



WEDDINGS
AT THE PARK

Hochzeitsmenüs / *Wedding Menus*

I

Geräucherter Schottischer Kinglas, Kräuter – Sprossen Salat, Brioche
Smoked Scottish kinglas, herb – sprout salad, brioche

Klare Pilz Suppe mit Foie Gras Tortellini
Clear mushroom broth with Foie Gras tortellini

US Rinderfilletsteak mit Pfeffersauce
Strohkartoffeln, Saisonales Gemüse
US beef fillet steak, pepper sauce
Crispy potatoes, seasonal vegetables

Überbackene Baby Ananas
Baked baby pineapple

CHF 150.00

Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Prices are quoted in Swiss Francs, inclusive of VAT



WEDDINGS
AT THE PARK

II

Geräucherte Entenbrust, karamellisierte Äpfel und Rucola Salat
Smoked duck breast, caramelized apples and rocket salad

Spinat Crème Suppe mit Auster
Spinach cream soup with oyster

Gegrilltes Kalbssteak, Morchelsauce
Gratinierte Kartoffeln, Saisonales Gemüse
Veal steak, morel sauce
Gratinated potatoes, seasonal vegetables

Passionsfrucht Crème Brûlée
Passion fruit Crème Brule

CHF 160.00

Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Prices are quoted in Swiss Francs, inclusive of VAT



WEDDINGS
AT THE PARK

III

Muothataler Urwaldschinken mit konfiertem Melone
“Swiss air dried ham”, confit of melon

Gebatene Riesengarnele mit Roma Tomaten Chutney
Broiled king prawn, Roma tomato chutney

US Rinderfilletsteak mit Pfeffersauce
Strohkartoffeln, saisonales Gemüse
US Beef fillet steak, pepper sauce
Crispy potatoes, seasonal vegetables

Gebackene Schokoladen Tart mit Pistazien Eis
Baked chocolate tart with pistachio ice cream

CHF 170.00

Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Prices are quoted in Swiss Francs, inclusive of VAT



WEDDINGS
AT THE PARK

IV

Geräuchertes Thunfisch Carpaccio mit marinierten Mango
Smoked tuna carpaccio, marinated mango salad

Cremige Ratatouille Suppe mit Jakobsmuschel
Ratatouille cream soup with scallop

Trüffel Risotto mit Parmesan Cracker
Truffle risotto with parmesan cracker

US Filetsteak & Bärenkrebs und zwei Saucen
Kräuter Cous Cous, saisonales Gemüse
US fillet steak & gulf lobster on two sauces
Herbed cous cous, seasonal vegetables

Mascarpone -Waldbeeren Parfait
Mascarpone & wild berry parfait

CHF 180.00

Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Prices are quoted in Swiss Francs, inclusive of VAT



WEDDINGS
AT THE PARK

V

Gegrillte Calamari & junger Spinat Salat
Grilled calamari & young spinach salad

Warme Gazpacho mit Rindssate
Warm gazpacho, beef sate

Gebratener Steinbutt, Schwarzwurzel – Safran Schaum
Fried turbot, salsify – saffron sauce

Tomaten Sorbet mit Vodka
Tomato sherbet with vodka

Geröstete Kalbsbäggli und Spanferkelkotelett
Süskartoffelpüree, Oliven Salsa
*Roasted veal cheek and suckling pig cutlet
Sweet mashed potatoes, olive salsa*

Limonenblatt Panna Cotta in der Schokoladen Box
Lime leave panna cotta in a chocolate box

CHF 190.00

Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Prices are quoted in Swiss Francs, inclusive of VAT



VI

Kalte Lasagne vom Hummer mit Russischem Kaviar
Lobster lasagna with Russian Caviar

Grüne Curry Suppe, Ahornsirup gegarter Wachtel Schenkel
Green curry soup, maple syrup marinated quail drumsticks

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Kartoffelstroh
Gratinated scallops, Fried Potato Julienne

