



BANKETT-ANGEBOT



Inhaltsverzeichnis

APÉRO

- 2 Apéro Packages
- 3 Kalte Häppchen
- 4 Warme Häppchen
- 4 Zum Knabbern

MENÜS

- 5 Menü Packages
- 6 Vorspeisen – vom Blattsalat bis zum Vorspeisenbuffet
- 7 Suppen – von klassisch bis saisonal
- 8 Zwischengang – Sorbets
- 8 Zwischen- & Hauptgänge – Pasta, Risotto und Fisch
- 9 Hauptgänge – Fleisch
- 10 Dessert – Käse und Süßes

SPEZIAL

- 11 Kinder-Menü
- 12 Mitternachts-Imbiss
- 12 Deklaration

Apéro Packages

I UNO

Knusprige Riesengrille (1 Stk.)
im Kartoffelmantel mit Sweet-Chilidip

Meatballs vom Rind (2 Stk.)
mit Steakhouse-Sauce

Grillgemüsespiesschen (1 Stk.)

Marinierte Oliven und Curry-Cashews
à discrétion

19.00 pro Person

II DUE

Laugen-Croissant (1 Stk.)
mit Rauchlachs, Meerrettich und Dill

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen (1 Stk.)

Mini-Frühlingsrolle (1 Stk.)
mit Sweet-Chilidip

Crostini (1 Stk.)
mit Parmaschinken und Oliventapenade

Linthmais Nachos
mit Guacamole und Crème fraîche
à discrétion

22.00 pro Person

III TRE

Tuna Tataki mit Guacamole (1 Stk.)

Rauchlachstatar auf Toast (1 Stk.)
mit Gurke und Dill

Pouletspiesschen „Satay“ (1 Stk.)
mit pikanter Erdnusssauce

Süppchen nach Wahl (1 Stk.)
in der Espressotasse

Pikantes Rindstatar (1 Stk.)
auf Wurzelbrot

Blätterteigstangen
mit Oliven, Tomaten oder Basilikumpesto

Focaccia aus dem Steinofen
à discrétion

29.00 pro Person

Apéro

KALTE HÄPPCHEN

Preise pro Stück

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	4.00
Grillgemüsespiesschen	4.50
Crostini ...	
mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	4.00
mit Avocado-Frischkäse-Mousse	4.50
mit Rauchlachstatar, Gurke und Dill	4.50
mit pikantem Rindstatar	5.00
mit Parmaschinken und Oliventapenade	5.50
Laugen-Croissant ...	
mit Hüttenkäse und Sprossen	4.50
mit Bresaola, Senfbutter und Rucola	5.00
mit Rauchlachs, Meerrettich und Dill	5.50
Party-Brötli ...	
mit Brie und Feigensenf	4.50
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	5.00
mit pikanter Salami	5.00
mit Parmaschinken und Rucola	5.50
Tuna Tataki mit Guacamole	6.00
Kaltes Süsspchen nach Wahl	5.00
Gazpacho, Melonen- oder Gurkenkalterschale in der Espressotasse	



Apéro

WARME HÄPPCHEN

Preis pro Stück

Meatball vom Rind mit Steakhouse-Sauce	2.50
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chilidip	2.50
Pouletspiesschen „Satay“ mit pikanter Erdnusssauce	3.00
Schinkengipfeli	3.00
Blätterteigtaschen ... mit Ziegenkäse	3.00
mit Spinat, Mozzarella und Kräuter-Crème fraîche	3.00
Knusprige Riesencrevette im Kartoffelmantel mit Sweet-Chilidip	3.50
Süppchen nach Wahl in der Espressotasse Süsskartoffel-, Tomaten-, Kräuterschaum- oder Kokos-Zitronengrassüppchen	5.00
Buurebratwürstli vom Grill mit scharfem Senf (ergibt aufgeschnitten 5 Stk.)	8.00
Focaccia aus dem Steinofen mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz (ergibt aufgeschnitten 8 Stk.)	10.00

ZUM KNABBERN

Preis pro Schale/Glas

Gemügesticks mit Kräuter-Crème fraîche	10.00
Linthmais Nachos mit Guacamole und Crème fraîche	9.00
Hausgemachte Blätterteigstangen mit Oliven, Tomaten oder Basilikumpesto	8.00
Hausgemachte Grissini mit Oliven, Tomaten oder Basilikumpesto	8.00
Curry-Cashews oder Wasabi-Cashews	11.00
Marinierte Oliven	10.00
Parmesanmöckli	10.00

