

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse in unseren Betrieb! Gerne unterbreiten wir Ihnen im Folgenden unsere Menuvorschläge (27. Dezember 2018 – 21. März 2019):

Apero & Menu **Aperohäppchen Beaulieu:**

Rindstatarbrötchen
Lachsbrötchen
Tomatenbruschette
Safranrisotto mit gebratener Riesenkrevette
Ratatouille-Kartoffel-Blini mit Sauerrahmhaube

Preis pro Person CHF 16.50

Beaulieu-Menu 1:

Eisbergsalat mit Parmesandressing

Omoso Jungrindsgeschnetzeltes mit Apfel-Calvados-Sauce
Hausgemachte Linguini mit Wintergemüse

Caramelchöpfli Beaulieu

Preis pro Person CHF 41.50

Beaulieu-Menu 2:

Minestrone

Knuspriger Lammgigotbraten mit Minzejus
Bramatapolenta und Ratatouillegemüse

Grand Marnier-Parfait

Preis pro Person CHF 46.50

Beaulieu-Menu 3:

Gemüsetatar mit Frischkäse, Briochetoast und Salatbouquet

Schweinspareribs mit Honigsauce
Baked potato mit crème fraîche und Maiskolben

Originale Apfelküchlein mit Vanillesauce

Preis pro Person CHF 44.50

Beaulieu-Menu 4:

Nüsslersalat mit gehacktem Freilandeier, Speck und Croûtons

Kross gebratenes Poulardenbrüstchen mit Tandorisauce

Wildreis aus dem Kuchendampf und Pak Choi

Weisses Schokoladenmousse mit Orangenkompott

Preis pro Person CHF 46.50

Beaulieu-Menu 5:

Amuse Bouche

Gartenerbsensuppe

Kalbsragout mit Rotweinsauce und Pommerysenf

Kartoffelstock und glasierte Karotten

Meringuierter Waldbeerenratin

Preis pro Person CHF 48.50

Beaulieu-Menu 6:

Amuse Bouche

Fein sautierte Kalbsmilken im Haussalatkröbchen

Im Olivenöl gebratenes Red Snapper Filet

Auf Blumenkohl-Pesto-Püree

Zitronensorbet mit Peppes Ingwerer

Am Stück gegartes Rindsfilet mit geräucherter Whiskeysauce

Kartoffelgratin und Kefengemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Milchblumeneis

Preis pro Person CHF 72.50

Weinempfehlung Weissweine:

2016 Dézaley „Médinette“ Grand Cru AOC, 75cl

Bovard, Cully Sfr 59.50

Chasselas

2016 Mon Blanc AOC, 75cl

Nick Wittwer, Wallis Sfr. 51.50

Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Pinot Blanc

2015 Domaine de la Truffière Blanc AC, 75cl

J.-M. Boillot, Burgund Sfr. 54.50

Vermentino

2016 Esporao Branco DOC, 75cl

Herdade do Esporao, Alentejo Sfr. 42.50

Antao Vaz, Roupeiro, Arinto

Rotweine:

Unser Hauswein aus dem Holzfass à CHF 46.- / Liter:

2016 Adelio Vino Varietal

Bodega Fontana, La Mancha
Tempranillo

2016 Plaisir Pinot Noir AOC, 75cl

Stamm, Schaffhausen Sfr. 46.50
Pinot Noir

2016 Château Lichten Rouge AOC, 75cl

Domaines Rouvinez, Wallis Sfr. 59.50
Cornalin, Humagne Rouge, Syrah

2016 Château Lichten Cornalin AOC, 75cl

Domaines Rouvinez, Wallis Sfr. 59.50
Cornalin

2014 Marche Rosso „Dezio“ IGT, 75cl

Fattoria Dezi, Marche Sfr. 49.50
Montepulciano, Sangiovese

2015 Gigondas Le Grand Montmirail AOC, 75cl

Domaine Brusset, Côtes du Rhône Sfr. 68.50
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

2014 Sentido DO, 75cl

Bodega Conde, Ribera del Duero Sfr. 54.50
Tempranillo

2015 Passadouro Lda, 75cl

Quinta do Passadouro, Douro Sfr. 56.50
Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Weitere Weine, inkl. Grossformate, aus unserem Sortiment
finden Sie direkt auf unserer Internetseite unter Speis & Trank.

Rechnung Gerne senden wir Ihnen im Anschluss an das Abendessen eine
Rechnung per Post.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWSt.

Wir bitten sie **EIN einheitliches Menu für die ganze Gruppe auszuwählen** um längere
Wartezeiten vermeiden zu können. Gerne dürfen Sie auch ein individuelles Menu
nach Ihren Wünschen zusammenstellen und wir werden Ihnen so rasch wie möglich
den entsprechenden Preis mitteilen. Wir hoffen Ihnen mit diesen Angaben gedient
zu haben und freuen uns auf Ihre Auswahl. Selbstverständlich stehen wir Ihnen
jederzeit zur Verfügung sollten Sie noch Fragen zur Offerte haben.

Es würde uns sehr freuen Sie und Ihre Gäste zu diesem Anlass bei uns verwöhnen zu
dürfen. Im Namen des ganzen Beaulieu Teams bedanke ich mich an dieser Stelle für
Ihr Vertrauen und wünsche Ihnen in der Zwischenzeit eine erfolgreiche Zeit,

Mit den allerbesten Grüßen

Lucas Weder, Geschäftsführer