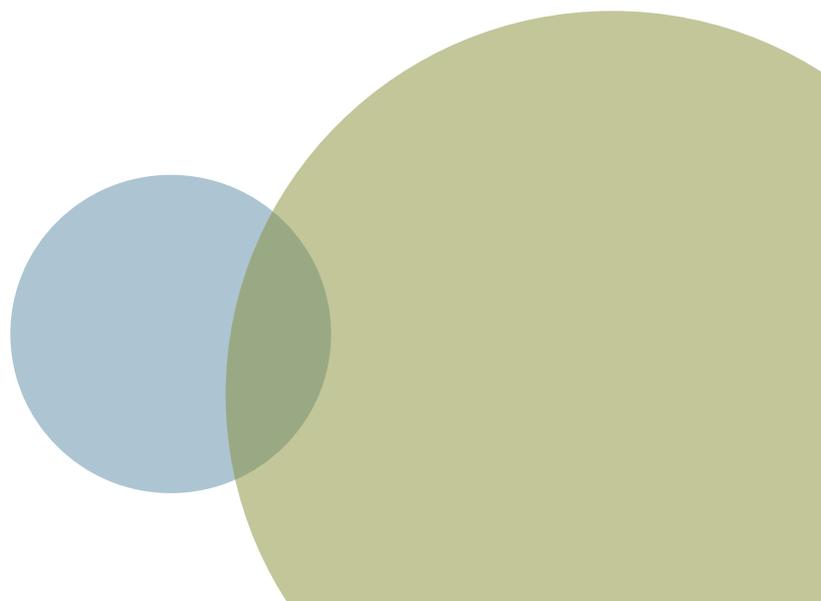
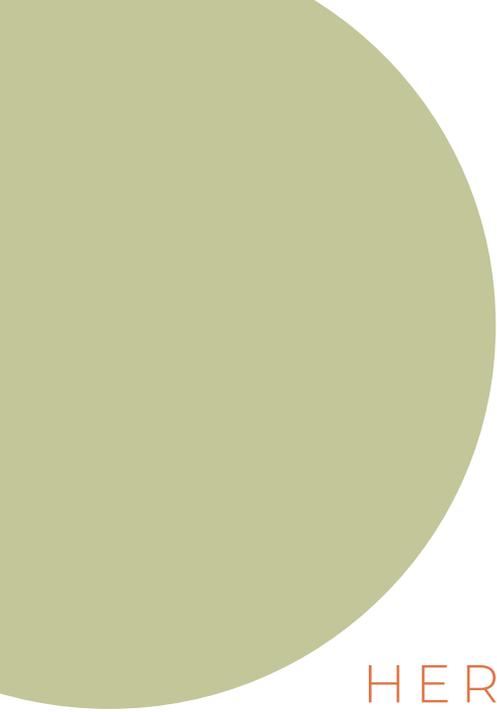