Menü Packages

I CLASSIC

Marina Vorspeisenvariation

Getrübtes Rindstatar, Tuna Tataki mit Wasabi-Guacamole,
Cannoli mit Ricotta-Tomatenfüllung auf Basilikumpesto,
Blattsalatgarnitur und Erbsen-Thaicurry-Süppchen mit Minze

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte (IE)

mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin
und gemischtem Saisongemüse

Trio von der Schokolade

Dunkles Schokoladensorbet, weisses Schokoladenküchlein
und luftiges Schokoladenmousse

93.00 pro Person

II ITALIA

Antipasto-Teller

Melone mit Parmaschinken, Bresaola, Grillgemüse,
Rindscarpaccio mit Parmesan, Caprese und Rucola

Ravioli

mit Ricotta-Spinatfüllung
und geschmolzenen Datterini-Tomaten

Schweinskotelett

mit Kräutern und Knoblauch gebraten,
Safranrisotto und Ratatouille

Best of

Joghurtmousse, Blaubeermuffin, Basilikum-Minz-Sorbet,
Cannoli mit Ricotta-Schokoladencreme und Früchte

109.00 pro Person

III ALL IN

Gemischter Blattsalat

mit Tomaten, Kräutern, Sprossen und Croûtons

Kräuterschaumsuppe

mit knusprigen Speckstreifen

Gebratenes Wolfsbarschfilet

auf Zucchini-Tomatenragoût

Rindsfilet (IE) am Stück gebraten

mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln
und gemischtem Saisongemüse

Mille Feuille

mit zweifarbigem Schokoladenmousse
und Passionsfrucht-Coulis

129.00 pro Person

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat	
mit Tomaten, Kräutern und Sprossen *	15.00
mit Randestreifen und Randendressing	16.00
mit Tomatendressing und Mozzarella	17.00
mit Grillgemüse und Fetakäse *	19.00
mit gebratenen Riesencrevetten (3 Stk.) *	21.00
* wahlweise mit Balsamico- oder French-Dressing	
Caesar's Salad	18.00
Lattichsalat mit Croûtons, Speck, Parmesan und Ei	
Insalata Caprese	17.00
mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	
Tatar vom Bio-Rind	26.00
Rindstatar mit Whiskey, Zwiebeln und Kapern, Toast und Butter	
Rindscarpaccio	24.00
mit Parmesan, Rucola und Olivenöl	
Antipasto-Teller	26.00
Melone mit Parmaschinken, Bresaola, mariniertes Grillgemüse, Rindscarpaccio mit Parmesan, Insalata Caprese und Rucola	
Marina Vorspeisenvariation	28.00
Getrüffeltes Rindstatar, Tuna Tataki mit Wasabi-Guacamole, Cannoli mit Ricotta-Tomatenfüllung auf Basilikumpesto, Blattsalatgarnitur und Kresse-Crèmesuppe mit Ingwer und Zitronengras	

Suppen

Süßkartoffelsuppe	
mit Limette und Chili	10.00
mit Pouletspiessli	13.00
Kräuterschaumsuppe	12.00
mit knusprigen Speckstreifen	
Consommé	14.00
mit Gemüse und Sherry	
Kokosnuss-Zitronengrassuppe	14.00
mit Pouletstreifen	
Erbsen-Thaicurry-Suppe	14.00
mit Minze	
Champagnerschaumsuppe	16.00
mit Brut Classic	

PASSEND ZUR SAISON

Spargelsuppe	14.00
mit Spargelragoût	
Gazpacho	14.00
Kalte pikante Tomaten-Gurkensuppe mit Peperoni und Croûtons	
Kürbissuppe	14.00
mit Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen	
Schwarzwurzelsuppe	14.00
mit Rauchlachsstreifen	

Zwischengänge / Hauptgänge

SORBET

Basilikum-Minz-Sorbet	8.00
mit Vodka	12.00
Granny Smith-Sorbet	10.00
mit Moscato d'Asti	14.00
Blutorangen-Grapefruit-Sorbet	8.00
mit Campari	12.00
Limetten-Sorbet	8.00
mit Champagner	14.00

PASTA UND RISOTTO

Hausgemachte Rigatoni... oder Casarecce...	
...mit Basilikumpesto mit 5 Pi - Sauce mit mediterranem Gemüse	18.00 / 28.00
...mit Bolognese mit Poulet, Pilzen und Rahm	20.00 / 30.00
Ravioli	22.00 / 34.00
mit Ricotta-Spinatfüllung und geschmolzenen Datterino-Tomaten	
Risotto stagionale	20.00 / 30.00
je nach Saison mit Spargeln, Tomaten und Zucchini, Kürbis, Pilzen oder Chorizo	

