

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse in unseren Betrieb! Gerne unterbreiten wir Ihnen im Folgenden unsere Menuvorschläge (22. Juni 2019 – 21. September 2019):

Apero & Menu **Aperohäppchen Beaulieu:**

Rindstatarbrötchen
Lachsbrötchen
Tomatenbruschette
Toastburger
Mango-Chili-Salat mit Prosecco
Preis pro Person CHF 16.50

Beaulieu-Menu 1:

Melonenkaltschale

Schweizer Poulet Cordon bleu
Pommes frites und Sommergemüse

Meringuierter Himbeergratin
Preis pro Person CHF 41.50

Beaulieu-Menu 2:

Tomaten-Büffelmozzarella-Carpaccio mit Rucola

Rosa Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und grüne Bohnen

Coupe Romanof
Preis pro Person CHF 46.50

Beaulieu-Menu 3:

Gemüseminestrone

Buurehamme mit Kartoffelsalat

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept
Preis pro Person CHF 39.50

Beaulieu-Menu 4:

Rucolasalat mit Parmesanspäne mit Himbeerdressing

Rosa gebratenes Lammrack mit Thymianjus

Tessiner Polenta und Ratatouillegemüse

Lavendelparfait

Preis pro Person CHF 46.50

Beaulieu-Menu 5:

Amuse Bouche

Felchenmousse und geräuchertes Felchenfilet

Salabouquet im Körbchen

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Hausgemachte Rösti

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

Preis pro Person CHF 49.50

Beaulieu-Menu 6:

Amuse Bouche

Gebratene Gänseleber mit caramelisierter Aprikose

Im Olivenöl gebratene Jakobsmuscheln

Auf Artischocken, Oliven und getrockneten Tomaten

Zitronensorbet mit Ingwerer

Am Stück gegartes Rindsfilet mit Kräuterkruste

Hausgemachte Nudeln und Sommergemüse

Tiramisù

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

2017 Vernaccia di San Gimignano DOCG, 75cl

Panizzi, Toskana Sfr. 52.50

Vernaccia

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