

# WECKfahrbar

Catering

## Genuss im Weck-Glas Herbst & Winter



**delicious.  
unique.  
different.**

**meet.celebrate**

**eat.drink**

## Apéro



## Apéro Cornets

**Zuger Frischkäsemousse** CHF 2.50  
Tomaten & Schalotten-Vinaigrette

**Tatar vom Schweizer Rind** CHF 3.00  
dazu Zitronenmayonnaise & Kräuter

**Rauchlachs** CHF 3.00  
auf Avocadocrème

**Liptauercrème** CHF 2.50  
Leicht pikante Crème aus Peperoni mit Ajvar\* verfeinert  
\*Würzsauce aus Peperoni & Aubergine

## Vorspeisen



### Weckgläser kalt & Suppen

**Zuger Frischkäsemousse** CHF 4.50  
mit Focaccia Crostini, Oliventapenade & Basilikum

**Tatar vom Schweizer Rind** CHF 5.50  
mit Senf, Essiggurken, Eigelb & Kräutern

**Mini Burratina** CHF 5.50  
auf Rucola an Granatapfelessig mit Haselnüssen & Kräutern

**Chicoréesalat "nach belgischer Art"** CHF 6.50  
an einer Apfelessigvinaigrette mit Rucola, Trüffelelemulsion & frischem Trüffel

**Rauchlachs Würfel** CHF 6.50  
auf Guacamole, BBQ-Zitronenpüree & Meerrettich

**Peperonisuppe** CHF 4.50  
aus gerösteten Peperonis, mit Erbsen & Sauerrahm

**Kürbissuppe** CHF 4.50  
mit Mandeln & Amaretto

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte.

Die Preise verstehen sich exklusiv Service.

## Hauptspeisen



### Weckgläser warm, vegi & vegan

<b>Macadamiapuree &amp; Broccoli (vegan)</b> Ras el Hanout – Gewürz & Radieschen & Macadamia Nüsse	CHF 4.50
<b>Marinierter Grillkäse</b> auf Federkohlpüree an Sauce Hollandaise & Croutons	CHF 6.00
<b>Käse Fondue</b> mit Raclette Kartoffeln, Birne & Essiggurke	CHF 6.00
<b>Gebratener Blumenkohl nach polnischer Art</b> Blumenkohlpüree mit Kräutersemmelbrösel & Ei	CHF 5.00
<b>Grillierte Zucchetti (vegan)</b> auf Tomaten-Bulgur & Gremolata	CHF 4.50
<b>Gnocchetti Sardi (vegan)</b> mit Pestomousse & Zitronenzeste	CHF 4.50

## Hauptspeisen



### Weckgläser warm, Fisch & Fleisch

<b>Geräucherter Aal</b> auf Knollensellerie-Püree mit Spinat, Saffran Sauce & Kresse	CHF 7.50
<b>Lachsforellen Blanquette</b> an Weissweinsauce auf Kartoffelstampf, mit Äpfeln & frischen Kräutern	CHF 6.50
<b>Zuger Boulette vom Zentralschweizer Rind</b> an Rahmsauce mit Croutôns & Schnittlauchschnee	CHF 4.50
<b>Schweizer Poulet</b> Asiatisch mariniert auf Reis mit Shiso Kresse	CHF 5.00
<b>Brustspitz vom Schweizer Kalb</b> auf Kartoffelstock, mit warmen Kirschen & Thymianchips	CHF 6.00
<b>Entenschenkel confiert</b> Auf Foie Gras dazu Aprikosencrème, Senf & Brioche	CHF 7.50

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte.

Die Preise verstehen sich exklusiv Service.

## Dessert



### Weckgläser süß

<b>Schokoladenmousse nach belgischer Art</b> aus Schweizer Schokolade mit Macadamia Nüssen & Minze	CHF 4.50
<b>Vanille Flan</b> mit Rotwein-Birnen & Vanille Crumble	CHF 4.50
<b>Waldbeerenragout</b> dazu Kokoscrème, Zimtcookies & Zitronenmelisse	CHF 4.50
<b>Crema Catalana</b> mit Orangen, karamellisierten Haselnüssen & Basilikum	CHF 4.50

**Lokal, nachhaltig & voller Geschmack**



## Unsere Lieferanten

### Fleisch:

Metzgerei Berchtold, Rotkreuz

Biohof Bruhst, Oberägeri

Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen

### Fisch:

G. Bianchi, Zufikon

### Früchte & Gemüse:

Mundo AG, Rothenburg

Garibay Organic, Adligenswil

Biokräuter aus dem eigenen Garten

### Käse, Milchprodukte, Eier:

Metzgerei Berchtold, Rotkreuz

Küssnachter Dorfkäserei, Küssnacht

Chäs-Hütte, Meierskappel

CheesEnjoy, Rotkreuz

Buurehof Haldenhof, Rotkreuz

### Brot:

Kreuzbäckerei, Stans

Fredy's AG, Baden