



# MENÜVORSCHLÄGE

ab 10 Personen

In der Genuss Manufaktur Neubad bieten wir für Gruppen ab zehn Personen ein einheitliches Menü an.  
Dazu haben Sie die Möglichkeit, zwischen verschiedenen Varianten zu wählen.

## 1. Überraschungsmenü in 3,4 oder 5 Gängen

Lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen, gerne dürfen Sie uns mitteilen was Sie nicht essen wollen.

## 2. Tavolata

Bei der saisonalen Überraschungs-Tavolata servieren wir die Speisen in die Tischmitte, damit sich jeder Gast nehmen kann, worauf er Lust hat.  
Die Vielfalt der Gerichte bietet für jeden etwas Passendes.

## 3. Kreieren Sie Ihr eigenes Menü

Ob festlich, gemütlich oder ganz individuell können Sie Ihr Menü aus unserer vielfältigen Auswahl an Gerichten ganz nach Ihren Bedürfnissen und passend zu Ihrem Anlass zusammenstellen.

Bitte stellen Sie ein einheitliches Menü zusammen.

Für Vegetarier oder Allergiker erstellen wir Ihnen anschliessend gerne geeignete Varianten.

Stornierungsbedingungen:

Bei Gruppenbuchungen reservieren wir für Sie einen großen Teil unseres Restaurants oder einen separaten Raum. Dadurch stehen diese Plätze anderen Gästen nicht zur Verfügung. Kurzfristige Absagen bedeuten für uns nicht nur den Verlust der vorbereiteten Speisen, sondern auch den Ausfall wertvoller Kapazitäten. Wir bitten daher um Ihr Verständnis für folgende Stornierungsgebühren:

10 bis 6 Tage vor dem Anlass: 25 % des vereinbarten Menüpreises

5 bis 3 Tage vor dem Anlass: 50 % des vereinbarten Menüpreises

ab 48 Stunden vor dem Anlass: 100 % des vereinbarten Menüpreises

Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Sandro Vladani

Natalie Vladani

und das Genuss Manufaktur Neubad-Team

## Überraschungs-Menu

---

### 3 Gang

Vorspeise | Hauptgang | Dessert oder Käse

78.-

### 4 Gang

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert oder Käse

88.-

### 5 Gang

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptgang | Dessert oder Käse

98.-

### Zusätzliches Erfrischungs-Surprise

Als kleine Erfrischung vor dem Hauptgang

+ 5.-

Bitte geben Sie uns im Voraus bekannt, falls eine Intoleranz oder Allergie vorhanden ist oder welche Lebensmittel Sie nicht essen wollen.

