

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse in unseren Betrieb! Gerne unterbreiten wir Ihnen im Folgenden unsere Menuvorschläge (ab 1. Januar 2020):

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:

Kräutersalat mit Beerendressing und Käsechips

Omoso Jungrindsgeschnetzeltes mit Cognac-Rahm-Sauce
Hausgemachte Gnocchi und Wintergemüse

Sorbet Beaulieu

Preis pro Person CHF 41.50

Beaulieu-Menu 2:

Minestrone

Rosa gebratene Lammhüftli mit Minzegremolata
Polenta Roulade und grüne Bohnen

Pfirsich-Aprikose-Parfait

Preis pro Person CHF 46.50

Beaulieu-Menu 3:

Karottenterrine mit Petersiliesauce und Salatbouquet

Schweinsfilet Mignon mit Eierschwämmchensauce
Safrannudeln und Mandel-Broccoli

Baumnusskuchen auf Traubenragout und Zitroneneis

Preis pro Person CHF 44.50

Beaulieu-Menu 4:

Nüsslersalat mit gehacktem Freilandeier, Speck und Croûtons

Pouletbrust mit Feta-Spinat gefüllt

Auf Tomaten-Ebly-Risotto

Schokoladenmousse-Trilogie mit Kumquatkompott

Preis pro Person CHF 46.50

Beaulieu-Menu 5:

Amuse Bouche

Tomatencrèmesuppe mit Gin

Auf dem Grill gebratenes Kalbsnierstück mit Thymianjus

Rosa Kartoffeln und Rosenkohl

Meringuierter Waldbeerengratin

Preis pro Person CHF 48.50

Beaulieu-Menu 6:

Amuse Bouche

Fein sautierte Kalbsmilken im Haussalatkröbchen

Im Olivenöl gebratene St. Jakobsmuschel

Auf Schwarzwurzel-Wirsing-Püree

Passionsfrucht - Mangosorbet mit Pistazienchips

Am Stück gegartes Rindsfilet mit Kräuterkruste und Trüffeljus

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurteis

Preis pro Person CHF 72.50

Weinempfehlung Weissweine:

2017 Dézaley „Médinette“ Grand Cru AOC, 75cl

Bovard, Cully Sfr 59.50

Chasselas

2017 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 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:

2017 Adelio Vino Varietal

Bodega Fontana, La Mancha
Tempranillo

2017 Plaisir Pinot Noir AOC, 75cl

Stamm, Schaffhausen Sfr. 46.50
Pinot Noir

2017 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