

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 mit Focaccia Crostini, Oliventapenade & Basilikum	CHF 4.50
Tatar vom Schweizer Rind mit Senf, Essiggurken, Eigelb & Kräutern	CHF 5.50
Mini Burratina auf Rucola an Granatapfelessig mit Haselnüssen & Kräutern	CHF 5.50
Chicoréesalat "nach belgischer Art" an einer Apfelessigvinaigrette mit Rucola, Trüffelemulsion & frischem Trüffel	CHF 6.50
Rauchlachs Würfel auf Guacamole, BBQ-Zitronenpüree & Meerrettich	CHF 6.50
Peperonisuppe aus gerösteten Peperonis, mit Erbsen & Sauerrahm	CHF 4.50
Kürbissuppe mit Mandeln & Amaretto	CHF 4.50

Hauptspeisen



Weckgläser warm, vegi & vegan

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

Hauptspeisen



Weckgläser warm, Fisch & Fleisch

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

Dessert



Weckgläser süss

Schokoladenmousse nach belgischer Art

aus Schweizer Schokolade mit Macadamia Nüssen
& Minze

CHF 4.50

Vanille Flan

mit Rotwein-Birnen & Vanille Crumble

CHF 4.50

Waldbeerenragout

dazu Kokoscrème, Zimtcookies & Zitronenmelisse

CHF 4.50

Crema Catalana

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