

Unsere Vorschläge für Ihren Anlass

Zum Start ein Amuse-Bouche
Gruss aus der Küche

Menü Seduction 1

Bunt gemischter Blattsalat
mit Streifen vom Schweizer Pouletbrüstli knusprig gebacken «Tempura»
und Chili Mayonnaise

Kalbsbraten rosa gebraten an reduzierter Rosmarin-Portweinsauce
mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Gemüsen

Toblerone Mousse im Mandelbisquit und Mangofächer

CHF 62.00

Menü Seduction 2

Tartare von Avocado und sautierten Black Tiger Crevetten

Roastbeef von der Rindshuft rosa gebraten mit Sauce Bernaise
Kartoffelgratin und Gemüsen

Duo vom Erdnüssliparfait und Honigmousse

CHF 70.00

Menü Seduction 3

Duo von Alaska Wildfang Lachs
und schottischem Lachstartar
mit Salatbouquet

•••

Velouté au Riesling
Geschäumtes Rieslingsüppchen mit Zimtcroûtons

•••

Doppeltes Entrecôte „Swiss Premium Beef“ am Stück rosa gebraten
Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin
marktfrisches Gemüse

•••

Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen (je nach Personenanzahl)

oder

Dessert Überraschung aus unserer Patisserie

•••

CHF 82.00

Menü Seduction 4

Thunfischtatar mit Limettensaft und Olivenöl verfeinert mit Frischkäse,
Wasabi und Rohrzucker gratiniert

Hummersuppe mit knackigen Black Tiger Crevetten und Cognac verfeinert

Mit Frischkäse und schwarzem Trüffel gefülltes Tortelloni
an einer Weisswein-Buttersauce

Im ganzen gebratenes Rindsfilet vom Mittelstück
mit rassischer Paprikasauce

Kartoffelstampf und marktfrischem Gemüse

„Stanser Flade“

Gereifter Stanser Flade von der Käserei Barmettler

Zwiebel-Balsamico Chutney und Schalenkartoffel

Variation vom Schoggitörtli, Mascarpone Mousse und Lebkuchenglace

CHF 128.00

Menü Seduction 5

Kalbfleischtatar nach Piemonteser Art
mit frischem schwarzem Trüffel und gehobeltem Parmesan

Champagnersuppe mit Parmesan Cracker

Entenleber gebraten auf einer Apfelscheibe mit Balsamico-Himbeerjus

Grilliertes Seeteufel Medaillon an Morchelrahmsauce und Blätterteigkissen

Campari Blutorangen Granite

Herzstück vom Angus Rindsfilet grilliert an reduzierter Portweinsauce
mit Kartoffel-Selleriestampf und Gemüse

Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen (je nach Personenanzahl)

oder

Süsse Überraschung aus unserer Patisserie

CHF 132.00

**Je nach Saison können einzelne Gerichte von unseren Vorschlägen abweichen.
Gerne beraten wir Sie persönlich bei uns im Restaurant Bam Bou by Thomas
So können wir auch individuelle Wünsche erfüllen.**

**Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen und kulinarisch
verwöhnen zu dürfen.**

Corinna & Ralf Thomas mit Team