



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.

Genuss-Teller Surprise

An unser Konzept angelehnt bieten wir mehrere Gänge in gleich grossen Portionen an.

Tavolata

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

Klassisch

Gerne servieren wir Ihnen ein klassisches Menü.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen.

Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine vegetarische Alternative an und sind jederzeit bereit, Ihre Wünsche zu berücksichtigen.

Wir freuen uns, Sie in der Genuss Manufaktur Neubad begrüßen zu dürfen!

Sandro Vladani & Natalie Schneider
und das Genuss Manufaktur Neubad-Team

Surprise Genuss-Teller Menü Beispiel

Karotte³

Portulak | Chili | Erdnuss

Ananas-Estragon Suppe

Gewürz Ananas | Geräucherte Entenbrust^F

Brasato^{CH} Ravioli

Nussbutter | Salbei | Mediterranes Gemüse | Sbrienz

Erfrischungs-Surprise

Rosa gebratener Kalbstafelspitz^{CH}

Kräuterkartoffelstampf | Sommergemüse | Grappa Sauce

Schokolade

Küchlein | Passionsfrucht | Joghurt

Surprise Genuss-Teller Menü

CHF 89

Saisonale Überraschungs-Tavolata ab 15 Personen

3 oder 4 Apéro Häppchen

3 oder 4 Vorspeisen Tavolata

Suppe serviert

Hauptgang Tavolata

2 Fleisch

1 Fisch

2 Beilagen

Gemüse

Dessert serviert

3 Apéro Häppchen und Vorspeisen CHF 78

4 Apéro Häppchen und Vorspeisen CHF 88

MENÜVORSCHLÄGE „KLASSISCH“

Menü 1

Bunter Blattsalat

Hausdressing | Croûton

Ananas-Estragon Suppe

Gebratene Maispouardenbrust ^{CH}

Kräuterrisotto | Gemüse | Rotwein Sauce

Gebrannte Creme

Vanille Glacé

3-Gang CHF 54 | 4-Gang CHF 63

Menü 2

Hausgemachter Schwartenmagen ^{CH}

Kräuter | Schalotte | Balsamico

Kartoffel-Thymian Suppe

Geschmorte Kalbsbrustschnitte ^{CH}

Polenta | Gemüse

Schokoladenküchlein

Vanille Glacé | Beeren

3-Gang CHF 56 | 4-Gang CHF 65

Menü 3

Winter Salat

Kürbis | Kabis | Nüsse | Birnen | Himbeeren-Baumnussdressing

Rüebli-Vanille Suppe

Hackbraten ^{CH}

Kartoffel | Gemüse | Cognac Sauce

Panna Cotta

Tonkabohne | Beeren | Nougat Glacé

3-Gang CHF 59 | 4-Gang 68

Menü 4

Nüsslisalat

Ei | Speck | Croûtons

Kürbis Suppe

Swiss Prime Schweinshohrücken Steak

Tagliatelle | Gemüse | Portwein Jus

Zitronengras-Krokant Parfait

Gewürz Ananas | Pistazie

3-Gang CHF 59 | 4-Gang CHF 68

Menü 5

Gebratene Black Tiger Riesencrevetten ^{VIE}

Schwarzer Piemontreis | Sweet + Sour Sauce

Pastinaken-Birnen Suppe

Rosa gebratener Kalbstafelspitz ^{CH}

Kartoffelstampf | Wintergemüse | Grappa Sauce

Apfelknusper Tasche

Vanille Creme | Schokoladen Sorbet

3-Gang CHF 64 | 4-Gang CHF 73

Menü 6

Klassisches Vitello tonnato ^{CH}

Kalbfleisch | Thonsauce | Kapernäpfel

Limetten-Kokos Suppe

Flat Iron Steak ^{CH}

Camargue Reis | Wirsing | Pfeffer Sauce

Schokoladen-Passionsfrucht Variation

3-Gang CHF 71 | 4-Gang CHF 79

Menü 7

Gebratenes Kaninchen Filet ^{CH}

Safranrisotto | Kürbis-Chili Vinaigrette

Paprika-Chorizo ^{ESP} Suppe

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte ^{ARG}

Kartoffelgratin | Gemüse | Salbei Jus

Milchschokoladen Mousse

Rotweinzwetschgen | Joghurt Glacé

3-Gang CHF 74 | 4-Gang CHF 83

Menü 8

Kalbfleisch ^{CH}- Chorizo ^{ESP} Tatar

Basilikum Stampfkartoffel | Geräuchertes Eigelb | Portwein Jus

Indische Curry Suppe

Black Angus Rindsfilet ^{IRL}

Steinpilz Serviettenknödel | Gemüse | Thymian Sauce

Mango Mousse

Lichi Salat | Mandel Küchlein

3-Gang CHF 82 | 4-Gang CHF 89

Menü 9

Gebratener Schottischer Lachs

Kürbis | Griess Knödel | Weisse Portwein Sauce

Rindfleisch Essenz ^{CH} mit Mark und Gemüse

Am Stück gebratener Kalbshohrücken ^{CH}

Kartoffel Gnocchi | Gemüse | Rotwein Jus

Dessertvariation

3-Gang CHF 84 | 4-Gang CHF 93

Wir bitten Sie, uns die genaue Personen Anzahl 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Diese Anzahl gilt als Verrechnung der Anzahl Menüs.