



Belle Époque Hotel Victoria

Buffets



Buffets in allen Varianten



TESSINER BUFFET

Preis pro Person

CHF 72.00

Kalte Vorspeisen

Früchte der Saison mit Rohschinken
Coppa und Rollspeck
Salami mit Essiggemüse
eingelegte Felchen mit Gemüsestreifen
Kalbfleisch mit Tomatenmayonnaise und Basilikum

Suppe

Gemüsesuppe mit frischen Kräutern

Hauptgänge

Gebratenes Kaninchen mit Lorbeer
Polenta mit Luganighe
Tortellini mit Rahm und Salbei
Spaghetti mit Basilikumsauce
Gebratenes Poulet nach Asconeser Art
Kalbsschnitzel mit Salbei und Speck
Pilzragout
Gratin von Tomaten und Auberginen
Tomatensauce mit Oregano
Kartoffelgnocchi mit Tomaten-Basilikumsauce
Risotto Rosso

Käse & Brot

Kleine Ziegenkäse in Olivenöl
Tessinerbrot

Desserts

Frische Beeren der Saison mit Schlagsahne
Weinschaumcreme mit Panettone
Fruchtsalat mit Zitroneneis
Vanilleeis mit Waldbeeren, Zimt und Grappa
Früchtekorb
Kleine Süßigkeiten



BAUERN BUFFET

Preis pro Person

CHF 65.00

Kalte Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich
Melone mit Rohschinken
Kamingeräucherter Speck und Wurst
Trockenfleisch und Hobelkäse
Gemüsequiche mit einer Vinaigrette

Suppe

Fleischbrühe mit Käsecroutons und Gemüse

Hauptgänge

Gebratenes Kaninchen mit Lorbeer
Beinschinken im Brotteig
gebratener Lammgigot mit Thymian
Bauernbratwurst am Meter mit Rösti
Geräucherte Zunge und Zungenwurst
Gesalzenes Wädli und Siedfleisch
mit grünen Bohnen
Gebratene Schweinsbrust mit Kümmelkartoffeln
Bunte Gemüseplatte

Käse & Brot

Käse aus der Region
Butterzopf und Roggenbrot

Desserts

Frischer Fruchtsalat
Zwei Sorten Eis
Frische Beeren der Saison
Meringues mit Schlagsahne
Früchtekuchen
gebrannte Creme
Schokoladencreme
Früchtekorb
Kleingebäck



OBERLÄNDER FEST Preis pro Person CHF 76.00

Kalte Vorspeisen

Mousse vom geräucherten Blauseeforellenfilet im Gurkenmantel
Marinierte Felchenfilet aus dem Thunersee
Melone mit luftgetrocknetem Schweinsnierstück
Kalbsbraten mit eingelegtem Gemüse
Trockenfleisch und Speck
Hobelkäse von der Almenalp
Verschiedene Salate und Saucen

Suppe

Kandertaler Fischsuppe mit Blauseeforellenfilet und Stör aus dem Tropenhaus

Hauptgänge

Blauseeforelle aus dem Sud mit frischer Butter
Schweinsbraten mit Ofenbirnen
Gebratene Lammkeule mit Thymian
Geräuchertes und gesalzenes Fleisch mit feinen grünen Bohnen und Sauerkraut
Kandertaler Bratwurst am Meter mit Rösti
Maccaronigratin nach Sennen-Art

Käse & Brot

Eine Auswahl der besten Berkäse
Butterzopf und Roggenbrot

Desserts

Meringues mit Schlagsahne
Frischer Fruchtsalat mit Waldhonig-Eis
Apfelküchlein mit Zimt und Vanillesauce
Heidelbeercreme mit Zimtcroustons
Karamelköppli
Feingebäck