

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse in unseren Betrieb! Gerne unterbreiten wir Ihnen im Folgenden unsere Menuvorschläge (Sommer 2020):

Apero & Menu      **Aperohäppchen Beaulieu:**

Rindstatarbrötchen  
Lachsbrötchen  
Tomatenbruschette  
Safranrisotto mit gebratener Riesenkrevette  
Ratatouille-Kartoffel-Blini mit Sauerrahmhaube

Preis pro Person CHF 16.50

**Beaulieu-Menu 1:**

Eisbergsalat mit Parmesandressing  
\*\*\*\*\*  
Omoso Jungrindsgeschnetzeltes mit Apfel-Calvados-Sauce  
Butternudeln mit Marktgemüse  
\*\*\*\*\*  
Caramelchöpfli Beaulieu

Preis pro Person CHF 41.50

**Beaulieu-Menu 2:**

Kräutersalat mit Beerendressing und Käsechips  
\*\*\*\*\*  
Rosa gebratene Lammhüftli mit Minzegremolata  
Polentaroulade und grüne Bohnen  
\*\*\*\*\*  
Pfirsich-Aprikosen-Parfait

Preis pro Person CHF 46.50

**Beaulieu-Menu 3:**

Karottenterrine mit Petersiliensauce und Salatbouquet  
\*\*\*\*\*  
Schweinsfilet Mignon mit Eierschwämmchensauce  
Safrannudeln und Mandelbroccoli  
\*\*\*\*\*  
Originale Apfelküchlein mit Vanillesauce

Preis pro Person CHF 44.50

#### **Beaulieu-Menu 4:**

Winzersalat mit Weintrauben und Käsestreifen

\*\*\*\*\*

Kross gebratenes Poulardenbrüstchen mit Limetten –  
Zitronengras - Essenz

Wildreis aus dem Kuchendampf und Pak Choi

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousseduett mit Kumquatkompott

Preis pro Person CHF 46.50

#### **Beaulieu-Menu 5:**

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Gartenerbsensuppe

\*\*\*\*\*

Kalbsragout mit Rotweinsauce und Pommerysenf  
Kartoffelstock und glasierte Karotten

\*\*\*\*\*

Meringuierter Waldbeerengratin

Preis pro Person CHF 48.50

#### **Beaulieu-Menu 6:**

Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Fein sautierte Kalbsmilken im Haussalatkorbchen

\*\*\*\*\*

Im Olivenöl gebratenes St. Jakobsnuss  
Schwarzwurzel-Wirsing-Püree

\*\*\*\*\*

Passionsfruchtsorbet mit Pistazienchips

\*\*\*\*\*

Am Stück gegartes Rindsfilet mit Käuterkruste und Trüffeljus  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Milchblumeneis

Preis pro Person CHF 72.50

Weinempfehlung Weissweine:

**2017 Dézaley „Médinette“ Grand Cru AOC, 75cl**

Bovard, Cully Sfr 59.50

Chasselas

**2017 Mon Blanc AOC, 75cl**

Nick Wittwer, Wallis Sfr. 51.50

Amigne, Altesse, Humagne Blanc, Pinot Blanc

**2015 Domaine de la Truffière Blanc AC, 75cl**

J.-M. Boillot, Burgund Sfr. 54.50

Vermentino

**2017 Esporao Branco DOC, 75cl**

Herdade do Esporao, Alentejo Sfr. 42.50

Antao Vaz, Roupeiro, Arinto

Rotweine:

Unser Hauswein aus dem Holzfass à CHF 46.- / Liter:

**2017 Adelio Vino Varietal**

Bodega Fontana, La Mancha

Tempranillo

**2017 Plaisir Pinot Noir AOC, 75cl**

Stamm, Schaffhausen Sfr. 46.50

Pinot Noir

**2017 Château Lichten Rouge AOC, 75cl**

Domaines Rouvinez, Wallis Sfr. 59.50

Cornalin, Humagne Rouge, Syrah

**2016 Château Lichten Cornalin AOC, 75cl**

Domaines Rouvinez, Wallis Sfr. 59.50

Cornalin

**2014 Marche Rosso „Dezio“ IGT, 75cl**

Fattoria Dezi, Marche Sfr. 49.50

Montepulciano, Sangiovese

**2015 Gigondas Le Grand Montmirail AOC, 75cl**

Domaine Brusset, Côtes du Rhône Sfr. 68.50

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

**2014 Sentido DO, 75cl**

Bodega Conde, Ribera del Duero Sfr. 54.50

Tempranillo

**2015 Passadouro Lda, 75cl**

Quinta do Passadouro, Douro Sfr. 56.50

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Weitere Weine, inkl. Grossformate, aus unserem Sortiment  
finden Sie direkt auf unserer Internetseite unter Speis & Trank.

Rechnung

Gerne senden wir Ihnen im Anschluss an das Abendessen eine  
Rechnung per Post.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWSt.

Wir bitten sie **EIN einheitliches Menu für die ganze Gruppe auszuwählen** um längere  
Wartezeiten vermeiden zu können. Gerne dürfen Sie auch ein individuelles Menu nach  
Ihren Wünschen zusammenstellen und wir werden Ihnen so rasch wie möglich den  
entsprechenden Preis mitteilen. Wir hoffen Ihnen mit diesen Angaben gedient zu  
haben und freuen uns auf Ihre Auswahl. Selbstverständlich stehen wir Ihnen jederzeit  
zur Verfügung sollten Sie noch Fragen zur Offerte haben.

Es würde uns sehr freuen Sie und Ihre Gäste zu diesem Anlass bei uns verwöhnen zu  
dürfen. Im Namen des ganzen Beaulieu Teams bedanke ich mich an dieser Stelle für  
Ihr Vertrauen und wünsche Ihnen in der Zwischenzeit eine erfolgreiche Zeit,

Mit den allerbesten Grüssen

Lucas Weder, Geschäftsführer