farbenfroh & vielseitig

VERANSTALTUNGSMENÜ





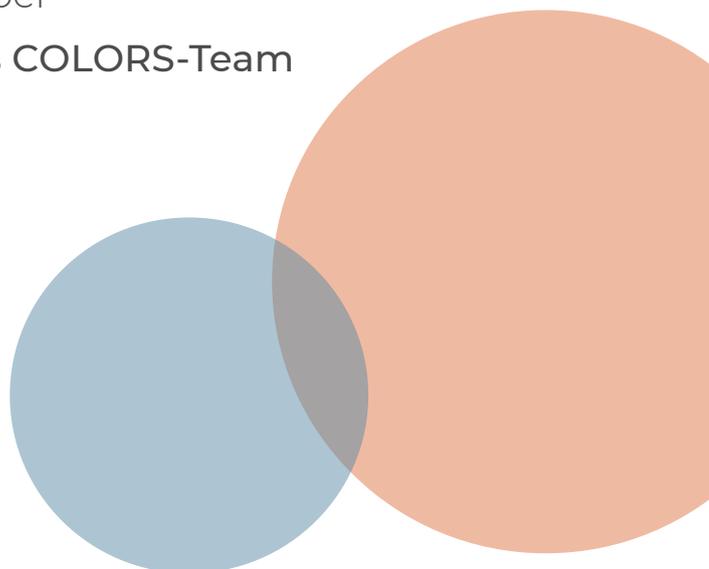
HERZLICH **WILLKOMMEN**

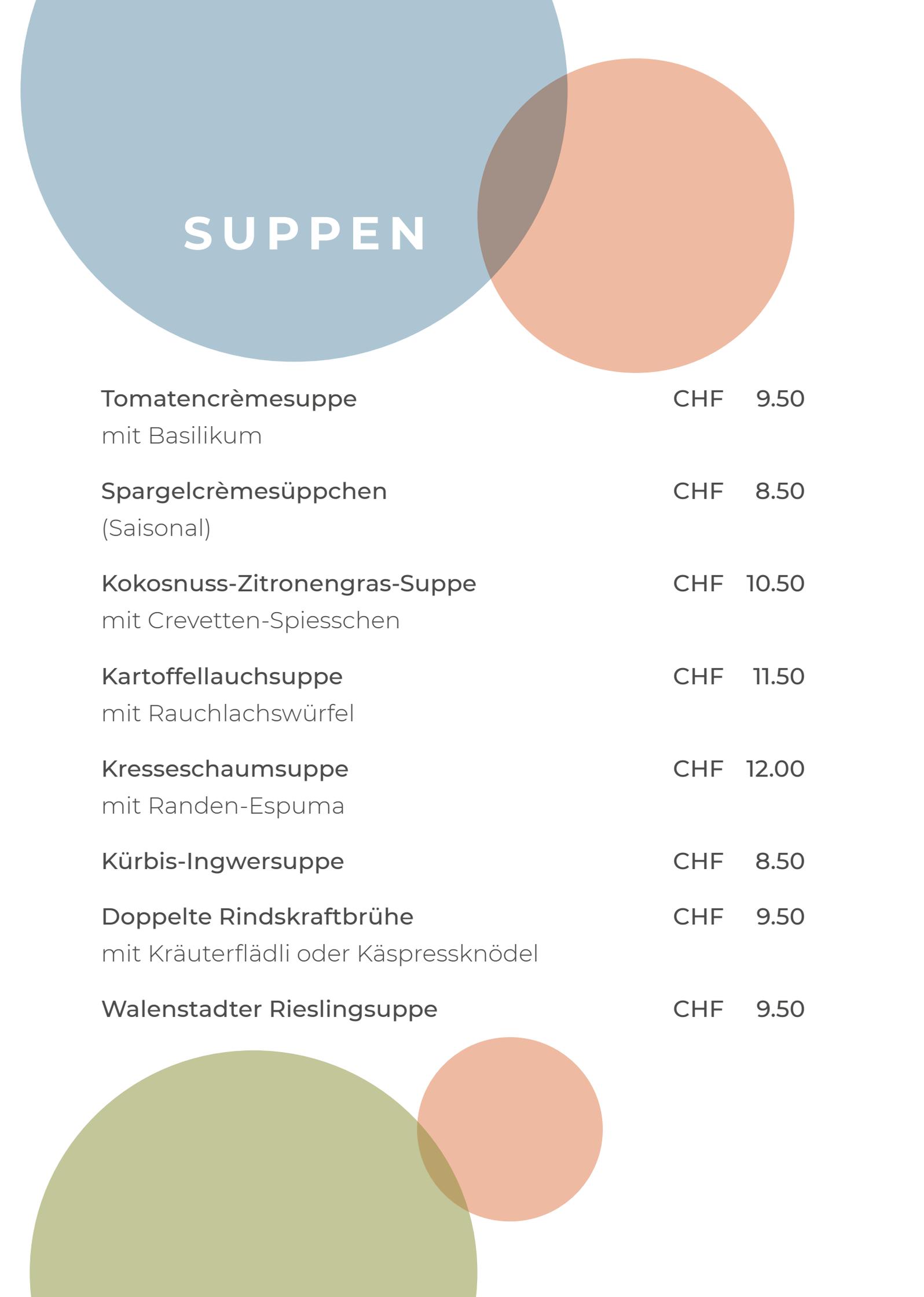
Wir heissen Sie herzlich willkommen im
COLORS - Restaurant und Bar und wünschen Ihnen
einen
angenehmen Aufenthalt.

