



Menüvorschläge

Das Vitabella Rügen - der besondere Ort zum Feiern



Zum Starten

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr. 3.50
Marinierte Oliven	Fr. 2.50
Grissini im Rohschinkenmantel	Fr. 2.50 pro Stück
Chäschüechli	Fr. 2.50 pro Stück
Schinkengipfeli	Fr. 2.50 pro Stück
Kleine Frühlingsrollen	Fr. 3.50 pro Stück
Thon-Tartelette	Fr. 2.50 pro Stück
Riesencrevetten Süss-Sauer	Fr. 3.80 pro Stück
Cherrytomaten mit Mozzarella und Pesto	Fr. 3.50 pro Stück
Gemüse Sticks mit Kräuterdipp	Fr. 5.50
Suppen Shot	Fr. 3.00 pro Stück

Aus dem Suppentopf

Weissweinsuppe mit Blätterteigstange	Fr. 9.00
Kartoffelsuppe mit Croutons	Fr. 8.50
Tomatencreme mit Gin und einer Rahmhaube	Fr. 9.00
Rote Currysuppe mit Kokosnussmilch	Fr. 9.50
Saisonale Suppe (z.B. Kürbis, Bärlauch, Spargel)	Fr. 9.50
Rindsbouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 7.50
Gazpacho (Kalte Suppe)	Fr. 9.00
Gurkenschale (Kalte Suppe)	Fr. 9.00

Vorspeise

Grüner Salat mit Cherrytomaten und verschiedenen Kernen	Fr. 9.50
Gemischter Salat	Fr. 12.00
Nüsslissalat mit Ei, Cherrytomaten und Croutons (Saisonal)	Fr. 14.00
Tomaten Mozzarella Salat	Fr. 12.50
Gebackener Camembert auf Randencarpaccio und Salatbouquet	Fr. 16.50
Gebratener Chicorée mit Orangen und Burrata	Fr. 9.50
Hausgebeizter Graved-Lachs mit einem Salatbouquet dazu Toast und Butter	Fr. 17.50
Rindstatar dazu Toast und Butter	Fr. 18.50

Hauptgänge Fleisch

Rahmgeschnetztes, Marktgemüse und Reis	
Vom Kalb	Fr. 36.00
Vom Schwein	Fr. 30.00
Carree an Champignonrahmsauce serviert mit Marktgemüse und Tagliatelle	
Vom Kalb	Fr. 42.00
Vom Schwein	Fr. 34.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise mit Bohnenbündeli und Kartoffelgratin	Fr. 46.00
Braten mit Rosmarinjus, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	
Vom Kalb	Fr. 34.00
Vom Schwein	Fr. 30.00
Pouletbrust mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes Frites	Fr. 36.00
Hausgemachter Hackbraten mit Rüeblli und Kartoffelstock	Fr. 26.50
Ghackets mit Hörnli und Apfelmus	Fr. 17.50

Fisch

Gebratene Lachstranche mit Safransauce, Blattspinat und Reis	Fr. 38.00
Egli gebraten mit Mandelbutter, Blattspinat und Salzkartoffeln	Fr. 32.00

Vegetarisch und Vegan

Weissweinsrisotto mit gebratenen Pilzen	Fr. 28.00
Bunter Gemüseteller mit Saisonalem Gemüse und Pommes Frites	Fr. 26.00
Gemüsecurry (Gelb) mit Jasminreis	Fr. 29.00
Soja geschnetztes an Rahmsauce mit Champignons, Marktgemüse und Tagliatelle	Fr. 32.00
Saisonale Ravioli (Z.b. Steinpilz, Kürbis, Spargel, Bärlauch)	Fr. 26.50

Desserts

Gebrannte Creme mit Krokant und Rahmhaube	Fr. 7.50
Zitronencreme	Fr. 7.50
Panna Cotta mit Saisonaler Fruchtsauce	Fr. 8.00
Caramelköppli	Fr. 7.00
Schoggimousse	Fr. 10.50
Verschiedene Sorbets pro Kugel	Fr. 4.00
Verschiedene Glacé pro Kugel	Fr. 4.00
	mit Rahm + Fr. 1.00
Lauwarmes Schoggichüechli mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm	Fr. 14.50
Goldbraune Öpfelchüechli mit Vanillesauce und Rahm	Fr. 12.50

