

# **Bauernbuffet (Vorschlag 1) pro Pers. Fr. 70.--**

## **Vorspeisen Buffet**

Salatbuffet mit 4 verschiedenen Blattsalaten, Kartoffel-, Rüebli-, Mais-,  
Randensalat, Pouletsalat, Hörnlisalat  
Französische- & Italienische Sauce

Bündnerfleisch, Salami, Bauernspeck, Parmaschinken

Bündner Gerstensuppe oder Suppe „Hausfrauenart“

## **Warmes Buffet**

Schüfeli, Schweinbraten, Rindsschmorbraten gespickt,  
Schweinsbratwurst am Meter

Zwiebelsauce, Bratensauce, Senf, Jägersauce

Salzkartoffeln, Äplermagronen, Kartoffelgratin,

Rotkraut, Bohnen mit Speck

## **Dessertbuffet**

Mousse au Chocolate black and white, Charlotte Royal, Karamelköpfl  
Panna Cotta, Lebkuchenmousse, Marzipan mousse, Gebrannte Crème,  
Thurgauer Mostcrème, Diverse Glace, Schwäne, Tiramisu, Apfelküchlein  
(weitere nach Absprache)

## **Gourmet-Bufferet (Vorschlag 2) pro Pers. Fr. 90.--**

### **Kaltes Buffet**

Salatbuffet mit grosser Auswahl von Blatt- und zusammengestellten Salaten  
Französische-, Italienische-, Essigkräuter- und Joghurtsauce

Rauchfischplatte mit Forellen, Felchen, Lachs und Hellfisch

Crevetten-Cocktail „Calypso“, Hummerstücke „Parisienne“

Pyramide von Riesencrevetten, Kalte Lachstranchen mit grüner Sauce

Variation mit Fischterrinen und Fischpastete

Vitello Tonato, ganzer Truthahn mit Früchten ausgarniert

Bündner Trockenfleischspezialitäten mit Melone

### **Warmes Buffet**

Kalbsschulterbraten, Roastbeef rosa gebraten an Kräuterjus

Gebratenes Lammkarre „Provençale“

Fischgratin nach Florentiner Art

Kartoffelgratin, Wildreis, Mischgemüse

### **Dessertbuffet**

Mousse au Chocolate black and white, Fruchtsalat mit exotischen Früchten,  
Cremeschnitte, Charlotte Royal, Diverse Glace, Schwäne, Tiramisu, Apfelkuchlein,  
Karamelköppli, Panna Cotta (weitere nach Absprache)

Grosse Käseauswahl und verschiedene Brote

# Gourmet-Bufferet (Vorschlag 3) pro Pers. Fr. 82.--

## Vorspeisen Bufferet

Rindscarpaccio mit Olivenöl, Crevettencocktail,  
marinierte Pouletspiessli mit Erdnusssauce,  
verschiedenen Terrinen mit Tomatenchutney,

Gefüllte Champignonköpfe mit Gemüse,

Forellenmousse auf Brüsseler Blatt, Salat Nizza,

Eisbergsalat mit Vinaigrette

## Warmes Bufferet

Schweinsfilet im Kräutermantel,  
Kalbs Cordon-Bleu, Roastbeef, Lammracks,  
Sauce Provençale, Sauce Bearnaise, Barolosauce,

Butternudeln, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln,

Gemüsebouquet

## Dessertbufferet

Frischer Fruchtsalat, Quarkcrème, Charlotte russischer Art, Kokosnussparfait,  
Mousse au Chocolate, Diverse Glacé, Schwäne, Tiramisu, Cremeschnitte

Tête de moine Rose auf Roggenbrot



**Hotel Bellevue, 6377 Seelisberg, Tel. 041 825 66 66 / Fax. 041 825 66 67**  
**Internet: [www.bellevue-seelisberg.ch](http://www.bellevue-seelisberg.ch) e-mail: [hotel@bellevue-seelisberg.ch](mailto:hotel@bellevue-seelisberg.ch)**