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





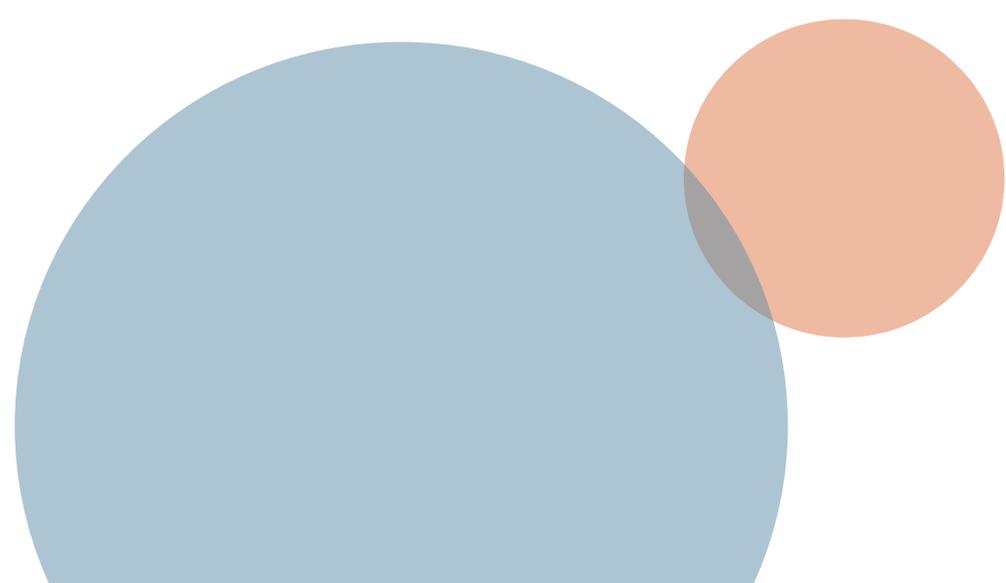
SUPPEN

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	CHF 9.50
Spargelcrèmesüppchen (Saisonal)	CHF 8.50
Kokosnuss-Zitronengras-Suppe mit Crevetten-Spiesschen	CHF 10.50
Kartoffellauchsuppe mit Rauchlachswürfel	CHF 11.50
Kresseschaumsuppe mit Randen-Espuma	CHF 12.00
Kürbis-Ingwersuppe	CHF 8.50
Doppelte Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli oder Käspresknödel	CHF 9.50
Walenstadter Rieslingsuppe	CHF 9.50



SALATE & VORSPEISEN

Saisonale Blattsalate an Hausdressing	CHF 8.50
Gebratene Riesencrevetten auf Salatbouquet Zitronen-Honig-Dressing	CHF 13.50
Norwegischer Räucherlachs auf Randencarpaccio Meerrettichcreme Brioche	CHF 14.50
Hausgemachte Ravioli Salbeibutter Tomatenwürfel	CHF 15.50
Rindscarpaccio mariniert in Olivenöl Rucola Parmesan	CHF 17.00





HAUPT- SPEISEN

Maispouardenbrust CHF 29.00

Rahmsauce | Marktgemüse | Weisswein-Risotto

Geschmorter Rindsbraten CHF 30.00

Rotweinsauce | Speckbohnen | Kartoffelstock

Schweinsfiletmedaillon CHF 37.00

Pfefferrahmsauce | Marktgemüse | Tagliatelle

Entrecôte vom Rind am Stück gebraten CHF 40.00

Sauce Béarnaise | Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln

Kalbsrücken aus dem Ofen CHF 43.00

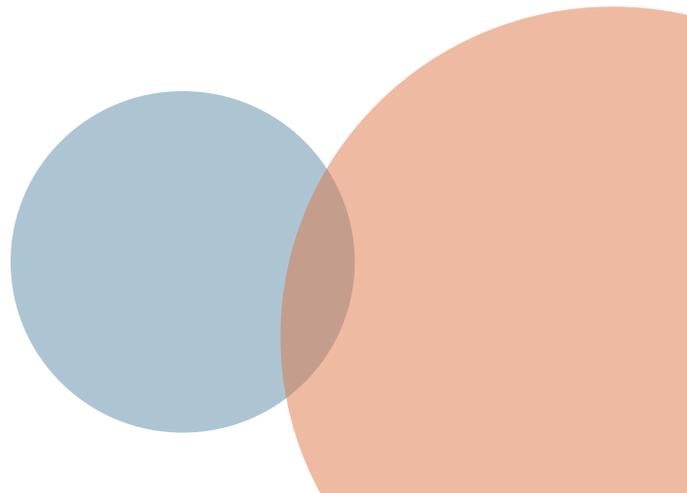
Morchelrahmsauce | Marktgemüse | Kartoffelgratin

