

Apéritifs

Laurent Perrier Brut		10 cl	16.00
Perrier Jouet Blason rosé		10 cl	15.00
Prosecco Superiore Brut Asolo DOCG		10 cl	11.50
Loredan Gasparini, Venetien			
Hausgemachter Jubiläums Aquavit	41 vol %	2 cl	8.00
Linie Aquavit	41.5 vol %	2 cl	9.00

Mineral

Stenkulla still / sprudel		75 cl	9.50
---------------------------	--	-------	------

Bier

Wisby Pils		33 cl	7.00
------------	--	-------	------

Weissweine

St. Saphorin Vignefol AOC		10 cl	9.00
J. & M. Dizerens, 2013		70 cl	58.00
A. Pais Costers del Segre DO blanco		10 cl	7.50
Castell del Remei, 2010		75 cl	49.00
Sauvignon blanc Las Huertas		10 cl	8.00
Domaines Barons de Rothschild, 2011		75 cl	53.00
Vino blanco de Altura Valle Calchaqui		10 cl	8.50
Bodega Amalaya, 2013		75 cl	55.00
Château Malartic Lagravière blanc		75 cl	140.00
Péssac Leognan, 2006			

Roséwein

Château Bellevue la Forêt rosé		10 cl	7.00
Château Bellevue la Forêt, 2014		75 cl	44.00

Rotweine

Maienfelder Blauburgunder Schloss Salenegg		10 cl	11.00
Weingut Schloss Salenegg, 2012		75 cl	65.00
Château Bellevue la Forêt Sélection du Château		10 cl	7.00
Château Bellevue la Forêt, 2006		75 cl	44.00
Cerviolo Rosso di Toscana IGT		10 cl	8.00
San Fabiano Calcinaia, 2005		75 cl	53.00
Cabernet Sauvignon Las Huertas Grande Réserve		10 cl	9.00
Domaines Barons de Rothschild, 2008		75 cl	59.00
Amarone Villa Arvedi DOC		75 cl	68.00
Bertani, 2009			

Whiskies

Whisky Mackmyra Special Edition 5	47,2 vol %	4 cl	18.50
Whisky Mackmyra Special Edition 5	47,2 vol %	2 cl	10.00

Hjärtligt välkomna och smakling måltid!



Unser Smörgåshord besteht, wie in Schweden üblich,
aus mehreren Sektionen.

In dieser Tradition wird es auch genossen.

PS: Smörgåshord heisst: Butterbrot-Tisch und Skål heisst: Prosit.



Bis 12. September 2015 im Restaurant Au Premier.

Lunchbuffet	(Mo–Fr)	CHF 45.–
Dinnerbuffet	(Mo–Di)	CHF 59.–
Dinnerbuffet	(Mi–Sa)	CHF 69.–
Kinder bis 14 Jahre		50%

Neu im Jubiläumsjahr, Söndagsbrunch für CHF 49.00
Sonntag: 16. August, 23. August, 30. August und 6. September

Warmes Buffet Abend / varm kvällsbuffé

Fleisch und Fisch / kött och fisk

Köttbullar

Classic / Klassiska
Elch-Köttbullar mit getrockneten Preiselbeeren / Älgköttbullar med torkade lingon

Schwedische Würstchen / Prinskorv
Glasierte Schweinsbrust / Glaserad fläskbröst
Kalbsragout mit Dill / Dillkött
Rentierragout / Ragu av renkött
Rentiermedaillon mit Eierschwämmiragout / Renkött medaljonger med kantarellragu
Fischgericht

Beilagen:

Mischgemüse / Blandade grönsaker, Rotkabis mit Äpfeln / Rödskål med äpple
Weisskabisgemüse / Sirapssteckt vitkål
Kartoffelpüree mit schwedischem Käse / Potatismos med svensk ost
Dillkartoffeln / Dillpotatis, Janssons temptation / Janssons frestelse

Kaltes Buffet Fisch / Kall fisk buffé

- Strömling mit Ljörom / Strömming med löjrom
- Strömling mit Mandeln und Knoblauch / Stömming med mandel och vitlök
- Strömling mit Hummer und Tomate / Strömming med hummer och tomat
- Teryaki -Strömling/ Teryaki-strömming
- Piraten-Hering / Piratsill
- Zitronen-Hering / Citronsill
- Tandoori-Hering / Tandoori-sill
- Hering mit Lingonbeeren / Sill med lingon
- Klassisch eingelegter Hering / Klassisk inlagd sill
- Hering mit Kaffirlime und Vanille / Sill med kaffir lime och vanilj
- Matjes mit Senfsauce / Senapsmatjessill
- Matjes mit Sherry / Matjessill med sherry
- Matjes mit grüner Pfeffersauce / Matjessill med grön pepparsås
- Matjes mit Tomaten-Estragon / Matjessill med tomat och estragon

