

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