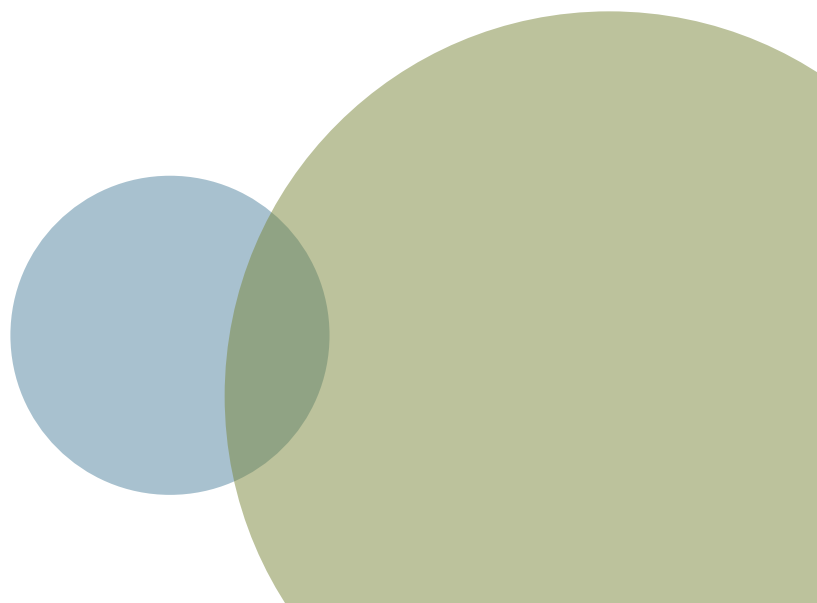




farbenfroh & vielseitig

# VERANSTALTUNGSMENÜ





# HERZLICH **WILLKOMMEN**

Wir heissen Sie herzlich willkommen im  
COLORS - Restaurant und Bar und wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt.

Das COLORS Restaurant ist ein modernes,  
familienfreundliches Selbstbedienungsrestaurant  
mit 146 Innen- und 140 Terrassen-Plätzen.  
Zusätzlich verfügt die bediente COLORS Bar über 56 Innenplätze.  
Neben einem kunterbunten Getränkeangebot,  
werden Ihnen trendige Speisen angeboten.

Ihre Gastgeber

**Gerlinde Gruber und das COLORS-Team**





# SUPPEN

<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit Basilikum	CHF	8.50
<b>Spargelcrèmesüppchen</b> (Saisonal)	CHF	7.50
<b>Kokosnuss-Zitronengras-Suppe</b> mit Crevetten-Spiesschen	CHF	9.50
<b>Kartoffellauchsuppe</b> mit Rauchlachswürfel	CHF	10.50
<b>Kresseschaumsuppe</b> mit Randen-Espuma	CHF	11.00
<b>Kürbis-Ingwersuppe</b>	CHF	7.50
<b>Doppelte Rindskraftbrühe</b> mit Kräuterflädli oder Käspresknödel	CHF	8.50
<b>Walenstadter Rieslingsuppe</b>	CHF	8.50



