

1. AUGUST SCHWEIZER BUFFET



METROPOLE HOTEL
★★★★
INTERLAKEN

KALTE KÖSTLICHKEITEN AUS DER SCHWEIZ

Kalte Platte mit Rohschinken | Blaue Kuh Wurst | Appenzeller Mostbröckli | Bündnerfleisch | Tessiner Breasaola und Salami | Gefüllte Eier mit Schnittlauch und Mayonnaise | Gefüllte Cherry Tomaten mit Pesto und Frischkäse | Pochierte Safranbirnen mit Heidelbeerschaum

WESTSCHWEIZ

Bunter Blattsalat mit französischer und italienischer Sauce | Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen | Gurkensalat mit Dill und Apfelessig | Fenchelsalat mit Liebstöckel | Maissalat mit Peperoni und Schnittlauch | Gehackte Zwiebeln | Knusprige Croutons | Gehackte Petersilie | Fein geschnittener Schnittlauch | Heiß geräuchte Forellenfilets mit Randen und Sauerrahm | Salzkartoffeln

SÜDSCHWEIZ

Vitello Trotta (Kaltes, rosa gebratenes Kalbfleisch mit geräucherter Forellenmayonnaise) | Tessiner Gazpacho mit Grissini | Rucola Salat mit Parmesanspänen und Baumnüssen | Ravioli mit brauner Butter und Salbei | Polenta mit Mascarpone | Sommer Gemüse vom Grill | Schweins Saltimbocca mit Jus

ZENTRALSCHWEIZ

Bauern Terrine mit Waldpilzsalat | Poulet Galantine mit Trockenfrüchten | Kaltes Roastbeef mit Kräuterquark Sauce | Frittierte Egli Filet mit grüner Sauce | Kartoffelstock

NORDOSTSCHWEIZ

Gebeizter Saibling mit Dill | Sautiertes Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art | Gebratene Lachswürfel mit Verjus Beurre Blanc | Vegetarische Capuns mit Weißwein Sauce | Kartoffelgratin

DESSERTS

Berner Meringue mit Rahm, Käseplatte von JUMI | Weißes Tobleronemousse mit Himbeeren Coulis | Haslikuchen | Emmentaler Rahmtäfel | Ruby Schokoladenmousse | Zuger Kirschcremeschnitten | Geschlagener Rahm | Erdbeerglace | Schokoladenglace | Vanilleglace | Brönnti Creme | Fruchtkuchenwürfel | Bündner Nusstorte

