. 76.-

Tartare von Lachs und Thunfisch  
mit Spargelspitzen, Orangen und weissem Sesam

Süsskartoffelcremesuppe und Ginger

Rinds Filet an Lemonenbutter  
Mediterrane Gemüsevariation

Rosenjogurtparfait mit Schokoladenespuma,  
Pekan und Makadamia

## Menü No. 121 Fr. 76.-

Bisoncarpaccion mit Rucolasalat  
und feinstem Olivenöl

Gazpacho-Andalouse

Vispertaler Kalbssteak  
Rotweinrisotto  
Marktgemüse

Mangotartellet  
mit Vanilleeis

## Menü No. 120 Fr. 76.-

Saisonsalat mit Lachs- und Gemüse-Terrine

Gemüsecremesuppe nach Wahl

«Iberico»-Schweinsfilet und «Hereford»-  
Rindsfilet an zwei Saucen  
Feine Röste aus rohen Kartoffeln  
Und Marktgemüse

Ananascarpaccio mit Mangomousse  
Passionsfrucht-feuilletée mit Valrohna  
Schokoladenmousse  
Kiwanoespuma mit Snickerseis

## Menü No. 122 Fr. 77.-

Lachsfilet auf grünen Spargelspitzen  
Kleines Salatbouquet mit Paprikavinaigrette

Tomatenessenz mit Basilikum und Gin

Konfierte Kalbsvariation mit Syrahjus  
Kartoffelstock mit Safran aus Mund  
Marktgemüse

Schokoladenvariation mit Früchtekompott in  
Himbeersauce  
Greyerzer Doppelrahm

## Menü No. 123 Fr. 79.-

Risotto mit Safran aus Mund und  
Rotweinrisotto mit Mischabel aus Visperterminen

Shot & Löffel-Degustation

Roastbeef in Streifen geschnitten mit Chili-  
Lemonenbutter, Kartoffelkuchen mit Sellerie  
Gemüseallerlei

Valrohna Schokoladen Structura und  
Mangotartellet mit Vanilleeis

## Menü No. 124 Fr. 79.-

Marktfisch auf grünen Spargelspitzen  
Kleines Salatbouquet mit Paprikavinaigrette

Würzige rote Kokosnusssuppe mit Crevetten und  
Gemüse

Chateaubriand mit drei Saucen  
Rösti und Bouquets von Gemüsen

Limetten und Schokoladenmousse mit  
Früchtekompot  
in Himbeersauce

## Menü No. 125 Fr. 84.-

Salat mit Kanincherücken und  
Entenlebercroutons

Spargelsuppe mit Morcheln

Kabeljau auf Kartoffelcarpaccio

Gefüllte Kalbsroulade mit Kartoffelpurée

Rhabarbercharlotte mit Erdbeeren und  
Erdbeercoulis  
Erdbeersorbet

## Menü No. 126 Fr. 84.-

Marktsalat mit japanischem Sesamdressing

Sashimi, Maki und California Sushi mit  
Zitronengrassuppe

US-Entrecôte, Nudeln  
Verschiedene Gemüse YAKI-YASAI

Namelaka cremige Pralinen  
Schokoladenwürfel  
Und Kaffeeglacé

## Menü No. 127 Fr. 86.-

Saisonsalat mit einer Zander Lachs Safranterrine

Safranrisotto aus Mund mit Parmesan-Chips und  
Crème fraîche

Rindsfilet an einer Humagne-Rouge Sauce  
Feine Rösti und Marktgemüse

Safranglace mit Pistazien Pain de Chêne

## Menü No. 128 Fr. 96.-

Langustinensalat mit Paprikavinaigrette  
Artischockenchips

Seeteufelmedaillon mit Chilli und Limettensauce

Gebratenes Rindsfilet mit schwarzen Trüffeln  
Neue Kartoffeln in Folie mit Grappa und Rosmarin  
Gefülltes Gemüse

Käseauswahl

Valrohnparfait  
Marinierte Ananasscheiben

## Menü No. 129 Fr. 117.-

Salat Staldbach mit «FOIE GRAS AU TORCHON»  
Granny Smith Apfelconfit und Brioche Toast

