



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Unsere Menüvorschläge

Lieber Gast

Wir danken Ihnen für das Interesse, Ihren Anlass bei uns durchführen zu wollen.

Um eine möglichst reichhaltige und individuelle Auswahl von Gerichten zu bieten, haben wir für Sie bereits fertig zusammengestellte Menüs aufgeführt.

Selbstverständlich steht es Ihnen frei, diese nach Ihrem Belieben zu kombinieren.

Sollten Sie jedoch Ihre Lieblingsspeise bei diesen Vorschlägen vermissen, so sprechen Sie mit uns. Wir sind gerne bestrebt, möglichst alle Ihre Wünsche zu erfüllen.

Wir werden uns für Ihren Anlass in jeder Hinsicht so einsetzen, dass dieser ein voller Erfolg wird!

Eve Müggenburg
freut sich über Ihre Kontaktaufnahme
e.mueggenburg@sikypark.ch
+41 79 242 56 39



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Menü 1

Norweger Crèpes

*Pfannkuchen mit Rauchlachs und Meerrettichschaum
gefüllt, angerichtet auf Blattsalat italienne*

Fr. 15.-

Geflügelcrèmesuppe

mit frischem Estragon verfeinert

Fr. 8.-

Schweinsfiletmedaillons

*an sämiger Calvadossauce
mit Saisongemüse und Trockenreis*

Fr. 33.-

Sorbetteller

mit Früchten garniert

Fr. 13.50

Menü komplett Fr. 69.50



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Menü 2

Nüsslisalat nach Grossmutter's Art

mit sautierten Specklardons und Brotcroûtons

Fr.13.50 (Saison)

Maiscrèmesüppchen

mit Kurkuma verfeinert

Fr.8.-

Glasierte Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce

dazu Saisongemüse und hausgemachte Butterspätzli

Fr.36.50

Warme Apfeltarte

mit Vanilleeis

Fr.10.-

Menü komplett Fr.68.-



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Menü 3

Norweger Salat

*knackiger Blattsalat an Nussoel-Sherry-Dressing
mit Rauchlachsstreifen, Zwiebeln und Eiern*

Fr.16.50

Steinpilzgnocchi auf Blattspinatbeet

gratiniert mit feiner Gorgonzolasauce

Fr.16.50

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“

an rassiger Paprikasauce mit Gemüserieis

Fr.36.-

Zwetschgensorbet

mit feinstem Vieille Prune

Fr.13.50

Menü komplett Fr.82.50



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Menü 4

Nüsslisalat (Saison)

mit sautierten Kalbsleberstreifen an Italienne-Dressing
Fr. 16.50

Tomatencrèmesuppe

mit einem Schuss Gordon's Gin
Fr. 9.-

Kalbs-Piccata Centovalli

mit gerösteten Steinpilzen an Basilikumöl
auf sämigem Safranrisotto
Fr. 34.-

Hausgemachtes Amarettoparfait

mit Früchten garniert
Fr. 10.-

Menü komplett Fr. 69.50



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Menü 5

Coppa Carpaccio

*hauchdünn aufgeschnittener Coppa mariniert
mit Trüffelöl, Parmesan, Zwiebeln und Zitronensaft*

Fr.16.50.-

Zuppa Pavese

kräftige Rindsbouillon mit Ei, Parmesan und Croûtons

Fr.8.-

Brasato Ticinese

*zarter Rindsbraten vom Hals in Merlot geschmort
dazu Saisongemüse und Polenta*

Fr.30.-

Tiramisu

der Aufsteller zum Abschluss

Fr.10.-

Menü komplett Fr.64.50



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Menü 6

Blattsalat

mit gerösteten Sonnenblumenkernen an French-Dressing

Fr.8.-

Rinds-Bouillon

mit hausgemachten Flädli

Fr.8.-

Glasierter Schweinscarrébraten

an Waldpilzrahmsauce

dazu Saisongemüse und Butternudeln

Fr.28.-

Gebrannte Crème

mit Grand-Marnier verfeinert

Fr.8.50

Menü komplett Fr.52.50



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Menü 7

Gemischter Salat

mit Ei

Fr.10.-

Gemüsecrèmesuppe

mit Brotcrôutons

Fr.9.-

Kalbsschnitzel an Champignonssauce

mit Rahm-Pfirsich und Hausmacher-Nudeln

Fr.36.-

Mousse au Chocolat

nach Grosis-Rezept

Fr.10.-

Menü komplett Fr.65.-



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Menü 8

Blattsalat mit Kräuterrührei

an italienischem Dressing

Fr. 14.50

Broccolicrèmesuppe

mit Rahmhaube

Fr. 9.-

Sikypark-Prägel

zarte Kalbfleischwürfel mit Cognac flambiert

an einer luftigen Waldpilzsauce

dazu Butterspätzli

Fr. 34.-

Dessertsymphonie

vo allem ä chli, schön garniert

Fr. 13.-

Menu komplett Fr. 70.50



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Menü 9

Norweger Rauchlachs

mit Meerrettichschaum

Toast und Butter

Fr.21.-

Kraftbrühe

mit Markscheiben und Sherry

Fr.9.-

Rindshuftmedaillons Madagaskar

an pikanter Pfeffersauce

mit Saisongemüse und Butterspätzli

Fr.35.-

Zwetschgenkompott

mit Zimtglace

Fr.8.-

Menü komplett Fr.73.-



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Menü 10

Nüsslisalat (Saison)

mit Eiwürfeln an French-Dressing

Fr. 11.-

Rinds-Bouillon

mit Gemüsestreifen

Fr. 8.-

Glasierter Schweinshalsbraten Dentenberg

mit Dörripflaumen gefüllt

dazu Saisongemüse und Kartoffelstock

Fr. 25.-

Frischer Fruchtsalat

mit Schlagrahm

Fr. 9.50

Menü komplett Fr. 53.50



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Menü 11

Modena Salat

*Blattsalat mit Tomatenwürfeln, Gurken, Peperoni
und Zwiebeln an feinstem Olivenöl und Balsamico-Essig*

Fr. 10.-

Champignoncrèmesuppe

mit frischen Kräutern

Fr. 9.-

Schweinsfiletmedaillons St. Albray

*mit Rohschinken umwickelt und mit St. Albray gratiniert
garniert mit Saisongemüse und Dauphine-Kartoffeln*

Fr. 34.-

Warme Beeren

mit Vanilleeis und Schlagrahm

Fr. 10.-

Menü komplett Fr. 63.-



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Menü 12

Tomatensalat mit Mozzarella

und frischem Basilikum

Fr. 11.-

Gemüselasagne

al forno

Fr.13.50

Simmentaler Entrecôte vom Grill

an kräftiger Rotweinsauce mit Markwürfeln

dazu Risotto mit Steinpilzen

Fr.38.-

Caramelköpflì mit Rahm

garniert mit Früchten

Fr.7.50

Menü komplett Fr.70.-



Sikypark
La Laimène 242
2746 Crèmines
+41 79 242 56 39

Anmeldeformular

Datum: _____

Zeit: _____

Personen: _____

Anlass: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Menü:

Getränke:

Bemerkungen: _____

Dekoration: _____

Ort und Datum: _____ **Unterschrift:** _____