Cassis Sorbet mit Champagner
Cassis Sherbet with Champagne

Ofen geröstetes Lammrack
Castelluccio Linsen, glasierter Kürbis
Oven roasted lamb rack
Lentils from Castelluccio, glazed pumpkin

Pochierter Pfirsich, Bourbon Vanille Eis
Poached peach, bourbon vanilla ice cream

CHF 200.00



WEDDINGS
AT THE PARK

Cocktail

Pro Stück / per Piece

Grillierte neue Kartoffeln mit Balik Lachs <i>Grilled new potatoes with Balik salmon</i>	7.50
Parma Schinken mit Ruccola <i>Parma Ham with rockett salad</i>	6.50
Geräuchte Entenbrust mit caramelisierten Äpfeln <i>Smoked duckbreast, caramelized apples</i>	6.50
Mini gegrillte Gemüse Lasagne <i>Grilled mini vegetable lasagna</i>	4.00
Austern mit Schalotten Vinaigrette <i>Oysters with Shallot Vinaigrette</i>	8.50
Kirschtomaten – Mozzarella mit Balsamico Sirup <i>Cherry tomato – mozzarella, balsamic syrup</i>	4.50
Urwaldschinken mit Ananas Chutney <i>„Urwaldschinken“ with Ananas Chutney</i>	4.50
Foie Gras Terrine, Brioche, Feigenkompott <i>Foie Gras Terrine, Brioche, figs compote</i>	7.50
Tigerprawns mit scharfer Cocktail Sauce <i>Tiger prawns, spicy cocktail sauce</i>	7.50
Kalte, scharfe Tomaten Suppe mit Auster <i>Cold, spicy tomato soup with oyster</i>	8.—
Geräuchte Loch Fyne Miesmuscheln mit Gurken Salat <i>Smoked Loch Fyne mussels with cucumber salad</i>	6.50
Mini Kartoffelrösti mit Kaviar vom weissen Stör <i>Mini potato Roesti with white sturgeon caviar</i>	9.50
Bündnerfleisch Röllchen mit Sellerie Salat <i>Air dried meat from Grison, rolled with celery salad</i>	6.50

Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Prices are quoted in Swiss Francs, inclusive of VAT



WEDDINGS
AT THE PARK

Stationen - Mitternachts Imbiss / Stations – Midnight Snacks

Pro Person / per Person

Bündner Gersten Suppe <i>Swiss barley Ssup</i>	5.00
Cremige Kartoffel – Lauch Suppe mit Trüffelöl & Rauchlachs <i>Creamy potato – leek soup with truffle oil & smoked salmon</i>	6.00
Mini Rind- und Poulet Shashlik mit Dips <i>Mini beef- and chicken shashlik with dips</i>	9.00
Risotto Station <i>Risotto station</i>	15.00
Oven geröstetes Spanferkel <i>Oven roasted suckling pig</i>	20.00
Pasta Station mit 3 verschiedenen Saucen <i>Pasta staion with 3 different kinds of Sauces</i>	20.00
Geröstetes US Prime Rib mit Condiments <i>Roasted US prime rib with condiments</i>	25.00
Riesenkrevetten Tempura mit Chili Sauce <i>King Prawn Tempura with different Dips</i>	30.00
Gebratene Foie Gras mit Äpfel und Feigen <i>Pan fried Foie Gras with Apples and Figs</i>	35.00
Eiscreme Station mit Condiments <i>Ice Cream Station with Condiments</i>	18.00
Hausgemachte Pralinen <i>Homemade pralines</i>	20.00
2 verschieden Soufflé mit verschiedenen Saucen <i>Assorted Soufflé Station with different Sauces</i>	25.—

Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Prices are quoted in Swiss Francs, inclusive of VAT

Hochzeitstorte



Unser Chef Pâtissier wird nach Absprache mit Ihnen eine Torte kreieren
genau nach Ihren Wünschen. Ab CHF 9.00 pro Person

Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
Prices are quoted in Swiss Francs, inclusive of VAT