



## 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**

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

# Genuss-Teller Menü August | September

---

## Karotte<sup>3</sup>

Portulak | Chili | Erdnuss

\*\*\*

## Ananas-Estragon Suppe

Gewürz Ananas | Geräucherte Entenbrust<sup>F</sup>

\*\*\*

## Brasato<sup>CH</sup> Ravioli

Nussbutter | Salbei | Mediterranes Gemüse | Sbrienz

\*\*\*

## Erfrischungs-Surprise

\*\*\*

## Rosa gebratener Kalbstafelspitz<sup>CH</sup>

Kräuterkartoffelstampf | Sommergemüse | Grappa Sauce

\*\*\*

## Schokolade

Küchlein | Passionsfrucht | Joghurt

CHF 85

# Genuss-Teller Menü

## Oktober | November | Dezember

---

### Gemüse-Kräuter Garten

Hummus | Kürbis | Chili

\*\*\*

### Gebeizter Saibling <sup>ITAL</sup>

Randen | Meerrettich | Brunnenkresse

\*\*\*

### Pastinaken Suppe

Birne | Rotkohl | Geräucherte Entenbrust <sup>F</sup>

\*\*\*

### Erfrischungs-Surprise

\*\*\*

### Flat Iron Steak <sup>CH</sup>

Risotto | Steinpilz | Wirsing | Rotweinjus

\*\*\*

### Schokolade

Küchlein | Passion | Tonkabohne

CHF 85

# Saisonale Überraschungs-Tavolata

---

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 <sup>CH</sup>

Kräuterrisotto | Gemüse | Rotwein Sauce

\*\*\*

### Gebrannte Creme

Vanille Glacé

3-Gang CHF 54 | 4-Gang CHF 63

## Menü 2

---

### Hausgemachter Schwartenmagen <sup>CH</sup>

Kräuter | Schalotte | Balsamico

\*\*\*

### Kartoffel-Thymian Suppe

\*\*\*

### Geschmorte Kalbsbrustschnitte <sup>CH</sup>

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 <sup>CH</sup>**

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 <sup>VIE</sup>

Schwarzer Piemontreis | Sweet + Sour Sauce

\*\*\*

### Pastinaken-Birnen Suppe

\*\*\*

### Rosa gebratener Kalbstafelspitz <sup>CH</sup>

Kartoffelstampf | Wintergemüse | Grappa Sauce

\*\*\*

### Apfelknusper Tasche

Vanille Creme | Schokoladen Sorbet

3-Gang CHF 64 | 4-Gang CHF 73

## Menü 6

---

### Klassisches Vitello tonnato <sup>CH</sup>

Kalbfleisch | Thonsauce | Kapernäpfel

\*\*\*

### Limetten-Kokos Suppe

\*\*\*

### Flat Iron Steak <sup>CH</sup>

Camargue Reis | Wirsing | Pfeffer Sauce

\*\*\*

### Schokoladen-Passionsfrucht Variation

3-Gang CHF 71 | 4-Gang CHF 79

## Menü 7

---

### **Gebratenes Kaninchen Filet** <sup>CH</sup>

Safranrisotto | Kürbis-Chili Vinaigrette

\*\*\*

### **Paprika-Chorizo** <sup>ESP</sup> Suppe

\*\*\*

### **Am Stück gebratenes Rindsentrecôte** <sup>ARG</sup>

Kartoffelgratin | Gemüse | Salbei Jus

\*\*\*

### **Milchschokoladen Mousse**

Rotweinzwetschgen | Joghurt Glacé

3-Gang CHF 74 | 4-Gang CHF 83

## Menü 8

---

### **Kalbfleisch** <sup>CH</sup>- **Chorizo** <sup>ESP</sup> **Tatar**

Basilikum Stampfkartoffel | Geräuchertes Eigelb | Portwein Jus

\*\*\*

### **Indische Curry Suppe**

\*\*\*

### **Black Angus Rindsfilet** <sup>IRL</sup>

Steinpilz Serviettenknödel | Gemüse | Thymian Sauce

\*\*\*

### **Mango Mousse**

Lichi Salat | Mandel Küchlein

3-Gang CHF 82 | 4-Gang CHF 89



**Gebratener Schottischer Lachs**

Kürbis | Griess Knödel | Weisse Portwein Sauce

\*\*\*

**Rindfleisch Essenz <sup>CH</sup> mit Mark und Gemüse**

\*\*\*

**Am Stück gebratener Kalbshohrücken <sup>CH</sup>**

Kartoffel Gnocchi | Gemüse | Rotwein Jus

\*\*\*

**Dessertvariation**

3-Gang CHF 84 | 4-Gang CHF 93