# SALATE & VORSPEISEN

## **Saisonale Blattsalate**

an Hausdressing

CHF 7.50

## **Gebratene Riesencrevetten**

auf Salatbouquet | Zitronen-Honig-Dressing

CHF 12.50

## **Norwegischer Räucherlachs**

auf Randencarpaccio | Meerrettichcreme | Brioche

CHF 13.50

## **Hausgemachte Ravioli**

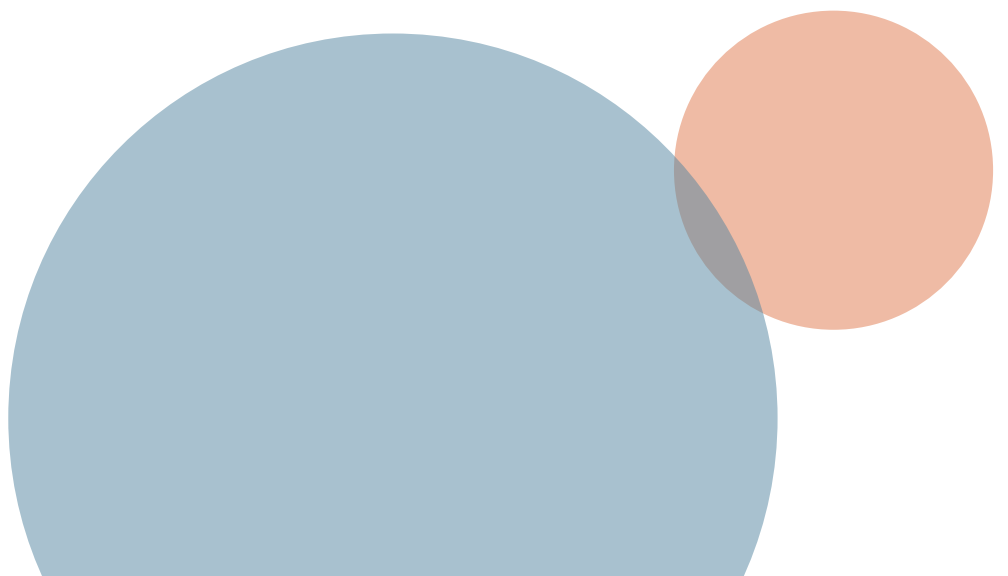
Salbeibutter | Tomatenwürfel

CHF 14.50

## **Rindscarpaccio mariniert in Olivenöl**

Rucola | Parmesan

CHF 16.00





# HAUPT- SPEISEN

**Maispouardenbrust** CHF 28.00

Rahmsauce | Marktgemüse | Weisswein-Risotto

**Geschmorter Rindsbraten** CHF 29.00

Rotweinsauce | Speckbohnen | Kartoffelstock

**Schweinsfiletmedaillon** CHF 36.00

Pfefferrahmsauce | Marktgemüse | Tagliatelle

**Entrecôte vom Rind am Stück gebraten** CHF 39.00

Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln

**Kalbsrücken aus dem Ofen** CHF 42.00

Morchelrahmsauce | Marktgemüse | Kartoffelgratin

**Gebratenes Zanderfilet** CHF 34.00

Weissweinschaum | Pak-Choi mit Sesam | Basmatireis

**Saiblingilet** CHF 36.00

Spinat-Risotto | Tomaten-Chutney





# VEGETARISCH

**Kichererbsenragout** CHF 17.00

**Hausgemachte Ravioli** CHF 25.00

Salbeibutter | Cherrytomaten | Rucola

**Risotto mit Jungspinat** CHF 24.00

Pochiertes Ei | Kartoffelschaum-Espuma

**Tagliatelle** CHF 22.00

Zucchini | Getrocknete Tomaten | Kräuter | Parmesan





# DESSERTS

<b>Hausgemachtes Tiramisu im Gläsli</b> Schokoladenstreusel	CHF	9.00
<b>Mousse von weisser und dunkler Schokolade</b> an Himbeerspiegel	CHF	13.00
<b>Geeister Kaiserschmarrn</b> mit saisonalem Fruchtkompott	CHF	12.00
<b>Pina Colada-Eisparfait</b> mit frischer Ananas	CHF	12.00



Wir bitten um frühzeitige Bestellung,  
diese Vorschläge gelten für Gruppen ab 10 Personen.

Unsere Bestätigung mit allen Details erfolgt schriftlich.

Wir sind uns bewusst, dass die Bestimmung der Personenzahl für den Veranstalter nicht immer ganz einfach ist. Bei der Minimum Verrechnung ist die Zahl der gemeldeten Gäste 24 Stunden vor Beginn des Anlasses massgebend.

Menu-Änderungen sind nach Vorabsprache möglich.

Wir behalten uns dabei Preisanpassungen vor.

Gerne empfehlen wir Ihnen die passenden Weine und Getränke und stellen mit Ihnen Ihr Wunschmenu zusammen.

Gerne erstellen wir Ihnen eine, auf Ihre Wünsche massgeschneiderte, Offerte für Ihren Apéro, Ihr Vorspeisen-, Hauptgang- oder Desserbuffet beziehungsweise für Ihre Party, Hochzeit oder Ihren Spezialanlass.