Trüffel Lasagna mit Champagner Sauce

Grillierter Japanischer Toro und Lobster mit  
Mango-Chilli Relish  
Mit Avocados und Tarragon Crème Fraîche,  
Serrano Chips

Carnaroli Risotto Biologico mit Enten AIGUILLETTE  
und sautiertem  
Castelfranco

Rinds Calotte grilliert  
Mit Walliser Syrahjus, Karamalisierte Zwiebeln  
Kartoffelschnee mit Safran aus Mund  
Gefüllte Gemüse

Yuzu Parfait mit Grüntee Bisquit  
Und Amedei Schokoladen Creation

BISTRO - RESTAURANT

staldbach 

## MENU «Lyskamm»

Warme Entenleber Terrine mit karamellisierten Äpfeln und Salatbouquet

\*\*\*\*

Rotweinrisotto mit Trüffeln und Creme Fraiche

\*\*\*\*

Rindfleischessenz mit Morchelravioli und grünen Spargelspitzen

\*\*\*\*

Feines Lammrückenfilet auf Cipriani Nudeln mit Marktgmüse

\*\*\*\*

Tableronemousse mit Früchtekompott an Himbeersauce

Drei-Gang-Menü Fr. 59.- / Fünf-Gang-Menü Fr. 79.-

## MENU «Castor»

Avocado-Crevetten Ceviche mit Tomatentartar

\*\*\*\*

Champagnerrisotto mit Parmesan-Chips

\*\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Gin

\*\*\*\*

Premium Rindsfilet an Trüffeljus  
Feine Rösti und Marktgemüse

\*\*\*\*

Zweifarbigen Valrohnparfait

Drei-Gang-Menü Fr. 65.- / Fünf-Gang-Menü Fr. 85.-

## MENU «Pointe Burnaby»

Blattsalat mit Riesencrevetten und Jakobsmuscheln mit Mango und Avocado an Blue-Cheese-Dressing

\*\*\*\*

Infusion von Zitronengrassuppe mit Shitake

\*\*\*\*

Kombination von Lammfilet und -karree  
Filotea Artisan Egg Pasta Tagliolini und Marktgemüse

\*\*\*\*

Ananascarpaccio und Schokoladenmousse mit Früchten

Drei-Gang-Menü Fr. 54.- / Vier-Gang-Menü Fr. 74.-

## MENU «Dent Blanche»

Salatblätter mit Rosa Grapefruits und gepresstem Gemüse mit Tatar vom Toro Thunfisch

\*\*\*\*

Morchelcreme, Melonenkaltschale und Kressesuppe in Kombination

\*\*\*\*

Kabeljau mit Paprikajus und blaue Kartoffel-Chips

\*\*\*\*

Risotto Primavera (Superfino Carnaroli Ferron)  
Teppaniaki von Rindsfiletstreifen und Kuruma Crevetten

\*\*\*\*

Paco Yet Bounty Ice – Cream

\*\*\*\*

«Parfait au citron» kandiert mit Buddha's Hand, Pistazien Bisquits und Lemonen Schnee

Drei Gang-Menü: 74.- / Fünf Gang-Menü: 86.- / Menü komplett: 98.-

## Menu «Weisshorn»

Salatblätter mit Rosa Grapefruits und gepresstem Gemüse  
Mit Tatar vom Toro Thunfisch

\*\*\*\*

Morchelcreme, Melonenkaltschale und Kressesuppe in Kombination

\*\*\*\*

Kabeljau mit Paprikajus  
Und Blauen Kartoffel-Chips

\*\*\*\*

Risotto Primavera (Superfino Carnaroli Ferron)

\*\*\*\*

Teppaniaki von Rindsfiletstreifen und Kuruma Crevetten

\*\*\*\*

Paco Yet Bounty Ice – Cream

\*\*\*\*

“PARFAIT AU CITRON”

