



**CATERING**  
MARKUS ESCHGFÄLLER

## Menüvorschläge

Herbst & Winter

### Suppe & Vorspeise

Marroni-Linsencremesuppe mit Speckchips  
Knusper Brot und Thymian  
8.50

Kürbiscremesuppe mit Pistazienschaum  
8.50

Tiroler Weissweincremesuppe  
mit Roggenbrot belegt mit Frischkäse  
Radieschen und Schnittlauch  
9.-

Blattsalate der Saison  
8.50

Gemischte Salate der Saison  
mit Trauben und Baumnüssen  
9.50

Nüsslisalat mit Ei, Croutons und Speck  
11.-

Pistazienmousse in der Knuspertüte  
mit Kräutersalat und Trauben  
an Honig-Dressing  
12.50

Kürbisravioli mit Salbei-Butter und Bergkäseschaum  
14.50

Warmer Taleggio im Brotmantel  
mit Apfelschnitzen, Baumnüssen,  
Jungem Blattsalat und Waldhonig  
13.-

# Hauptgang

Luzerner Weide Schweinsfilet oder Schweinsnierstückbraten  
mit Morchelrahmsauce begleitet von Erbsenpüree  
Kroketten oder Weisswein-Risotto  
und saisonales Gemüse  
32.- mit Schweinsfilet  
26.- mit Schweinsbraten

Rindsragout Burgunder Art  
Gestampftes Kartoffelpüree  
Bunte Karotten mit Vanille und  
Federkohlchips (Saisonal)  
24.50

Marinierte Lammkeule mit Honig, Senf und Whisky  
Geräuchertes Schweinsnierstück vom Ofen  
Bratkäse  
Erdnussbuttersauce  
Tropische Salsa mit Minze  
Sauerrahm  
Ofenkartoffeln und Basmatireis  
Buntes Gemüse  
34.- (Buffet)

Angus Rindsfilet am Stück gebraten  
Süss Saure Preiselbeeren  
Gebackenes Kürbispüree  
Champagner-Risotto  
Kräftige Rotweinjus  
48.-

Pouletbrust gefüllt mit Marroni und Frischkäse im Rohschinkenmantel  
Weisswein-Risotto  
Saisonales Gemüse  
Kräftige Rosmarinjus  
26.-

"Capuns"  
Bünder Spezialität  
mit einem Bergkäseschaum und Speckchips  
27.-

## Hauptgang

Omas Rindshackbraten im Speckmantel  
Gestampftes Kartoffelpüree,  
Bunte Karotten und Erbsen  
Kräftige Rotweinjus  
24.-

Marroni-Tofu-Ragout an Rosmarin-Rahmsauce  
mit gestampftem Kartoffel-Trüffelpüree und  
gebackener Kürbis  
24.-

Schweinsnierstückbraten oder Pouletbrust  
an Thymian-Rahmsauce mit Speck, Champignons und Trauben  
Kartoffel-Kürbispüree  
Bohngemüse  
25.- mit Schweinsnierstückbraten  
26.- mit Pouletbrust

Salsiccia von der Metzgerei Pipo  
Schwarzer Venere Risotto und Mango-Salsa  
oder Weisswein Risotto  
Fenchel mit Safran  
Kräftige Rotweinjus  
25.-

Gelbes Kichererbsen-Kürbis-Curry mit Erbsen  
begleitet von Basmatireis und gerösteten Nüssen und Cranbeery  
24.-

Lasagne al forno mit Bio Rindshackfleisch  
und Kürbis-Lasagne  
22.-

## Dessert

Crema Catalan  
mit saisonalen Früchten  
11.50

Marronimousse mit Kirschenkompott  
Nuss-Hafer-Crumble und Meringue  
10.50

Bourbon Vanilleeis in der Knuspertüte  
mit warmen Beeren und Schlagsahne  
9.50

Dessert Buffet "Surprise"  
15.-

Warmes Schokoladentörtchen  
mit Bourbon Vanilleeis und frischen Früchten  
12.-

Bunter Fruchtsalat mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne  
9.50

Steirisches Apfel-Kürbiskern-Tiramisu  
11.-

Verschiedene Käse mit saisonalen Früchten  
Feigen-Chutney und Baumnussbrot  
16.-

Indische Mangocreame mit Schlagsahne  
und gerösteten Mandeln  
9.50

# Sonstiges

Teller, Besteck und Gläser  
Preise auf Anfrage

Kochen, Anrichten, Reinigung vor Ort:  
Koch / Stunde 42.-  
Personal für Service, Abwasch usw.  
auf Anfrage

Nur Lieferung  
30.- Region Basel  
Weitere Regionen auf Anfrage

Preise in SFr.

März 2022



079 749 03 36  
markuseschgfaeller@gmx.ch  
www.markuseschgfaellercatering.com