

GETRÄNKEKARTE

	IDL	7,5DL
ERFRISCHENDER APÉRO LAURENT PERRIER BRUT FLÛTE	15.00	90.00
PROSECCO BRUT DOC, MONTELLO E COLLI ASOLANI	12.00	75.00
AQUAVIT	2CL	
HAUSGEMACHTER AQUAVIT	8.00	
MINERALWASSER	3,3DL	7,5DL
RAMLÖSA-SWEDISH, ROYAL, COOL & BLUE	5.50	9.50
KOPPARBERG BIRNEN CIDER (4,5VOL. %)	6.50	
BIER		
SPENDRUPS, OLD GOLD	7.00	
WEISSWEINE	IDL	7,5DL
MONT SUR ROLLE BEC D'OR BERTHAUDIN, 2008	7.50	52.00
ROERO ARNEIS DOC CARTELLINA GIANNI GAGLIARDO, 2008	9.00	63.00
SAUVIGNON BLANC, NAPA VALLEY BERINGER VINEYARDS, USA, 2007	9.50	65.00
CHARDONNAY LAS HUERTAS, COLCHAGUA VALLEY DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD, CHILE, 2008	8.50	59.00
ROSÉ WEIN ROSÉ OF CABERNET SAUVIGNON NAPA VALLEY, WATERSTONE, 2006	6.90	49.00
ROTWEINE FÉCHY ROUGE AOC SOLEILVIN, VINA SA, 2008	7.00	49.00
TEMPRANILLO COSTERS DEL SEGRE DO, A. PAIS KATALONIEN, CASTELL DEL REMEI, 2003	9.50	69.00
MERLOT DOMAINE DE LA GRAVETTE CHÂTEAU LA GRAVE, 2007	7.50	49.00

AQUAVIT HAUSGEMACHT AUCH ÜBER DIE GASSE: 5DL FÜR CHF 32.00

PREISE IN CHF INKL.MWST.

SMÖRGÅSBORD 2010

HERZLICH WILLKOMMEN UND SMAKLIG MÅLTID
ZUM 25. SMÖRGÅSBORD IM AU PREMIER

GENIESSEN SIE DEN SOMMER MIT UNSEREN SCHWEDISCHEN KÖSTLICHKEITEN
VOM 6. JULI BIS 11 SEPTEMBER 2010

LUNCHBUFFET (MO - FR) CHF 39.00
DINNERBUFFET (MONTAG) CHF 56.00
DINNERBUFFET (DI-SA) CHF 68.00
KINDER BIS 14 JAHRE BEZAHLEN CHF 2.00 PRO ALTERSJAHR

MO - FR 11.30 UHR - 13.45 UHR
18.00 UHR - 23.30 UHR
SA 18.00 UHR - 23.30 UHR
SO GANZER TAG GESCHLOSSEN
1. AUGUST NATIONALFEIERTAG GESCHLOSSEN

MACHEN SIE MIT BEI UNSEREM WETTBEWERB - ES WINKEN TOLLE PREISE:
ZUM BEISPIEL EIN WOCHENENDE IM HOHEN NORDEN VIEL GLÜCK!

WIR DANKEN FÜR DIE FREUNDLICHE UNTERSTÜTZUNG DURCH:



UNSER SMÖRGÅSBORD BESTEHT, WIE IN SCHWEDEN ÜBLICH, AUS MEHREREN SEKTIONEN.

IN DIESER TRADITION WIRD ES AUCH GENOSSEN.

PS: SMÖRGÅSBORD HEISST: BUTTERBROT-TISCH UND SKÅL HEISST: PROSIT.

SILLBORD/HERINGBUFFET

VERSCHIEDENE HERING UND MATJES VARIATIONEN

„FÄRSK POTATIS“ NEUE KARTOFFELN MIT DILL

LAX OCH ANDRA FISKAR/LACHS UND ANDERE FISCH

„VARMRÖKT LAX“ HEISSGERÄUCHERTER LACHS

„GRAVAD LAX“ GRAVED LACHS

„PEPPAR LAX“ HAUSGEMACHTER PFEFFERLACHS MIT ORANGE

„RÖKT ÅL“ GERÄUCHERTER AAL

„RÄKOR“ KREVETTENSCHWÄNZE MIT COCKTAILSAUCE

„KALIX LÖJROM MED ÄGG“ EIER MIT LÖJROM-KAVIAR UND CREVETTEN-TATAR

GEDÄMPFTER LACHS MIT FENCHEL

MARINierter SAIBLING MIT KARTOFFELTERRINE

TARTELETTE MIT KÄSECRÈME UND LACHSROGEN

KALLSKURET/KALTES BUFFET

„SYLTA PÅ GRISFOT“ SCHWEINSSÜLZE MIT WURZELGEMÜSE

WILDERRINE MIT WALDPILZEN

GEFLÜGELGALANTINE

„LAMYTTTERFILE“ LAMMRÜCKEN IM GEWÜRZMANTEL

RENTIERRÜCKEN AUF ZWEI ARTEN

ELCH „ROASTBEEF“ MIT PREISELBEEREN

MIT ZITRUSFRÜCHTEN MARINIERT ENTENBRUST

SMÅVARM/WARME GERICHTE

„KALVFRIKASSÉ MED DILL“ KALBSVORESSEN MIT DILL

„KÖTTBULLAR“ FLEISCHBÄLLCHEN MIT PREISELBEERKOMPOTT UND PILZ-RAHMSAUCE

„JANSSONS FRESTELSE“ KARTOFFEL-SARDELLEN GRATIN

BRATWÜRSTCHEN, GEMÜSE VOM MARKT, KOHLGEMÜSE

OMELETTE MIT PILZEN, TOMATEN UND KRÄUTERN

GRÖNA TUREN/GRÜNE RUNDE

„INLAGD GURKA“ SCHWEDISCHER GURKENSALAT MIT DILL

„PICKLADE ROTSAKER“ WURZELGEMÜSE SÜSS&SAUER MARINIERT

„ROSTAD POTATISSALLAD“ KARTOFFELSALAT MIT JUNGZWIEBELN

„GRÖNSALLAD“ SOMMERLICHE BLATTSALATE

HAUSDRESSING, CRÈMEDRESSING

OSTAR/SCHWEDISCHE KÄSEAUSSWAHL

MIT NÜSSEN UND DÖRRFRÜCHTEN

EFTERRÄTTER/DESSERTS

„PRINCESSTÅRTA“ PRINZESSTORTE

„OSCARSTÅRTA“ OSCARTORTE

„MANDELTÅRTA“ SCHWEDISCHE MAKRONENTORTE

„CHOKLADMUSSE“ SCHOGGIMUSSE

„DAGENS GLASS“ TAGESGLACÉ, SORBET

„HJORTRON“ MOLTEBEEREN SCHWEDISCHE ART

BEERENMUSSE, CRÈME BRÛLÉE, FRUCHTSALAT, BLUEBERRY MUFFIN

BUTTERMILCH PANNA COTTA MIT PREISELBEEREN, FRÜCHTETARTELETTE

APRIKOSENKOMPOTT MIT VANILLECRÈME

KLEINGEBÄCK

GEMÄSS VERFÜGBARKEIT STEHEN NICHT IMMER ALLE GERICHTE ZU VERFÜGUNG.