Kandiert mit Buddha's Hand, Pistazien Bisquits und Lemonen Schnee

Drei Gang-Menü: 74.- / Fünf Gang-Menü: 86.- / Menü komplett: 98.-

BISTRO - RESTAURANT

staldbach 

# MENU «Monte Rosa»

Amuse bouche

\*\*\*\*

Thunfisch-Carpaccio  
mit Peperoniwürfel und Vinaigrette

\*\*\*\*

Hausgemachte Kalbfleischravioli  
mit Champagnerbutter

\*\*\*\*

Wunderbar würzige rote Kokosnusssuppe  
mit Crevetten und Pac-Choi-Gemüse

\*\*\*\*

Passionsfrucht-Granité mit Himbeeren

\*\*\*\*

Zartes US-Bison-Filet an Peperonibutter  
blaue Kartoffel-Chips und Gemüseallerlei

\*\*\*\*

Parfait von Schokoladen-Truffes  
mit Sonnenfrüchten

Drei Gang-Menü: 74.- / Fünf Gang-Menü: 86.- / Menü komplett: 98.-

## MENU «Pointe Whympfer»

Salatbouquet mit einer Rehfilet-Wildterrine  
Kürbiscremesuppe mit Mandelsplitter

\*\*\*\*

Entenleber sautiert  
mit Äpfeln auf einem Feigenbeet  
mit einer Emulsion von Visperterminer-Heida

\*\*\*\*

«Bar de ligne» auf der Haut gebraten  
mit Wildkräutern und Beurre blanc  
dazu grilliertes Gemüse mit Olivenöl

\*\*\*\*

Zartestes Bisonfilet mit Chilibutter  
und blauen Kartoffeln

\*\*\*\*

Schokoladenvariation «Staldbach»

\*\*\*\*

Heisser Schokoladen Kuchen  
mit Weichselkirschen

Drei Gang-Menü: 74.- / Fünf Gang-Menü: 86.- / Menü komplett: 98.-

# GOURMET-MENÜ «Staldbach»

Sashimi und Tatar vom Toro Thunfisch mit Gemüseterrine  
Würzige rote Kokosnusssuppe, Langoustine und Pak-Choi

\*\*\*\*

Bar de ligne auf der Haut gebraten an Wildkräutern und einer Emulsion von Champagnerbutter

\*\*\*\*

Entenbrust, Feigen, Haselnusspurée, Sellerie bruniose und Balsamico vecchio

\*\*\*\*

Kaninchenfilet gefüllt mit Kalbsmilken, Kartoffelstock und schwarzem Trüffel

\*\*\*\*

Marinierte Tomaten mit Fave Bohnen, kandiertem Ingwer,  
Eisbergsalat und Lardo di Collonato Gran Riserva

\*\*\*\*

«Wagyu Beef Filet» auf Risotto superfino carnaroli al Barbera

\*\*\*\*

Pave von Camembert mit Apfelportweingelee

\*\*\*\*

Holunderblütensorbet mit Visperterminer Heida

\*\*\*\*

Valrohna Schokoladen Structura

Menü komplett: Fr. 155.-  
drei Gänge Fr. 84.-, vier Gänge Fr. 98.-, fünf Gänge Fr. 114.-  
sechs Gänge Fr. 129.-, sieben Gänge Fr. 144.-

# Menu TAPAS Molekular

Cippolata von der Jakobsmuschel  
Thon mit weisser Schokolade und Chili  
Hummer mit Orange und Kamille

\*\*\*\*

Mariniertes Rindsfilet mit Tarragon und Gemüse LYD

\*\*\*\*

Lauwarmer Lachs mit - 196° Ei  
Flüssige Kartoffel und Kevar Caviar mit Wodka Mayo

