

Smart Cuisine

Die smarte Lösung für mehr Flexibilität,
Qualität und Effizienz in der Küche.

Ob à la carte, Bankett oder Grossanlass:

Lassen Sie sich von unserem Smart-
Cuisine-Menuplan inspirieren.



Menus mit **Fleisch**

Tomaten Crèmesuppe mit Basilikum
Mozzarella
Basilikumöl

Schweinsbrustspitz
Pommes Risolée
Gemüse Grillmix
Piri-Piri

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Rinds-Carpaccio
Rucola, Olivenöl, Parmesan
Pesto rosso

Rindskopfbäggli
Kartoffelgratin
Ratatouille
Brasatosauce

Panna Cotta
mit Beerencoulis

Frühlingssalat
Kernenmix
Croûtons

Spareribs
Kartoffelgratin
Maiskolben
Mango Salsa Habanero

Kaiserschmarrn
Vanillesauce
Himbeerglace

Caesar Salad
Bratspeck, Croûtons
Parmesan Flakes
Poulet-Honig Streifen

Royal Spareribs
Süskartoffel Pommes Frites
Mangold tricolor mit Rahm
Chimichurri

Schokoladenkuchen
Vanilleglace

Spargel Crèmesuppe
Entenbruststreifen geräucht

Kalbs-Braten
Spinat Gnocchi
Grüne Spargel
Glace de Viande

Gebrannte Crème
Früchtegarnitur

Griechischer Hirtensalat
mit Pitabrot
(Gurken, Tomaten, Frischkäse, Oliven)
Borettana Zwiebeln

Rinds-Siedfleisch
Patatine
Wurzelgemüse
Meerrettich gerieben

Vacherin Romanoff Torte
Erdbeersauce

Wintersalat
Kernenmix
Croûtons

Schweinsbraten
Spinat Spätzli
Rosenkohl
Sauce Échalote

Coeur fondant au chocolat
Vanilleglace
Saisonfrüchte

Menusalat
Kernen-Mix
Croûtons

Äplermakronen
Apfelmus
Röstzwiebeln

Gebrannte Crème
Lotus Biskuit
Schlagrahm

Glasnudeln Asia Salat
Poulet-Gyoza
Teriyakisauce

Rindsvoressen
Kürbis Gnocchi
Grüne Bohnen
Brasatosauce

Dessertvariation im Glas

Bündner Gerstensuppe

Rigatoni
Tomatensauce

Mangosorbet
Papayawürfel
Garniture

Menus mit **Fleisch**

Bündner Gerstensuppe
Schnittlauch, Rahm

Rindsbrasato
Pizokel
Grüne Bohnen
Glace de Viande

Tiramisù
mit frischen Beeren

Roastbeef
Salatbouquet
Tatarsauce
Röstzwiebeln

Rindsbraten
Rösti
Broccoli
Brasatosauce

Apfel-Tartelettes
Vanillesauce
Früchtegarnitur

Vitello Tonnato
Kapernäpfel
Rauchpaprika mit Chips

Beef Brisket
Pommes Frites
Pickeld mix
BBQ Sauce

Nougattorte
Früchtegarnitur

Nüsslalat
Ei, Speckwürfel, Croûtons

Hackbraten
Schupfnudeln
Kürbiswürfel
Pilzrahmsauce

Weisses Schokoladen Mousse
Früchtegarniture

Gulaschsuppe

Spaghettinester
Bolognese

Zitronensortbet
Ananaswürfel
Garniture

Menus mit **Geflügel/Wild**

Sushi mit Maki Mix
Sojasauce, Ingwer, Wasabi

Ente gebraten
Soba Nudeln
Asia Mix
Hoisin Sauce

Himbeer-Cheesecake Tartelettes
Salzkaramelsauce

Rinds-Tatar classic
Gazpacho-Espuma

Trutenbrustbraten
Bärlauch Spätzli
Gemüsebrunoise
Rahmsauce

Himbeerherz
Früchtecoulis

Hirsch Trockenfleisch Carpaccio
Kürbis-Apfel Chutney, Nüsse, Sauerrahm, Roquefort

Hirschkpfeffer
Kürbis Spätzli
Rotkraut
Apfel Mirza, Marroni

Marroni Schnitte
Apfelmus

Asiatischer Gemüse Salat
Peking Ente, Hoisinsauce

Pouletbrust
Spaghetti
Parmesan
Pesto

Zimt-Eisstern
Orangenfilets

Bami Goreng

Vanilleglace
Orangenwürfel
Garniture

Menus mit **Fisch**

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat
Roter Couscous Salat
Tomatenchutney

Pangasius Würfel
Rote Currysauce
Gemüse-Julienne
Quinoa

Mousse au chocolat
Früchtegarnitur

Rauchlachstatar
Hüttenkäse
Kresse
Zitronenöl

Crevetten
Tagliatelle
Grillgemüse
Italienische Kräuter

Caramelköpfl
Früchtegarnitur

Hummersuppe
Flusskrebse, Cognac, Rahm

Zanderfilet im Bierteig
Kartoffeln tourniert
Spinat
Tatarsauce

Nordica Vanille
Früchtegarnitur

Fischsuppe
Crevetten, Miesmuscheln,
Rouille mit Bruschette

Gedämpftes Lachsmedaillon
Tagliolini
Spinat
Rahmsauce mit Kräuter

Mandarinen Stern



Vegetarische Menus

Rüebli Crèmesuppe
Sauerrahm

Gemüse-Capuns
Parmesan
Gemüse Julienne
Rahmsauce

Dessertvariation im Glas
(Schwarzwälder, Aprikosen, Haselnuss)

Süsskartoffel Crèmesuppe mit Kokos und Curry

Petersilienkartoffel
Weisse Spargel
Sauce Hollandaise

Lütticher Waffel
Vanillesauce
Apfelmus

Kürbis Butternut Crèmesuppe
Kürbisöl, Kernen, Sauerrahm

Gemüseschnitzel
Indian Coconut Dal

Tiramisu im Glas
Früchtegarnitur

Pastinaken Crèmesuppe

Falafel
Couscous Oriental
Hummus, Granatapfelkerne

Crème Brûlée
Früchtegarnitur



Vegane Menus

Salade niçoise vegan
(Gurken, Tomaten, Greek, Oliven, Vuna,
rote Zwiebeln, grüne Bohnen)

New Roots La Cotta
Rigatoni
Grüne Spargeln
Sauce Arrabbiata

Himbeermousseschnitte
Früchtégarnitur

Tataralternative
Grillgemüse
Rucola

Green Mountain Plant-Based Steak
Quinoa
Zucchetti gegrillt
Braune Sauce

Mango Heidelbeer Kubo
Sorbet

Nüsslisalat
No Egg, No bacon, Croûtons

Planted pulled Spicy herbes
Spätzli
Randenwürfel

Crèmeschnitte
Früchtégarnitur

Kichererbsen Süsskartoffel Salat
Falafelkugel
Naan Brot

Quorn Geschnetztes
Fusilli
Sauce Arrabbiata

Zitrone Sorbetto
Früchtégarnitur

Indian Coconut Dal