

# De Marc GV-Menü's

## 2025

Catering von Ulmann, Zetzwil

Salatteller (Mais-, Bohnen-, Rübli- und Tomatensalat mit Mozzarella)

Zetzwiler Rauchbraten, Mischgemüse, Kartoffelgratin, Bratensauce

Dessert Trudi's Master of Disaster Quark-Himbeercake auf Himbeersauce

## 2024

Salat und Dessert von Trudi Wasser

Grüner Salat und Spargelsalat, garniert mit Cherrytomätli

Kalbsbraten mit Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse (Ulmann, Zetzwil)

Ananascrème, Tobleronemousse und Schoggiwürfel

## 2023

(Wegen wenigen Teilnehmern an der GV ausnahmsweise wieder von Gertrud Wasser gekocht)

Kopfsalat und Linsensalat

Selleriesuppe

Bratkartoffeln, Schweinsspiess mit Speck, Champignonsauce, Ratatouille

Aprikosencrème und Lieblings-Schoggitorte von Lovis

## 2022

Catering von Ulmann, Zetzwil

Apéroplatte bunt gemischt, Dips

Grillfleisch, Bratkartoffeln

Salatbuffet mit Bohnen-, Hörnli-, Kabis- und Rübli-salat

Crèmeschnitte

## 2021

**Das letzte Dinner der Köchin Gertrud Wasser.** (Sie wurde pensioniert)

Griess-Chöpfli mit Tomaten- oder Zucchini-salat

Rübli-suppe

Baked potatoes mit Meerrettich-Sauerrahmsauce

Fleischspiess, Kräuterbutter

Dessertbuffet

(Rübli-torte, Tirami-su, Caramelchöpfli, Pudding, Tobleronemousse, Meringue mit Rahm)

## **2020**

Linsensalat auf Maiscrêpe

Bouillon mit Flädli

Kalbssteak mit Morchelsauce, Rösticroquetten,

gefüllte Zucchini, gefüllte Champignons (auch für die Vegetarier)

Schoggichüechli mit Himbeersauce und Vanilleparfait

## **2019**

Weisse Spargeln mit Vinaigrette

Fenchelcrèmesuppe

Schweinskoteletts Gourmet mit Champignonfüllung, Bratkartoffeln

für die Vegetarier Mariniertes Camembert mit Baumnüssen

(diese sagten jedoch 15 Minuten vor Sitzungsbeginn ab)

Tobleronemousse auf Himbeersauce

## **2018**

Das Essen wurde vom Seehotel Hallwil in den Segelclub Hallwil geliefert.

(Die Köchin wurde am Rücken operiert)

## **2017**

Gruyèremousse auf Nüsslisalat

Bouillon mit Flädli

Rindsschmorbraten, Rosenkohl, Kartoffelstock

für die Vegetarier Champignons-Pastetli

Tarte Tatin mit hausgemachtem Mandarinsorbet

Kaffee

## **2016**

Endiviesalat mit Frischkäseroulade

Rüebliuppe

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin, Lauchgemüse

Parfait Grand-Marnier auf Pflümlisauce

Kaffee

## **2015**

Nüsslisalat mit Ei  
Bouillon mit Käsebiscottli  
Gefüllte Kalbsbrust, Kartoffelstock, Rosenkohl, Rotkraut, Rüebl  
Caramelchöpfli mit Toffifeegüpfl und Rahm  
Kaffee

## **2014**

Quiche mit Rüebl und Käse auf Endivien-Salat  
Grüne Kartoffelsuppe  
Kalbsrollbraten mit Kartoffelstock, Broccoli, Rosenkohl, Fenchelgemüse  
Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern, mit hausgemachter Mandarinenglacé  
Kaffee

## **2013**

Ravioli hausgemacht, in Salbeibutter  
Eclairs, gefüllt mit Cantandou auf Rucola-Salat  
Selleriesuppe mit Schöftler-Brot  
Rindsfilet mit Morchelsauce, Maisschnitten in Butter gebraten  
Vanilleparfait auf Erdbeersauce  
Kaffee

## **2012**

Es fand keine GV statt, die Köchin hatte Pause

## **2011**

Salat mit Garnitur  
Randensuppe mit Schöftler-Brot  
Filet im Teig, Kartoffeln, Butterpfannengemüse  
Orangen-Tiramisu, Schoggiwürfel, Meringue, Rahm  
Kaffee

## **2010**

Es fand keine GV statt, die Köchin hatte Pause

## **2009**

Gemüsemousse-Terrine mit frischem Schöftlerbrot  
Salat mit Gorgonzola-Toast  
Rüebli- und Spargelmousse mit Orangencroutons  
Hohrückensteak an Champignonsauce, Trockenreis  
Parfait Grand-Marnier mit Erdbeeren  
Kaffee

## **2008**

Frischkäseroulade à la Hanne, mit Eisbergsalat  
Kohlrabisuppe  
Filet im Teig, Bratkartoffeln, Kefen, Blattspinat  
Dessertkarussell: Rüebli- und Spargelmousse, Aprikosensauce, Tobleronemousse, Tiramisu  
Kaffee

## **2007**

Landfrauenwähe  
Griesschöpfli mit Zucchini- oder Tomatensalat  
Bouillon mit Safran-Eierstich  
Hohrückensteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln  
De Marc-Schiffli mit Glacé und Erdbeeren garniert  
Kaffee

## **2006**

Zucchini-Quiche  
Mischsalat mit Roquefort-Toasts  
Selleriesuppe mit Pilzen  
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Frühkartoffeln, Butterpfannengemüse  
Eisige Melonenschnitze mit Schocko-Erdbeeren garniert  
Kaffee

## **2005**

einfache Hauspastete  
Pilz- und Spargelmousse, Salat  
Grüne Flädli- und Spargelmousse  
Rindsfilet mit Sauce Café de Paris, Frühlingszwiebeln, Nudeln  
hausgemachte Rüebli- und Zuger Kirschtorte  
Kaffee

## **2004**

Ravioli di noce mit Zucchettisauce  
Melanzane marinate mit Tapas  
Bouillon mit Safrangnocchi  
Kalbssteak an Morchelsauce, Gemüse, Herdöpfel  
Tarte-Tatin, Rhabarbersauce  
Kaffee

## **2003**

Eclairs mit Radieslifüllung  
Thonsalat im Knusperkrönli  
Kalte Spargelsuppe  
Kalbssteak an Orangenschalensauce, Herdöpfelchüechli  
Erdbeermousse auf Rhabarbersauce mit Sürprisli  
Kaffee

## **2002**

Ricotta-/Gemüse-Terrine  
Kefensalat mit Eierschwämmli  
Bouillon mit Käsebiscottli  
Schweinssteak im Teig, Rüebli/Kohlrabi an Senfsauce, Kartoffeln  
Rhabarbermousse auf Erdbeersauce  
Kaffee

## **2001**

Feuilletés mit Spargeln  
Linsensalat  
Grüne Kartoffelsuppe  
Kalbssteak an Morchelsauce, Rüebli, Kefen, Nudeln  
Zimtparfait mit Zwetschgensauce  
Schoggiwürfel  
Kaffee

## **2000**

Käseroulade  
Rüebliuppe  
Spiessli und Baked Potatoes  
Schoggi-Mousse  
Kaffee

**1999**

Spargeln mit Sauce Béarnaise

Spiessli, Baked Potatoes

Tirami-su und Erdbeer-Tirami-su

(Der Rotwein wird von Werner Mürger spendiert)

Kaffee