FISCH

Konfierter Lachs (Vorspeise)	16.00
mit Orange und Fenchel im Weckglas serviert	
Gebratene Jakobsmuscheln im Lardo-Mantel	18.00 / 28.00
mit Kräuterschaum und Chorizo-Kartoffelstock	
Gebratenes Wolfsbarschfilet	28.00 / 40.00
auf Zucchetti-Tomatenragoût	

Hauptgänge

Piccata oder Saltimbocca vom Schwein	39.00
Freiland Pouletbrust „Suprême“	34.00
Kalbsrahmgulasch	46.00
Schweinsfilet am Stück gebraten	42.00
Rindsschmorbraten „Marina“	44.00
Sous-vide gegarte Rindshuft	49.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte (IE)	52.00
Schweinskotelett (ca. 300 g pro Person, mit Knochen)	44.00
Rindsfilet (IE) am Stück gebraten	65.00

Inkl. einer Beilage, einer Sauce und einem Gemüse nach Wahl

I Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, konfierte Zitronenkartoffeln, cremige Polenta, Butterspätzli oder Tagliatelle

II Rotweinsauce, Pfefferrahmsauce, Sauce Béarnaise, Pilzrahmsauce, Calvadosrahmsauce, Chimichurri oder Kräuterbutter

III Bunt gemischtes Saisongemüse, Zweifarbiges Karottengemüse, Ratatouille, Blattspinat mit Peperoniwürfeln und Pinienkernen, Ofengemüse, Bohnen (mit/ohne Speck), gerösteter Blumenkohl oder gebratener Speckmais

Desserts

Gebrannte Crème nach „Grossmutter Art“	12.00
Panna Cotta mit Beeren	14.00
Mille Feuille mit zweifarbiger Schokoladenmousse und Passionsfrucht-Coulis	16.00
Tiramisù garniert mit Früchten	14.00
Blueberry-Macadamia-Cheesecake im Einmach-Glas serviert	14.00
Hausgemachte Sorbets mit Früchten	18.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé und Früchten	18.00
Trio von der Schokolade Dunkles Schokoladensorbet, weisses Schokoladenküchlein und luftiges Schokoladenmousse	19.00
Best of Marina Joghurtmousse, Blaubeermuffin, Basilikum-Minz-Sorbet, Cannoli mit Ricotta-Schokoladencreme und Früchte	22.00
Käseteller ab 10 Personen mit 4–5 Sorten Käse, Trauben, Nüssen, Honig und Brötchen	17.00

DESSERTBUFFET (ab 30 Personen)

12 verschiedene Desserts, zum Beispiel:
Tiramisù, weisses und dunkles Schokoladenmousse,
Crema Catalana, Panna Cotta, Früchteplatte, Glacé & Sorbet,
Torten, Kuchen ...

39.00

8 verschiedene Desserts:
Tiramisù, weisses und dunkles Schokoladenmousse,
Crema Catalana, Panna Cotta, Früchteplatte, Glacé und Sorbet

29.00



Kinder-Menü

bis 9 Jahre

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit French Dressing	8.00
--	------

HAUPTGÄNGE

Penne oder Spaghetti mit Tomatensauce	10.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Karotten	15.00
Mini Pizza Margherita	10.00
Schweinschnitzel paniert oder nature (ca. 80g) mit Pommes frites	17.00

DESSERT

Kid's Dream Glacésorte nach Wahl mit Gummibärli oder Smarties	6.00
--	------



Mitternachts-Imbiss

Wienerli (1 Paar) mit Senf und Bürli	12.00
Bündner Gerstensuppe mit Bürli	15.00
Rinds-Gulaschsuppe mit Bürli	17.00
Käse und Fleischplatte (pro Person) mit Brot	22.00

FLEISCHDEKLARATION:

Falls nicht anders deklariert gilt:

Schwein, Poulet, Kalb und Rind:	Schweiz
Parmaschinken, Bresaola und Lardo:	Italien
Jakobsmuscheln:	Nordwestatlantik (MSC zertifiziert)
Riesencrevetten „Black Tiger“	Vietnam (aus nachhaltiger Zucht)
Lachs:	Nordostatlantik (Norwegen)
Wolfsbarsch:	Mittelmeer (Griechenland)

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Rickenbach in Galgenen und der Metzgerei Ziegler in Oberglatt ZH. Unsere Fische und Meerestiere beziehen wir von der Bianchi AG in Zürich. Gemüse und Früchte von Marinello in Zürich.