



Villa Vilette

Im Park am See

Menuvorschläge Sommer

Marianne und Turi Thoma

Villettepark 6330 Cham

041 780 55 36

info@restaurant-villette.ch / www.restaurant-villette.ch

Menuvorschläge Sommer 2012



Menu 1

Marktfrischer Blattsalat



Weinrahmsüppi



Zarter Schweinsrücken im Speckmantel an Senfjus Gemüse und Nudeln



Panna Cotta im Glas mit Früchtekompott



Preis pro Person CHF 62 ohne Suppe CHF 59

Menu 2

*Geräuchertes Saiblingfilet (Familie Spielhofer Niederwil) mit Meerrettich
bunter Salatstrauss im Glas*



Broccolisuppe mit Mandeln



Rosa gebratene Kalbsschulter an Kräuterjus, Gemüse und Kartoffelgratin



Zuger-Kirsch-Chriesicrème mit Vanilleeis



Preis pro Person CHF 76 ohne Suppe CHF 68

Menu 3

Blattsalat mit Sprossen an Asia-Dressing und Sesamgebäck



Rüebli-Orangenschaumsuppe



Felchenfilet an Kräuter-Weissweinsauce, Mandelbroccoli und Basmatireis



Grand Marnier Parfaitglace mit frischen Früchten



Preis pro Person CHF 66

inkl. MwSt
eventuelle Preisänderungen vorbehalten

Menu 4

Tandoori und Kurkuma Riesencrevetten auf Avocado Cuacamole



Lemon-Kokossüpli



Pouletbrust auf buntem Asiagemüse, Basmatireis mit Cranberrys



Marinierte Ananas mit Sorbet



Preis pro Person CHF 74 ohne Suppe CHF 66

Menu 5

Melonencocktail mit weissem Port und Bündner Rohschinken



Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Pilzfüllung



Doppeltes Entrecôte an grünem Pfefferjus, Sesamkarotten und Kräuterkartoffelstock



Zitronenmousse mit Grand Marnier und Sommerbeeren



Preis pro Person CHF 91

Menu 6

Gebeitztes Zugersee Felchenfilet im Kräuter-Sprossenring



Erfrischende Sommersuppe



Langustine an Waldmeisteremulsion mit Cous Cous Timbale



Kalbsrücken mit Pilzragout, Gemüse, Mohn-Rösti Taler



*Rohmilchkäse Auswahl von Nah und Fern mit hausgemachtem Apfelbrot
oder*

Mandel-Parfaitglace mit Chriesi Kompott



Preis pro Person CHF 108 Menu mit 4 Gängen CHF 93

*inkl. MwSt
eventuelle Preisänderungen vorbehalten*

Menu 7

Roh marinierte Zugersee-Seeforelle, Mediterrane Vinaigrette



Ganz gebratenes Schweizer Rindsfilet an Honig-Thymiansauce, Gemüse, Safran-Kartoffelstock



Trio von Chriesikompott, Mandel-Parfaitglace, lauwarmes Valrhona Schoggichüechli



Preis pro Person CHF 79

Menu 8

Vitello Wasabi (inspiriert vom Vitello Tonnato, japanisch umgesetzt) mit Randen gefärbtem Glasnudelsalat



Saiblingfilet mit Zitronenwildkirschsauce, Gemüse und gebratener Griesschnitte



Luftiges Schoggichüechli, marinierte Sommerbeeren, halbgeschlagener Vanillerahm



Preis pro Person CHF 79

Menu 9

Sasimi vom Saibling mit Avocado und Nizza Cracker



Kalbsfilet mit frischen Pilzen (Saison)

Gemüsebukett, junge gebratene Kartoffeln



Dessertvariation von verschiedenen süssen Köstlichkeiten

Kompott, Mousse, Frucht, Gebäck, Parfaitglace, Sauerrahmeis



Preis pro Person CHF 85

*inkl. MwSt
eventuelle Preisänderungen vorbehalten*

Vegetarisches Menu

Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Pilzfüllung



Broccolischaumsuppe mit Mandeln



Rotweinrisotto mit panierten Zuchetti



Zitronenmousse mit Grand Marnier Sommerbeeren



Preis pro Person CHF 59

Menu 12

Bunter Blattsalat mit Melone



*Hausgemachter Hackbraten
Sesamrübli und Kartoffelstock*



Zuger Kirschtorte



Preis pro Person CHF 50

*inkl. MwSt
eventuelle Preisänderungen vorbehalten*