



PARK-HOTEL INSELI



Das Paradies abseits vom Lärm

INSPIRATIONEN AUS DER KÜCHE

Menüs

Seminar Menü 1

Gemischter Salat nach Saison

Tessiner Polenta leicht gratiniert
auf Peperonata

ODER

Pouletpiccata
auf Tomaten – Basilikum Nudeln

ODER

Gebrautes Pangasiusfilet
mit Kräuterkruste und Dillsauce
dazu geschmorte Gurken und Rosmarinkartoffeln

Wallnussglace
auf marinierten Zwetschgen

Seminar Menü 2

Kräuterschaumsuppe mit Croutons

Bunter Gemüseteller
mit frischen Kräutern

ODER

Saftiges Rindshohrückensteak „Cafe de Paris“
an einem grossen Fitness – Salat

ODER

Fjordlachsschnitte auf Zitronensauce serviert
mit Zucchini und Wildreis

Kleiner Coupe Dänemark



PARK-HOTEL INSELI



Das Paradies abseits vom Lärm

Menüs

Seminar Menü 3

Gemüsecremesuppe

Weissweinsrisotto mit Parmesan
und Basilikumpesto

ODER

Gebratenes Schweinsfilet
an frischen Saisongemüse
und Country Cuts

ODER

Bodenseefelchen auf jungem Blattspinat
und Kräuterkartoffeln

Caramelköppli
mit frischen Beeren und Rahm

Seminar Menü 4

Grüner Salat
mit feinem Hausdressing

Penne „Don Caruso“

ODER

Gebratenes Lammkotelette auf Ratatouille
und Pommes Macaire

ODER

Gedünstete Lachsforelle an mediterranem Gemüse
und leichten Weissweinsrisotto

Frischer Fruchtsalat
mit Vanille Glace



Menüs

Seminar Menü 5

Gemischter Salat
mit Balsamico Vinaigrette

“Asia” Nudelpfanne
mit Zitronengrass

ODER

“Saltimbocca” vom Schwein
in leichter Rotweinsauce
serviert auf Safranreis

ODER

Gebratenes Zanderfilet
auf Gemüserahmnudeln mit frischen Kräutern

Parfaitteller „Inseli“

Seminar Menü 6

Ruccolaschaumsuppe
mit Cognacrahm

Frischkäsenockerl an Tomatenrisotto

ODER

Pouletgeschnetztes „Riz Casimir“
in einer Curry – Zitronengras - Sauce
serviert im Reising

ODER

Gedünstetes Kabeljaufilet
serviert in Rotweinbutter
mit getrüffeltem Spinat und Kräuterkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanilleglace



VORSPEISEN FÜR 4 – GANG DINNER

- Kräuterschaumsuppe mit Flädli
- Rinderkraftbrühe mit Flädli
- Ruccolaschaumsuppe
mit Rahmhaube
- Rohschinken
an einem Melonenschiffchen
- Pfifferlingcremesuppe
mit Cognacrahm
- Parmesanschaumsuppe
mit Basilikumpesto
- Pizzaroulade
an einem kleinen Salatbouquet
- Grüner Salat
- Gemischter Salat
- Ruccolasalat
- Caprese
- Griechischer Salat
- Räucherlachs
auf buntem Salatblatt
- Geräucherte Entenbrust



Fleischgerichte

Pernod Pouletbrustfilet
serviert mit feinen Bohnen
und geschwenkten Rosmarinkartoffeln

Pouletpiccata
auf Tomaten – Basilikumnudeln

Gebratene Lammkotellette
an Rataouille und Pommes Macaire

Saltimbocca vom Schwein
in leichter Rotweinsauce, serviert auf Safranreis

Pouletgeschnetzeltes „Riz Casimir“
in einer Curry – Zitronengrassauce, serviert im Reisring

Schweinsfilet im Blätterteigmantel
an frischem Saisongemüse, serviert mit Country Cuts

Softiges Rindshohrückensteak „Cafe de Paris“
an einem frischen Salatbouquet

Aus See und Meer

Fjordlachsfilet auf Zitronensauce
serviert mit geschmorten Zucchetti und Wildreis

Bodenseefelchenfilet
auf jungem Blattspinat und Kräuterkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet
auf Gemüserahmnudeln

Gedünstetes Kabeljaufilet mit Rotweinbutter
serviert mit getrüffeltem Spinat

Gebratene Lachsforelle an mediterranem Gemüse
und leichtem Weissweinrisotto

Pangasiusfilet unter einer Kräuterkruste
mit Honig – Dillsauce dazu geschmorte Gurken
und Rosmarinkartoffeln



Pasta und Vegetarisch

Penne "Don Caruso"

Weissweinsrisotto mit Parmesan
und Basilikumpesto

Tessiner Polenta auf Peperonata leicht gratiniert

"Asia" Nudelpfanne mit Zitronengras

Frühlingsrolle mit Salatbouquet und Sojasauce

Bunter Gemüseteller mit frischen Kräutern

Frischkäsenockerln an würzigem Tomatenrisotto

Stehlunch

Vorspeisen:

Karottensalat
Maissalat
Tomatensalat
„Caprese“ mit frischem Basilikum
Randensalat
gefüllte Eier
Gurkensalat
Melone mit Rohschinken
Rettichsalat
Kabissalat

Verschiedene Blattsalate
mit French- oder Hausdressing

Hauptgänge:

Frühlingsrollen
marinierte Pouletschenkel
kleine Partywürstel
Grossmutter's Braten
marinierte Schweinesteaks
Pasta - Gerichte
Rosmarinkartoffeln
Bodenseefische nach Fang)
Reis
je nach Saison grosse
Auswahl an frischem
Marktgemüse und
verschiedenen Saucen

Dessert:

Früchteplatte
verschiedene Cremes und Glacen
Caramelköppli
frischer Obstsalat