Mini-Pâtisseriebuffet

mit verschiedenen Mini-Pâtisserie Stückli	Fr. 23.50
---	-----------

Dessertbuffet „Klein“

Fruchtsalat, Panna Cotta, Schoggimousse, Mini Cremeschnitte, eine Sorte Glace oder Sorbet und Meringues mit Rahm	Fr. 17.00
---	-----------

Dessertbuffet „Gross“

Fruchtsalat, Panna Cotta, Schoggimousse, Zitronencreme, Mini Cremeschnitte, Zwei Sorten Glace oder Sorbet, Meringues und Rahm, Kleine Auswahl an verschiedenen Käsesorten aus der „Chäsi“ Seengen.	Fr. 22.00
--	-----------

Käsebuffet

mit verschiedenen Käsesorten aus der „Chäsi“ Seengen	Fr. 23.50
--	-----------

Unsere Buffets ab 15 Personen (in Selbstbedienung)

Pasta-Buffer

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten, Kernen, gehackten Eiern, Brotcroûtons,
Hausgemachte Salatsaucen - Französisch und Italienisch

Pasta Plausch mit verschiedenen hausgemachten Saucen
Bolognese, all'arrabbiata, Carbonara, al limone

Fruchtsalat mit oder ohne Kirsch
Vanilleglacé und Schlagrahm

Fr. 38.00

Vitabella Buffet

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten, Kernen, gehackten Eiern, Brotcroûtons,
Hausgemachte Salatsaucen - Französisch und Italienisch

Heisser Honigschinken, Kalbsbraten und Roastbeef,
Marktgemüse und Kartoffelstock oder Kartoffelgratin

Fruchtsalat mit Rahm, Vanilleglace und Gebrannte Creme

Fr. 61.00

Fondue Chinoise Buffet «a Discretion»

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten, Kernen, gehackten Eiern, Brotcroûtons,
Hausgemachte Salatsaucen - Französisch und Italienisch

Mit Rind, Kalb, Schwein, Poulet und Hackbällchen.
Hausgemachte Saucen und Garnituren
Pommes Frites und Reis

Zitronencreme mit Rahm und Krokant

Fr. 63.00

Start in einen wunderbaren Sonntag...

Jeden letzten Sonntag im Monat

Rügel z'Morge

Das kulinarische Erlebnis à discrétion

Getränkeauswahl:

Kaffee-Spezialitäten & Tee-Station

Ovomaltine | Caotina | Smoothie | Diverse Frucht-Säfte | Quellwasser

1 Saisonaler Welcome Prosecco mit und ohne Alkohol

Backwaren:

Drei Sorten Brot, Gipfeli & Toastbrot vom Dorf Beck

Butterzopf vom Hof

Grosses Käsebuffet:

Käseauswahl vom Chäs-Paradies Seengen

Frischkäse mit Schnittlauchmantel

Charcuterie:

Aufschnitt vom regionalen Metzger

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Aufstriche:

Butter | Margarine | Konfitüren | Honig | Nutella

Müesli-Station:

Cerealien aus der Mühle Seengen

Verschiedene Joghurts

Hausgemachtes Birchermüsli

Frischer Fruchtsalat

Saisonales Salatbuffet:

FrISChe, hausgemachte Salate mit diversen Dressings zur Auswahl

Warme Speisen:

Gebratener Speck | Cipollata | Rösti

Hauptgangbuffet mit Fleisch und Beilagen

Vegetarische Speise

Eierspeisen:

Eierkoher zur Selbstbedienung für ein gekochtes Ei nach Wunsch

Spiegelei

Rührei zum zusammenstellen Schinken, Tomaten, Champignons, Gruyère, Frühlingszwiebel

Pikanter Kuchen:

Hausgemachte Wähe (Süss und Salzig)

Dessertbuffet:

Kaiserschmarn

Zweierlei Cremen

Preis für Erwachsene Fr. 53.00

Preis für Kinder pro Altersjahr bis 15 Jahre Fr. 02.00

