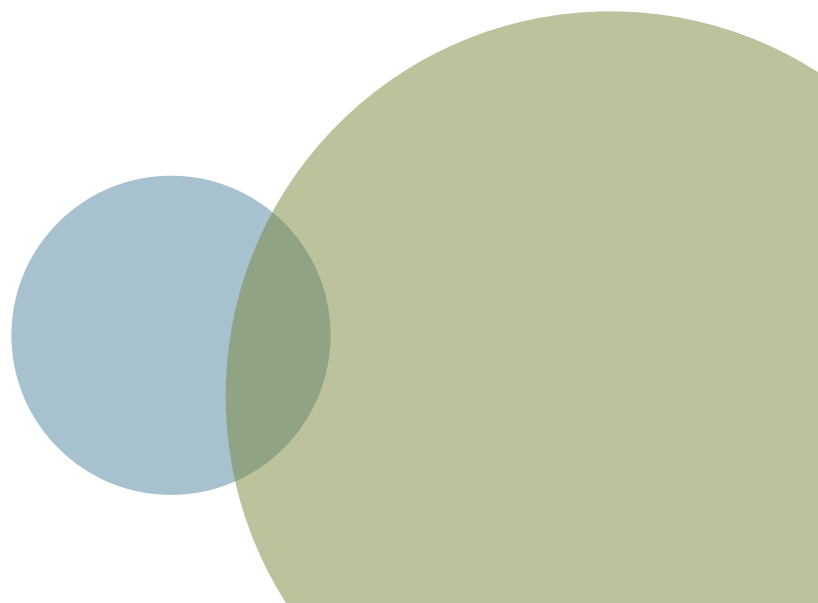




farbenfroh & vielseitig

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

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

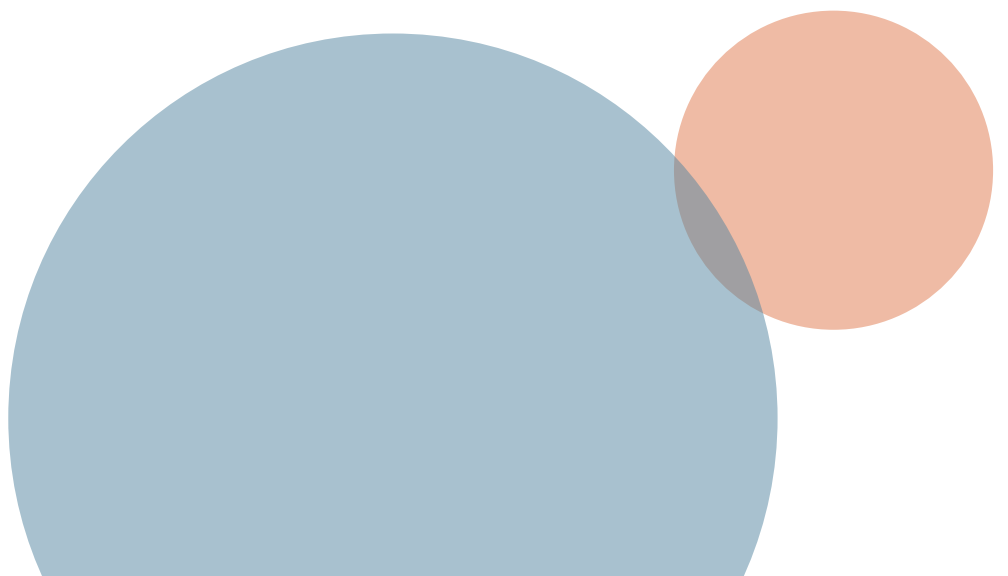
Salbeibutter | Tomatenwürfel

CHF 14.50

Rindscarpaccio mariniert in Olivenöl

Rucola | Parmesan

CHF 16.00



HAUPT- SPEISEN

Maispoulardenbrust	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		
Saiblingfilet	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

Hausgemachtes Tiramisu im Gläsli Schokoladenstreusel	CHF	9.00
Mousse von weisser und dunkler Schokolade an Himbeerspiegel	CHF	13.00
Geeister Kaiserschmarrn mit saisonalem Fruchtkompott	CHF	12.00
Pina Colada-Eisparfait 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 48 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.