

Hausgemachte Gerichte für Geniesser – für Ihre Gäste oder den Vorrat

Die meisten Speisen können ab einer Mindestbestellmenge auch portioniert bezogen werden, damit Sie sie auf Vorrat tiefkühlen können.

Apéritif	CHF Preis pro Portion
Portion à 10 Stück	
Datteln im Speckmantel gefüllt mit Mandeln	18.00
Hackfleischkügelchen mit chili-Peperonigelée	20.00
Würzige Pouletsaté mit Chili-Koriander Dip	24.50
Dillgurken mit Rauchlachs	24.50
Peperoniröllchen mit Oliven und Sardellen	24.50
Knusperoliven Grüne Oliven in Parmesan-Mandelkruste	16.50
Pumpernickel mit Schabzigermousse	20.00
Vorspeisen	
Suppe nach Lust und Laune mind. 2 Liter ab Orientalische Linsensuppe, Rauchige Süsskartoffel-Rüblisuppe, Bündner Gerstensuppe,	22.00/l
Marinierter Lachs mit Dill-Senfsauce ab 1 kg mit Kräutern, Fenchelsamen, Orange und Olivenöl	Tagespreis
Räucherforelle-Radislitartar mit Kresse	18.00
Gemüsecarpaccio mit Kerbel und Wachtelei	19.50
Hauptgerichte	
Beilagen nach Absprache, nicht im Preis inbegriffen. Herkunft Fleisch: Schweiz, Fisch: Europa	
Quiche mit Chorizo und Peperoncini für 4-5 Personen	28.00
oder Quiches mit Lauch-Speck, Randen-Meerrettich, Geisskäse-Aubergines	
Filisurer Fleischkuchen für 4-5 Personen	38.00
Lasagne mit Parmesan Kruste mind. 4 Portionen, Preis ab mit Rindshackfleisch-, Fisch-Spinat- oder Tomaten-Gemüsefüllung	18.00
Schweinsfilet im Blätterteig mit Aprikosen-Rohschinkenfüllung	55.00/kg
Sonntagsbraten mind. 6 Portionen	
Manzo Brasato, Glasierter Kalbbraten, Lammgigot mit Rosmarin	Tagespreis
Pot au Feu Classic mind. 6 Portionen Fleischsuppe mit Markbein, Siedfleisch, Suppengemüse, Kartoffeln, Salsa Verde	36.00

feingemachtes

DELIKATESSEN

Coq au Vin mind. 6 Portionen **29.50**
Poulet, Perlzwiebeln, Speckwürfeli, Champignons und Brotcroûtons

Red Thai Curry mit Kokosmilch mind. 6 Portionen **28.00**
Poulet, Fisch oder Crevetten, kleine Aubergines, Okra, Zwiebeln

Desserts

Griessköppli mit Beerencoulis und Verveine **9.50**

Fruchtsalat mit Pfefferminze und Zitronenmelisse **8.50**

Dunkle Schokoladenmousse im Glas **7.50**

Limettentarte für 5-6 Personen **32.00**

Riesen Marmorgugelhopf für ca. 15 – 20 Personen **58.00**
Saftig mit Schoggistückli und Mandelsplittern

Feingemachte Saucen

Hausgemachte Salatsaucen 250 ml ab **10.50**
Honig-Balsamico-, French-, Kräuter-, Portwein-, Holunderblüten-Dressing

Pastasaucen mind. 2 kg ab **16.00**
Frische Tomatensauce, Ragù alla Bolognese, Gorgonzola-Rahmsauce mit Salbei

Pesto zu Pasta, Crostini oder Antipasti 200 g ab **12.00**
Arvennüssli-Berghymian, Pesto Genovese, Pistache-Peterli, pikante Pesto Rosso

Gewürzbutter zu grilliertem Fleisch und Fisch 200 g **12.50**
Gartenkräuter-, Puschlaver Pesteda-, Haselnuss-, Rucola-Zitrone-, grüner Pfeffer-Cognac-, Sardellen-, Gascogner Knoblauch-, Alpenblümlibutter

- Beratung** Ich berate Sie gerne und stelle Ihnen Menus nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen.
Mögen Sie Währschafes, ein Fischmenu, Asiatisches, lieber Schweizer Spezialitäten, Antipasti, ein Grillfest, einen Geburtstagkuchen oder ein Dessertbuffet?
Die Gerichte werden mit einer Menuanleitung geliefert.
- Bestellung** Bitte bestellen Sie mindestens 6 Werktage im Voraus, um die einwandfreie Qualität der Bestellung zu garantieren.
- Abholung** Ihre Bestellung kann nach Vereinbarung abgeholt werden.
- Lieferung** Lieferungen erfolgen nach Absprache von Montag - Freitag 10.00 – 19.00 Uhr für CHF 55.00 pro Stunde. Andere Zeiten nach Absprache

Ich freue mich auf Ihre Bestellung:
info@feingemachtes.ch oder **Telefon 079 940 30 81**