

**Wir heizen Ihrem  
Anlass richtig ein!**



## **A la carte**

Gerne stellen wir Ihnen Ihr Menu nach Ihrem Geschmack zusammen. Selbstverständlich stehen wir auch für eine individuelle Beratung jederzeit zur Verfügung.

- **Vorspeisen**
- **Suppen**
- **Menuvorschläge**
- **Vegetarisch**
- **Dessert**

**Menschen machen Gastronomie GmbH**  
Wolfganghof 15b · CH-9014 St. Gallen  
Tel. 058 280 52 13 · kontakt@mmg.ch

## Vorspeisen

Preis pro Person

Tomaten-Mozzarella Türmchen mit Basilikum und Pinienkernen und Oliven, Balsamico Dressing	11.00 CHF
Gegrillter Gemüsesalat mit Ziegenkäse Zitronenöl und Rucolasalat	12.00 CHF
Grüne Spargeln mit Orangenfilets, Blattsalaten Pinienkerne und Himbeerendressing	11.00 CHF
Gemischter Blattsalat mit gehacktem Ei und Baumnüssen	7.50 CHF
Gemischter Salat mit einer Auswahl an Salatsaucen	10.00 CHF
Bündner Rohschinken mit mariniertem Melonen	13.00 CHF
Gebratene Entenbruststreifen Thailändischer Art Mangosalsa und Glasnudelsalat	12.00 CHF
Pochierte Pouletbrust mit Curry-Sauerrahmdressing Ebly und Blattsalate	13.00 CHF
Rindscarpaccio mit Champignon-Stangenselleriesalat und Sbrinzspäne	16.00 CHF
Nüssllisalat « Jäger Art » mit Speck, Pilzen und Brotcroutons (saison)	12.00 CHF
Mediterraner Gemüsesalat mit grillierten Riesencrevetten und Oregano	15.00 CHF

## Suppen

Preis pro Person

Kürbisrahmsuppe mit Entenbruststreifen	5.00 CHF
Steinpilzcrèmesuppe mit Schnittlauchhaube	6.00 CHF
Lauch-Kartoffelsuppe mit Speckwürfeli	4.50 CHF
Blumenkohlsuppe, parfümiert mit Curry und Koriander	4.50 CHF
Safransahnesuppe mit Jakobsmuschel	6.50 CHF
Broccolicrèmesuppe mit getoasteten Mandeln	4.00 CHF
Bisque d`homard mit Hummerwürfeli und Trüffelrahmhaube	10.50 CHF
« Tom Yang Gung » rassige Crevettensuppe mit Zitronengras	6.50 CHF
Thailändische Nudelsuppe mit gebackener Ente	5.50 CHF
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumhaube	4.50 CHF
Minestrone mit Pesto	4.50 CHF
Rindsconsommé mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeli	5.00 CHF
Spargelcrèmesuppe (saisonal) mit einer Safranhaube	6.50 CHF