\*\*\*\*

Grüne Vitamin Bombe

\*\*\*\*

Chicken BY Air Mail  
Kaninchenfilets mit rohen Spargeln

\*\*\*\*

Kalbsbäggli mit Syrah-Jus und Foie-Gras

\*\*\*\*

Beeren mit Tomaten und seinem Parfum  
Weisse Lawine

\*\*\*\*

Cocoa Emulsion  
Früchte in Schokoladen Crisp

Menü komplett: Fr. 155.-

## **Menü No. 200 VEGI Fr. 45.-**

Lauch-Kartoffelsuppe  
mit Crème-Fraiche

Hausgemachte Ravioli

Sorbet  
Red Fire

## **Menü No. 201 VEGI Fr. 59.-**

Salatbouquet mit einer Gemüseterrine

Wunderbar würzige rote Kokosnusssuppe

Gommer Cholera mit Marktgemüse  
und Creme fraiche

Valrohna Schokoladen Structura

## **Vegi-Menü «Allalin»**

Salatblätter mit rosa Grapefruits und gepresstem Gemüse

\*\*\*\*

Morchelcreme und Kressesuppe in Kombination

\*\*\*\*

Risotto Primavera («Superfino Carnaroli Ferron») mit Spargeln

\*\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Tonkaeis und schwarzem Pfeffer

Zwei Gang-Menü: 37.- / Drei Gang-Menü: 45.- / Menü komplett: 53.-

# Tasting of Vegetables

SUNCHOKE Gratin mit  
Datteri Tomaten Kompott und Schwarzen Oliven

\*\*\*\*

Feuilleté mit kleinen Gemüsen  
Löwenzahn, Carotten, TOKYO TURNIPS, Frühlingszwiebeln mit Porto

\*\*\*\*

Reduktion  
von Morcheln nach griechischer Art  
mit Stangensellerie, Knoblauch Confit und YUZU Zitronen

\*\*\*\*

Degustation von Spargeln mit AURORA Sauce  
Gebratene Kartoffeln Royale

\*\*\*\*

Handgemachte MEZZELUNE Pasta, Champagnersauce  
Und schwarzen Trüffeln

\*\*\*\*

FEIJOA Ananas-Guave SORBET  
Tahiti Vanille "Panna Cotta,"  
Und Sonnenfrüchte

\*\*\*\*

NAMELAKA cremige Pralinen  
Schokoladenwürfel  
Und Kaffeeglace  
mit einem Glas Reccioto Classico della Valpolicella Corteforte

*Ohne genmanipulierte Lebensmittel  
Keine Speisegelatine tierischer Herkunft  
Keine Lebensmittelzusätze und Glutamat*

Fr. 86.--

## Cocktail No. 1

(Steh-Apéro, ab 30 Personen)

Fr. 93.—

### Kalt

Tomaten- und Mozzarellaspiess  
mit Basilikum  
Grilliertes provenzalische  
Gemüse mit Olivenöl  
Riesenkrevettensalat mit Mango  
und Ingwer  
Terrine mit Trüffeln  
Geräucherter  
Entenbrustcarpaccio auf  
Walliserbrot  
Räucherlachstartar

### Warm

Mini-Pizza und Schinkengipfeli  
Kleine Kalbpiccata mit Tomaten  
und Basilikum  
Provenzalische Rindsfiletwürfel  
Seeteufelmedaillons mit  
Bouillabaisse sauce  
Scampi an süss-saurer Sauce  
Gemüsesamosa, Joghurtsauce  
mit Pfefferminze

### Dessert

Auswahl von Mini-Pâtisserie  
Feingebäck

## Cocktail No. 3 Thai Asia Curry (Steh-Apéro oder Buffet)

Fr. 74.-

### Kalt

Riesenkrevetten mit  
Zitronengras  
Thailändischer Rindfleischsalat  
Meeresfrüchteragout mit  
reinem Olivenöl, Harissa und  
Pesto  
Geräucherter  
Entenbrustcarpaccio mit  
grünem Spargel  
Gemischter Blattsalat,  
orientalische Sauce

### Warm

Gebratenes Kalbskarree mit  
Shiitakepilzen  
Red Snapper mit Koriander und  
Pfeffe  
Hühnerbrustragout mit Soya  
Gemüsecurry  
ThaiReis und Reismudeln mit  
Pak-choï und Gemüseragout

### Dessert

Exotische Früchtetorte  
Schokoladenkuchen mit  
Orangenkompott  
Passionsfruchtmousse  
Limettensorbet

BISTRO - RESTAURANT

staldbach 