

THANKSGIVING BUFFET

KALT

Nüsslisalat, Rucola, Saison-Salat
Italienisch, French, Preiselbeer-Zimt,
Honig-Senf-Dressing

Kalesalat mit Orange und Fenchel

Beluga-Linsen mit Kürbis und
Prelselbeeren

Croûtons, Gurken, Cherry-Tomate
Karotten, Feta

Kalesalat, Orange, Fenchel

Roastbeef-Scheiben mit Tartar-Dip

Waldorfsalat

Birnen-Chicorée-Salat mit Nüsse
und Datteln

Kalbapastete mit Preiselbeer-Chutney

Kohlrabi-Kabis-Salat mit Zitrusfrüchte
und Rosinen

Rosenkohlsalat mit Speck, Granatapfel
und Haselnüsse

Pfefferpastete mit Cumberland-Sauce

Trockenfleischplatte mit Essiggemüse
und marinierte Oliven

Hausgebeizter Graved Lachs mit Kapern,
Zitrone und Meerrettichcreme

Schweizer Käse. Apfel-Senf-Chutney
und frische Trauben

Auswahl an Brote

WARM

Maissuppe mit Croûtons und Popcorn

Live tranchiert: Gefüllter Truthahn

Lammgigot am Stück
mit Cranberry-Sauce und Jus

Rindsfilet Stroganoff
mit Pilzen und Peperoni

Wolfsbarfischfilet mit Schwarzwurzel
und Zitronensauce

Spinat-Gnocchi mit Blattspinat,
Haselnüsse und Weissweinsauce

BEILAGEN

Wildreis, Kartoffelgratin,
Süsskartoffelecken im Ofen gegart,
Ofenkürbis mit Ahornsirup und Petersilie,
glasierte Rüebli, gedämpfter Rosenkohl,
weisse Bohnen mit Speck

DESSERT

Kürbis-Pie

Apfel-Pie

Marronimousse

Vanille-Panna-Cotta mit Kakikompott

Streuselkuchen mit Kirschen

Birnen-Brownies

Schokoladen-Pekan-Pie

Variationen von Cheesecake,
Donuts und Glace

THANKSGIVING BUFFET

COLD

Lamb's lettuce, rocket salad
and seasonal salad

Italian, french, cranberry-cinnamon,
Honey- mustard dressing

Kale salad with orange and fennel

Beluga lentils with pumpkin
and cranberries

Croûtons, cucumber, cherry tomatoes,
carrots, feta

Roast beef slices with tartar dip

Waldorf salad

Pear and chicory salad with nuts
and dates

Veal pate with cranberry chutney

Coleslaw with fruits and raisins

Brussels sprout salad with bacon,
pomegranate and hazelnuts

Gingerbread with Cumberland

Dried meat platter with pickled vegetables
and marinated olives

Home-graved salmon with capers,
lemon and horseradish cream

Swiss cheese, apple and mustard chutney
and fresh grapes

Selection of breads

WARM

Corn soup with croutons and popcorn

Live carving: Stuffed turkey

Leg of lamb in one piece with
cranberry sauce and jus

Beef Stroganoff fillet with mushrooms
and peppers

Fillet of sea bass with black salsify
and lemon sauce

Spinach gnocchi with spinach,
hazelnuts and white wine sauce

SIDES

Wild rice, potato gratin,
oven-baked sweet potato wedges,
roasted pumpkin with maple syrup and
parsley, glazed carrots, steamed brussels
sprouts, white beans with bacon

DESSERT

Pumpkin pie

Apple pie

Chestnut mousse

Vanilla panna cotta with
persimmon compote

Crumblecake with cherries

Pear brownies

Chocolate pecan pie

Variation of cheesecake, donuts
and ice cream