## Menuvorschläge

Preis pro Person

Mit Rosmarin gebratenes Kalbsentrecôte, Steinpilzravioli Saisongemüse und Estragonsauce	37.00 CHF
Klassisches Kalbsteak mit Morchelsauce, Pappardelle Nudeln Gefüllte Tomate, Blattspinat mit Pinienkernen und Kohlrabi	39.00 CHF
Zürcher Kalbsgeschnetzelttes an feiner Champignonrahmsauce Butternudeln	31.00 CHF
Geschmorte Kalbshaxe « Tessiner Art » mit sonnengetrockneten Tomaten Bramata Polenta mit Maggia Tal Bergkäse	31.00 CHF
Sautierte Kalbsmedaillons mit körniger Senfsauce Griessgnocchi und Gemüse Pot-Pourri	43.00 CHF
Kalbsvoressen « Jäger Art » Schwiizer Älpler Makkaronen und Karotten	28.00 CHF
Ganz gebratenes Rindsfilet mit Trüffelsauce, Steinpilz-Kartoffelgratin Bohnenbündelchen, mit Parmesan gefüllte Tomate und kleine Karotten	44.00 CHF
Englisch gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kleine gebratene Kartoffeln dazu ein Gemüse trio	39.00 CHF
Schweinsfilets im Blätterteig an Pfefferrahmsauce dazu Bohnenbündel, Nudel	42.00 CHF
Olmabratwurst vom Grill Zwiebelsauce, Rösti und Broccoli mit Mandelbutter	23.00 CHF
Hausgemachter Hackbraten, brauner Bratenjus Hausgemachter Kartoffelstock	26.00 CHF
Gebratene Maispouardenbrust an Portweinjus auf Rahmlauchbeet Cherrytomatenkonfit, Bramata Polenta	30.00 CHF
Rotes Thaicurry mit Poulet und Ananas Parfumreis und Wokgemüse	29.00 CHF
Aargauer Schweinshalsbraten mit gedörrten Zwetschgen Peperonata und Kartoffelstock	27.00 CHF
Schweinsvoressen serviert mit Pappardelle Nudeln und Gemüsestreifen	21.00 CHF
Gebratenes Schweinssteak mit Champignonrahmsauce Butternüdeli und Gemüse-Pot-Pourri	30.00 CHF
Schweinspiccata mit Tomatenspaghetti, Broccoli und Marsalajus	28.00 CHF

Australisches Lammkarree auf Ratatouille Kartoffelgratin und Minzen-Hollandaise	33.00 CHF
Seezungenröllchen und Tigerkrevetten, Basmatireis Blattspinat und Estragon-Tomatensauce	38.00 CHF
Gebratenes Lachsmittelstück auf Ratatouillebeet Wasabikartoffelstock und leichtem Curryschaum	30.00 CHF
Lachsfilets im Kartoffelmantel auf Peperonicoulis, Broccoli und Reis	28.00 CHF
Rotes Thaicurry mit Crevetten Ananas und Peperoni, dazu Wokgemüse und Parfurreis	33.00 CHF
Gebratene Saiblingsfilets auf kleinen Wurzelgemüse, Tomaten, Auberginen und Kartoffeln an Dillsauce	31.00 CHF

## Vegetarisch

Preis pro Person

Steinpilzravioli mit Peperonata und Basilikumsauce	21.00 CHF
Sri Lanka Gemüsecurry mit Tofu, Basmatireis Mango Chutney und Pappadum	24.00 CHF
Gemüsestrudel auf Peperonicoulis Gegrillte Zucchini	23.00 CHF



## Dessert

Preis pro Person

Dunkles und weisses Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur	8.00 CHF
Gebrannte Crème im Hüppenkörbchen Rahm al Garnitur	6.00 CHF
Tiramisù mit Amarettocoulis und Früchtegarnitur	8.00 CHF
Thurgauer Mostcrème mit caramelisierten Apfelschnitzen	8.00 CHF
Panna Cotta mit Beerencoulis Früchtegarnitur	8.00 CHF
Orangen-Dattelsalat mit Zitronensorbet	7.00 CHF
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch parfümiert, Rahm	8.00 CHF
Schokoladen-Ingwermousse und Kokos-Ananasmousse im Glas serviert	10.00 CHF
Exotischer Fruchtsalat Vanilleglacé und Schokoladendekor	9.00 CHF
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	9.00 CHF
Cherry Cheese Cake mit Erdbeerenkompott	7.00 CHF
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglacé	7.00 CHF
Mini Patisserie (Crèmeschnitte, Fruchttörtli, Vermicelles, usw.)	9.80 CHF

### Sie Wünschen ein Dessertbuffet ?

Dessertbuffet klein mit 3 Leckereien in Schälchen angerichtet	11.00 CHF
Dessertbuffet gross mit 6 Leckereien in Schälchen angerichtet	14.00 CHF

Gerne stellen wir Ihnen eine schöne Auswahl zusammen und machen einen Pauschalpreis.