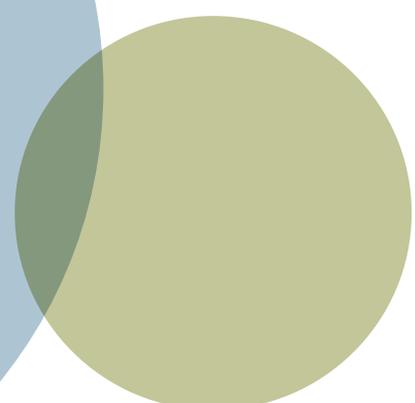
Gebratenes Zanderfilet CHF 35.00

Weissweinschaum | Pak-Choi mit Sesam | Basmatireis

Saiblingfilet CHF 37.00

Spinat-Risotto | Tomaten-Chutney





VEGETARISCH

Kichererbsenragout CHF 18.00

Hausgemachte Ravioli CHF 26.00

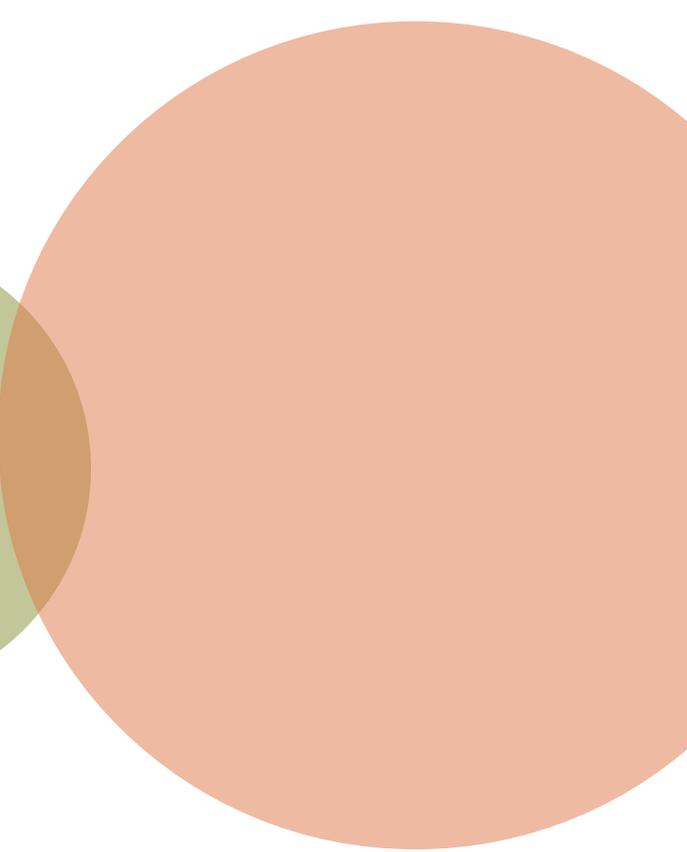
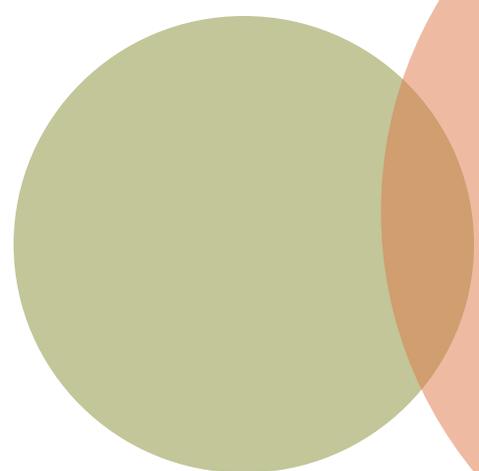
Salbeibutter | Cherrytomaten | Rucola