# Saisonale Überraschungs-Tavolata

---

## Vorspeisen Tavolata

Saisonaler Salat

Vegetarische Vorspeise

Fisch Vorspeise

Fleisch Vorspeise

\*\*\*

## Saisonale Suppe serviert

\*\*\*

## Hauptgang Tavolata

Fleisch Gericht

Fisch Gericht

Vegetarisches Gericht

Pasta Gericht

\*\*\*

## Dessert serviert

CHF 92

# Kreieren Sie ihr eigenes Menü

---

## Vorspeisen:

### Saisonaler Baby-Lattichsalat



Fetakäse | Peperoni | Oliven | Gurken | Limetten-Olivenöldressing 15.-

\*\*\*

### Rucolasalat

Getrocknete Tomaten | Parmesan



Pinienkerne | Balsamicodressing 15.-

\*\*\*

### Frühlingsgemüse-Kräutergarten



Hummus | Frisches & eingelegtes Gemüse

Kräuter | Tomatendressing 19.-

\*\*\*

### Burratina



Spargelsalat | Geröstete Mandeln

Basilikum | Cherry-Tomaten | Focacciabrot-Chip 19.-

\*\*\*

### Leicht gebeizter Saibling <sup>ISL</sup>



Quinoa | Frisée | Fenchel-Pickles | Bärlauchsud 24.-

\*\*\*

### Klassisches Vitello Tonnato <sup>CH</sup>



Rosa gebratenes Kalbsfleisch | Thonsauce

Rucola | Kapern | Limone 25.-

\*\*\*

### Schweizer Rindstatar

Sauerrahm | Eigelbcreme | Schnittlauch

Senfbutter | Brioche 26.-

## Suppen:

<b>Weisse Spargelcremesuppe</b>	 	15.-
***		
<b>Kartoffel-Bärlauchsuppe</b>	 	13.-
mit gebratenem Speck <sup>CH</sup>		+2.-
***		
<b>Thailändische Limetten-Kokossuppe</b>		15.-
mit gebratener Crevette <sup>VIE</sup>		+3.-
***		
<b>Erbsen-Minzesuppe (warm oder Kalt)</b>	 	13.-
mit geräucherter Entenbrust <sup>FR</sup>		+3.-
***		
<b>Rieslingschaumsuppe</b>	 	13.-
mit Bündnerfleisch		+3.-
***		
<b>Rindskraftbrühe mit Flädli</b>		12.-
mit Knochenmark <sup>CH</sup>		+3.-

## Warme Vorspeisen und Zwischengänge:

### Trofie (Pasta)



Morchel | Blattspinat | Pinienkerne

Parmesan-Espuma

24.-

\*\*\*

### Brasato-Ravioli<sup>CH</sup>

Spargelgemüse | Rote Zwiebel-Pickles

Estragon | Rotweinsauce

28.-

\*\*\*

### Erbsenrisotto



Marinierter Blattspinat | Belperknolle | | Tomatenconfit

24.-

\*\*\*

### Gebratene Black Tiger Riesencrevetten<sup>VIE</sup>

Grüner Spargel | Fenchelsalat

Ratatouille-Vinaigrette



28.-

\*\*\*

### Gebratener Lachs<sup>NOR | SCOT</sup>



Rocola-Risotto | Cherry-Tomaten | Noilly Prat-Dillsauce

26.-

\*\*\*

### Geschmorte Pata Negra-Bäckli<sup>CH</sup>



Coco-Bohnen | Kartoffel-Espuma | Chorizo

Rotweinschmorsauce

27.-

## Hauptgerichte:

### Rindsschmorbraten <sup>CH</sup>

Kartoffelpüree | Frühlingsgemüse | Rotweinsauce  44.-

\*\*\*

### Hausgemachter Hackbraten <sup>CH</sup> (Rind&Kalb)

Spätzli | Saisonales Gemüse | Pfefferrahmsauce 38.-

\*\*\*

### Rosa gebratener Kalbstafelspitz <sup>CH</sup>



Limonen-Polenta | Mediterranes Gemüse

Grappasauce 52.-

\*\*\*

### Am Stück gebratenes Rindsfilet <sup>CH | AUS | ARG</sup>



Kartoffel-Törtchen | Erbsen & Rüeblli

Morchelrahmsauce 59.-

\*\*\*


### Gebratene Maispouardenbrust <sup>CH</sup>

Tomaten-Serviettenknödel | Spargel

Grappasauce 36.-

\*\*\*

### Am Stück gebratenes Argentinisches Entrecôte

Safranrisotto | Blattspinat | Rotweinjus  52.-

## Dessert:

### Holunderblüten-Panna Cotta

Erdbeer-Limettensüppchen | Pistazienglace 14.-

\*\*\*

### Schokoladen-Giandujaschnitte

Salz-Caramel | Rhabarbersorbet und Kompott 15.-

\*\*\*

### Schokoladenküchlein

Tonkabohnen-Glace | Rhabarberkompott 14.-

\*\*\*

### Gebrannte Creme

Vanilleglace | Frische Früchte 13.-

\*\*\*

### Zitronengras-Krokantparfait

Himbeerkompott | Basilikum 14.-

\*\*\*

### Käseteller

Verschiede Käse | Früchtebrot | Feigensenf 16.-

---

Das 3 Gang-Menü berechnen wir anhand der oben genannten Preisen.

Da beim 4 Gang-Menü die Portionsgrösse beim Hauptgang angepasst wird, reduziert sich der Menüpreis um CHF 9.00.-

Bei einem 5 Gang Menü berechnen wir die Preise individuell.

## Legende



Vegetarisch



Glutenfrei