

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse in unseren Betrieb! Gerne unterbreiten wir Ihnen im Folgenden unsere Menuvorschläge (22. September 2019 – 30. Dezember 2019):

Apero & Menu **Aperohäppchen Beaulieu:**

Rindstatarbrötchen
Lachsbrötchen
Tomatenbruschette
Kürbisrisotto mit geräuchtem Hirschcarpaccio
Kartoffelblini mit Ratatouillegemüse und Lavendelhaube

Preis pro Person CHF 16.50

Beaulieu-Menu 1:

Kürbissuppe

Omoso Jungrindgeschnetzeltes mit Cognac-Rahm-Sauce
Dinkelnudeln und Herbstgemüse

Zwetschgencrème

Preis pro Person CHF 41.50

Beaulieu-Menu 2:

Nüsslersalat mit gehacktem Freilandeier, Speck und Croûtons

Schweizer Pouletsuprême mit Estragonsauce
Weissweinsrisotto und Herbstgemüse

Zimtparfait mit Zwetschgenkompott

Preis pro Person CHF 46.50

Beaulieu-Menu 3:

Blattsalat mit fein sautierten Eierschwämmchen

Geschmorte Rindsbäckli mit Rotweinsauce
Kartoffelstock und glasierte Karotten

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept

Preis pro Person CHF 39.50

Beaulieu-Menu 4:

Hirschcarpaccio mit Parmesan und Rucola

Kross gebratener Zander mit Zitronensauce

Wildreis mit Blattspinat

Rumtopf mit Vanilleglace

Preis pro Person CHF 46.50

Beaulieu-Menu 5:

Amuse Bouche

Hausgemachte Wildpastete mit Cumberlandsauce

Herbstsalatbouquet

Wildsaukotelette mit Feigenjus

Lavendelbratkartoffeln und sautierte Eierschwämmchen

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

Preis pro Person CHF 49.50

Beaulieu-Menu 6:

Amuse Bouche

Thunfischtatar mit Mangowürfeln und Sesam

Portulaksalat mit Zitrone und Olivenöl

Steinpilzcappuccino

Passionsfruchtsorbet mit Campari

Am Stück gegarter Rehrücken mit Wildsauce

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Rotweibirne und glasierte Marroni

Vanille Panna cotta mit Feigen

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