



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 Morchelnrahmsauce 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