



**CATERING**  
MARKUS ESCHGFÄLLER

## Menüvorschläge

Frühling & Sommer

### Suppe & Vorspeise

Spargelcremesuppe mit Mandelschaum  
8.50

Karottencremesuppe mit Ingwer  
8.50

Tomatencremesuppe  
Bruschetta mit Frischkäse, Pastrami  
Avocado und Basilikum  
10.50

Blattsalate der Saison  
8.50

Gemischte Salate der Saison  
9.50

Kräutersalat mit Burrata, Parmaschinken  
Datteltomaten und Croutons  
14.-

Randenmousse in der Knuspertüte  
begleitet von geräuchertem Forellenfilet  
und Apfel-Meerrettichschaum  
15.-

Blätterteigkissen belegt mit Rauchlachs, Avocado,  
Meerrettich und Sauerrahm  
begleitet von jungem Salat  
und Honig-Zitronendressing  
16.50

# Vorspeise

## Hors d`oeuvre

Hauspastete - Sellerie-Apfelsalat - Roastbeef mit Tartarsauce  
Kräuter-Nussroulade - Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
Frischkäsebällchen - Avocadocreame  
18.50

Im Bio Ei gebratenes Eglifilet mit gerösteten Mandeln  
begleitet von Pastinakenpüree, Frühlingszwiebelschaum  
und jungem Spinat  
16.-

## Verschiedene Orientalische Vorspeisen

Knusprige Fetakäseröllchen - Humus - Bunter Tomatensalat - Grillierte Aubergine mit  
Granatapfel und Pinienkerne - Arabischer Salat mit Kräutern -Fetakäsedip -  
Couscoussalat - Tzatziki - Linsen-Bulgurkugeln - Marinierte Oliven - Sarma (gefüllte  
Weinblätter mit Reis und Pinienkernen) -  
Gebackene Paprikas – Auberginenpüree  
24.-  
als Hauptgang 36.-

## Allerlei leckere Antipasti

Avocado mit gerösteten Mandeln, Chili und Koriander –  
Mozzarella mit Crème fraîche, Zitrone und Majoran - Frischkäsebällchen auf Gurke -  
Rucola mit Rohschinken, Melone und Parmesan -  
Chorizo mit Oliven und Basilikum am Spiesschen -  
Fetakäse im Zucchini mantel mit Kräutern - Marinierte Oliven -  
Datteltomaten mit roten Zwiebeln und Basilikum -  
Gebackene Paprika und Aubergine  
22.50  
als Hauptgang 34.50

Papayasalat mit Chili, Limette, Koriander  
und gerösteten Erdnüssen  
11.-

Griechischer Bauernsalat  
mit Feta und Oliven  
11.50

# Hauptgang

Luzerner Weide Schweinsfilet oder Schweinsnierstückbraten  
mit Morchelrahmsauce begleitet von Erbsenpüree  
Kroketten oder Weisswein-Risotto  
und saisonales Gemüse  
32.- mit Schweinsfilet  
26.- mit Schweinsbraten

Rindsragout Piemonteser Art  
mit mediterranem Gemüse  
begleitet von Parmesan-Risotto  
24.50

Gebackener Kasslerbraten  
(geräuchertes Schweinsnierstück)  
mit Zitrone, Honig und Thymian  
begleitet von grünen und weissen Spargeln und  
gestampftes Kartoffelpüree  
28.-

Angus Rindsfilet am Stück gebraten  
begleitet von gestampftem Aubergine-Kartoffelpüree  
Schalotten Confit und Honig-Ingwer-Karotten  
Kräftige Rotweinjus  
48.-

Pouletbrust gefüllt mit jungem Spinat und  
Frischkäse im Rohschinkenmantel  
Weisswein-Risotto  
Saisonales Gemüse  
Kräftige Rosmarinjus  
26.-

Spargel-Risotto mit Bratkäse  
und gerösteten Haselnüssen  
22.50

# Hauptgang

Orientalische Rindshackbällchen  
an pikanter Tomatensauce  
begleitet von gebackenen Auberginen und  
Bulgur mit Granatapfel, Datteln, Cashewkernen und Minze  
28.-

Whisky-Schweinsfilet mit Speck und Salbei  
begleitet von Gemüse-Capuns (Bünder Spezialität)  
und Karottenpüree  
31.-

Marokkanischer Lammeintopf mit Kichererbsen  
begleitet von Bulgur, Ofengemüse, Fladenbrot und Jogurt  
28.-

Schweinsnierstückbraten  
mit Pfirsich-Thymian-Butter gebacken  
Kartoffel-Mandelpüree  
Bunte Karotten und paniertem Blumenkohl  
26.-

Salsiccia von der Metzgerei Pipo  
oder gebratener Halloumi  
mit schwarzem Venere Risotto  
und Tomaten-Salsa  
25.-

Rotes Thai-Curry mit Poulet und Gemüse  
Gelbes Tofu-Kichererbsen-Curry  
Buntes Gemüse mit Sprossen  
Basmatireis  
32.- (Buffet)

Moussaka mit Bio Rindshackfleisch  
24.-

Indisches Gelbes-Curry mit Poulet und Gemüse  
Gebratener Paneer (Bratkäse) an rassischer Tomaten-Erbsensauce  
Linsendal mit Spinat  
Basmatireis  
Mango-Chutney  
Jogurt  
Papadam (Linsenchips)  
34.- (Buffet)

# Dessert

Crema Catalan  
mit saisonalen Früchten  
11.50

Himbeermousse mit Hafer-Mandel-Crumble und Meringue  
12.-

Bourbon Vanilleeis in der Knuspertüte  
mit warmen Beeren und Schlagsahne  
9.50

Dessert Buffet "Surprise"  
15.-

Warmes Schokoladentörtchen mit Bourbon Vanilleeis und frischen Erdbeeren  
oder mit Passionsfrucht mousse und Himbeeren  
12.-

Bunter Fruchtsalat mit Bourbon Vanilleeis  
und Schlagsahne  
9.50

Zitronen-Jogurtmousse mit bunten Früchten  
Honig und gerösteten Nüssen  
11.-

Verschiedene Käse mit saisonalen Früchten  
Feigen-Chutney und Baumnussbrot  
16.-

Passionsfrucht mousse und Himbeermousse  
im Einmachglas  
9.50

# Sonstiges

Teller, Besteck und Gläser  
Preise auf Anfrage

Kochen, Anrichten, Reinigung vor Ort:  
Koch / Stunde 42.-  
Personal für Service, Abwasch usw.  
auf Anfrage

Nur Lieferung  
30.- Region Basel  
Weitere Regionen auf Anfrage

Preise in SFr.

März 2022



079 749 03 36  
markuseschgaeller@gmx.ch  
www.markuseschgaellercatering.com