Eier mit Krevetten Tatar / Ägg med skagentöta

Eier mit Ljörom-Kaviar / Ägg med löjrom

- Marinierter Saibling mit Kartoffelterriner / Marinerad röding med potatisterrin
- Marinierte Eglifilets mit Flusskrebsen / Marinerad abborre file med flodkräftor
- Pfeffer-Lachs mit Orange / Pepparlax med apelsin
- Gewürzlachs kaltgeräuchert / Kallrökt Kryddlax
- Graved Lachs mit Zitrone und Dill / Citrongravad lax
- Graved Lachs mit Randen / Rödbetsgravad lax
- Gedämpfter Lachs mit Fenchel / Ångad lax med fänkål
- Heissgeräucherter Lachs / Varmrökt lax
- Nordischer Meeresfrüchte Cocktail / Nordisk skaldjurs cocktail

Kaltes Buffet Fleisch / Kall köttbuffé

- Kaltgeräuchertes Rentier Baggli / Kallrökt reninnanlår
- Rentier gebeizt / Renkorv gravad
- Elch-Roastbeef / Älg rostbiff
- Lammrücken im Gewürzmantel / Örtstektt lammrygg
- Nordische Wildterriner / Nordisk viltterriner
- Geflügelgalantine / Fågelterriner
- Entenbrust mit Zitrusfrüchten mariniert / Citrus marinerad ankbröst
- Rentierwurst mit Käse / Renkorv med ost
- Rinds Tatar mit Ljörom Kaviar / Tatarbiff med löjrom
- Grillierte Spargeln mit Eierschwämmchen / Grillad sparris med kantareller

Kalte Suppen Shots / Små kalla soppor

- Kalte Suppe erfrischende Suppen je nach Tagesangebot
- Små kalla soppor

Salate / Sallad

- Schwedischer Gurkensalat / Svensk gruksallad
- Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln, grobem Senf, gehobelten Radieschen
- Potatissallad med vårlök, grov senap och rivna rädisor
- Cherrytomatensalat mit Schalotten, Basilikum, Olivenöl, dunklem Balsamico
- Körsbärs tomatssallad med schalottenlök, olivolja och mörk balsamico
- Randensalat / Svensk rödbetssallad
- Bohnensalat mit geröstetem Speck / Bönsallad med stekt bacon
- Birnensalat mit Pinienkernen / Päronsallad med pinjekärnor

Saucen & Garnituren

- Schwedische Mayonnaise / Svensk majonäs
- Geräucherte Mayonnaise / Rökt majonäs
- Kräutermayonnaise / Örtmajonäs, Senfsauce / Senapssås
- Espresso-Senfsauce / Espresso-senapssås, Apfelsauce / Äpplesås
- Meerrettichsauce / Pepparrotssås, Preiselbeeren / Lingonsylt
- Cumberlandsauce, Nobissauce

Dessert

- Makronenschnitte / Marängsnitt
- Schwedentorte / Prinsesstårta
- König-Oscartorte / Kung Oskarstårta
- Mini Lemon Chiffon Pie / Mini citron paj
- Blaubeermuffins / Blåbärsmuffins
- Früchte-Tartelette / Frukttartelette
- Früchtemousse / Frukttmousse
- Grand Cru Schokoladenmousse
- Grand cru chokladmousse
- Griessflammeri mit Erdbeeren
- Philadelphia-Creme mit Moltebeeren
- Philadelphiakräme mit hjortronsylt
- Milchreis à la Maltaise / Ris a la Malta
- Apfel-Crumble / Smulpaj med äpple
- Buttermilch Panna Cotta mit Preiselbeeren
- Kärmjölks panna cotta med lingon
- Crème brûlée mit Orangenblüten
- Crème brûlée med apelsinblommor
- Fruchtsalat / Fruktsallad
- Pepparkaka
- Auswahl von Schwedischen Leckereien
- Urval av svenska läckerheter
- diverse Eissorten / Olika glasssorter
- Schwedische Käseauswahl / svenska ost