

## EIN MENU ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

### Kalte Vorspeisen

Fischmarbre (Terrine) mit Senf-Honigsauce und Salatbouquet	13.00 CHF
Entenleberterrine mit Apfelkompott und Balsamico	22.00 CHF
Lachsmousse, Safran-Sauerrahm und Fenchelsalat	14.50 CHF

### Aromatisches aus dem Suppentopf

Rote Currysuppe mit Dim Sum	9.50 CHF
Kartoffelsuppe mit pochiertem Ei und Trüffel	11.00 CHF
Fischsuppe „Multengut“	11.50 CHF

### Fleischgerichte

Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Gemüse, Kartoffelgratin	42.50 CHF
Rindsfilet an Rotweinsauce, Gemüse, Röstikroketten	45.50 CHF
Kalbskarreebraten an Kräuterrahmsauce, Gemüse, Nudeln	46.00 CHF
Schweinsfilet an Calvados Sauce, Apfelschnitze, Gemüse, Kroketten	34.00 CHF
Lammentrecôte an Thymianjus, Gemüse, Bratkartoffeln	42.00 CHF
Maispouletbrust an Tandoorisauce, Gemüse, Risotto	32.50 CHF

## Herkunftsdeklaration

Rindfleisch	Schweiz und Südamerika
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Lamm	Neuseeland / Australien
Schweinefleisch	Schweiz

## Fisch

Saiblingsfilet an Safransauce, Tomaten, Zucchini und Kartoffeln	38.50 CHF
Zanderfilet an Olivenöl, Rotwein Risotto, Gemüseperlen und Rucola	34.50 CHF
Doradenfilet an Basilikumpesto, Antipasti und Bratkartoffeln	32.50 CHF

Saisonale Gerichte / Menus auf Anfrage. Unsere fachkundigen Mitarbeiter beraten Sie gerne!

## Etwas Süsses zum Abschluss

Duo von Schokoladenmousse	9.00 CHF
Caramelköpfler mit Schlagrahm	8.50 CHF
Apfelküchlein mit Vanilleglace	10.00 CHF
Meringues mit Nidle und Glace	11.50 CHF
Früchtegratin (je nach Saison) mit Glace	12.00 CHF

## MENU KOMPOSITIONEN VOM MULTENGUT-TEAM

### **Menu à CHF 35.00**

#### **Menu 1**

Karotten-Ingwercremesuppe

\*\*\*

Maispouletbrust an roter Currysauce

Basmatireis

Asiagemüse

\*\*\*

Marinierte Früchte (je nach Saison) mit Joghurt-Espuma

### **Menu à CHF 38.00**

#### **Menu 2**

Blattsalat mit Pilzen und Himbeeressig

\*\*\*

Schweinsschnitzel mit Champignonsauce

Nudeln und Gemüse

\*\*\*

Geraffelter Apfelkuchen mit Vanilleglace

### **Menu à CHF 45.00**

#### **Menu 3**

Forellentatar mit Sauerrahm und Salatbouquet

\*\*\*

Brasato an Rotweinsauce

Kräuterpolenta und Antipastigemüse

\*\*\*

Nougat Eistorte

**Menu à CHF 45.00**  
**Menu 4**

Fischsuppe „Multengut“

\*\*\*

Schweinskarree an Calvadosauce und Apfelschnitze  
Kartoffelgratin  
Saison Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtsauce

**Menu à CHF 50.00**  
**Menu 5**

Lachsparfait an Safransauerrahm  
Fenchelsalat

\*\*\*

Lammentrecôte an Kräuterjus  
Bratkartoffeln  
Peperonata

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Menu à CHF 65.00**  
**Menu 6**

Riesencrevetten Sweet-Chili  
Mangosalsa

\*\*\*

Trüffelsuppe mit Wachtelei

\*\*\*

Rindsentrecôte double an Rosmarinjus  
Kartoffelkrapfen  
Gemüse

\*\*\*

Früchtegratin ( je nach Saison) mit Glace

**Menu à CHF 75.00**  
**Menu 7**

Entenleberterrine  
Apfelkompott, Balsamico

\*\*\*

Saiblingsfilet im Safransud  
Gemüestreifen und Tomaten

\*\*\*

Kalbskarreebraten an Gewürzsauce  
Kartoffelstampf  
Gemüse

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

**Fleisch- und Fischlos**

**Menu à CHF 40.00**  
**Menu 8**

Blattsalat mit Röstirolle

\*\*\*

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Gebackener Brie  
Blumenkohlpüree, Shiitake  
Saubohnen, Rucola

\*\*\*

Duo von Schokoladenmousse

**Menu à CHF 42.00**  
**Menu 8**

Gemüseterrine mit Schnittlauch-Sauerrahm  
Salatbouquet

\*\*\*

Rote Currysuppe mit Gemüse Dim Sum

\*\*\*

Gebratener Tofu an Soja-Honigsauce  
Cous Cous  
Asiatische Gemüse und frittiertes Rucola

\*\*\*

Früchtekompott mit Mascarpone-Espuma