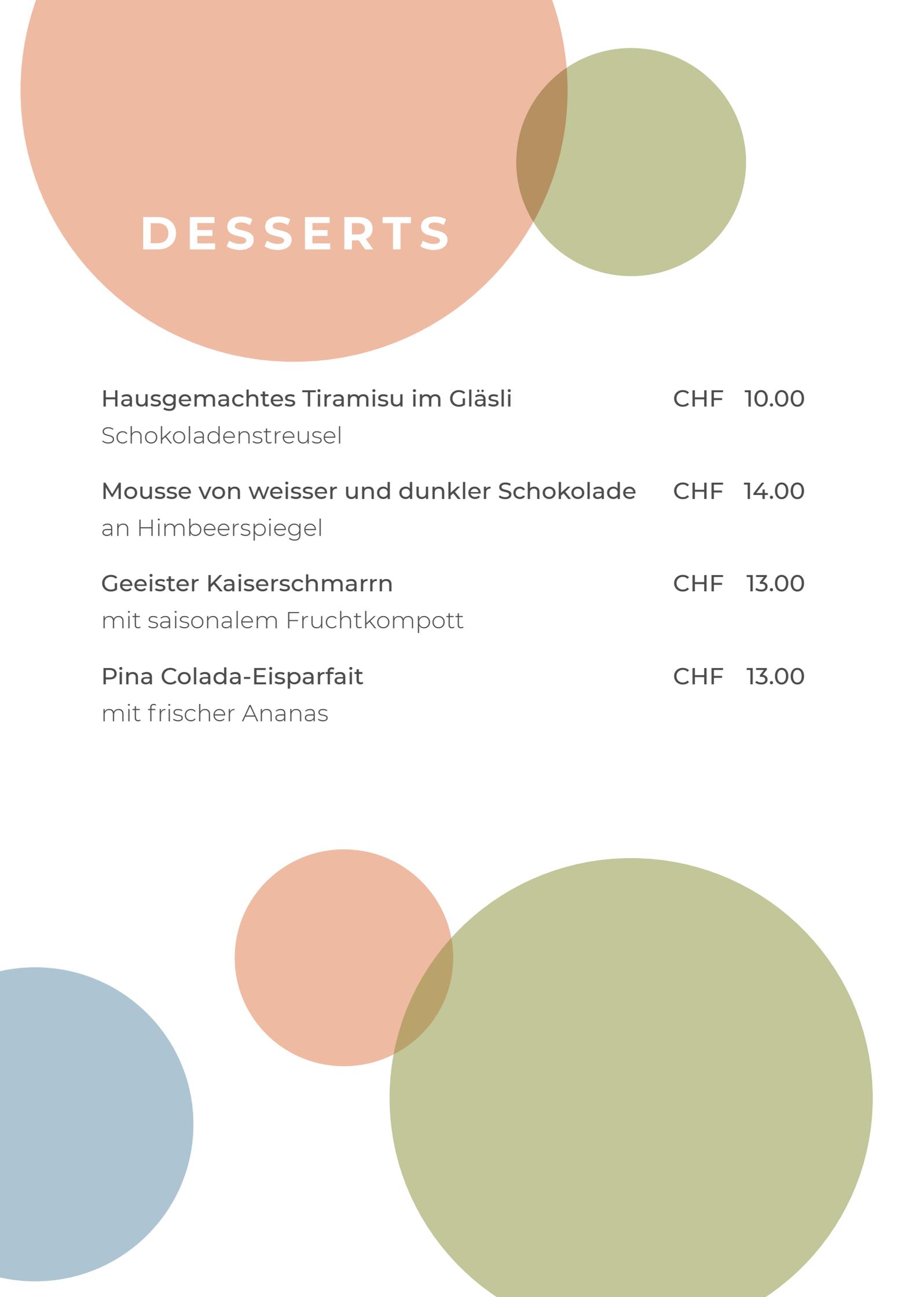
Risotto mit Jungspinat CHF 25.00

Pochiertes Ei | Kartoffelschaum-Espuma

Tagliatelle CHF 23.00

Zucchetti | Getrocknete Tomaten | Kräuter | Parmesan





DESSERTS

- | | |
|---|-----------|
| Hausgemachtes Tiramisu im Gläsli
Schokoladenstreusel | CHF 10.00 |
| Mousse von weisser und dunkler Schokolade
an Himbeerspiegel | CHF 14.00 |
| Geeister Kaiserschmarrn
mit saisonalem Fruchtkompott | CHF 13.00 |
| Pina Colada-Eisparfait
mit frischer Ananas | CHF 13.00 |



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.