

Genuss Inspirationen Frühling | Sommer

Diese Vorschläge sollen Ihnen als Inspiration und Anhaltspunkt dienen. Gewisse Gerichte und Zutaten sind nur saisonal und Marktbedingt erhältlich!

Gerne beraten wir Sie jederzeit persönlich, um auf Ihre Wünsche und Ideen einzugehen.

Wir

Wir sind ein Familienbetrieb mit Tradition. Seit nun drei Generationen leben wir die Leidenschaft in unserer täglichen Arbeit.

Nach Jahrzehnte langer Tätigkeit im Gourmet Restaurant Schneggen in Buchs haben wir uns 2012 entschieden eine neue Herausforderung anzunehmen und konzentrieren uns seither voll auf Catering, geben Kochkurse, kochen privat bei unseren Gästen Zuhause und produzieren hausgemachte Produkte.

Es liegt uns im Blut unsere Gäste mit viel Leidenschaft und Freude zu bewirten, mit Ihnen zu kochen, Sie zu umsorgen und einfach eine schöne Zeit zu haben.

Es gibt doch nichts Schöneres als ein feines Essen mit Freunden an einem wunderbaren Ort wo man sich wohl fühlt.

Was

“Unsere Gerichte werden, wenn immer möglich, ausschliesslich mit frischen Produkten aus der lokalen Umgebung hergestellt.

Es werden keine Fertigprodukte verwendet und wir produzieren alles in Handarbeit. Wir kochen ehrlich und mit viel Engagement, know-how und Leidenschaft. Deshalb sind unsere Speisen in Qualität und Originalität einzigartig.”

Vorspeisen

Salate

- ◆ Bunter Blatt Salat | geröstete Kernen
- ◆ Blattsalat | knackiges Gemüse | geröstete Nüsse
- ◆ Bunter Blattsalat | geröstete Kerne & Nüsse | Trauben | Cranberry Dressing
- ◆ Spargelsalat
- ◆ Insalata Caprese | Büffelmozzarella | Baslikumgél
- ◆ Wakame Salat | Sesam | Thunfisch | Wasabicrème
- ◆ Couscous Salat | knackiges Gemüse | Kalamansi Vinaigrette
- ◆ Salade niçoise
- ◆ Sommerlicher Gemüsesalat | Feta

Kalte Vorspeisen

- ◆ Vitello tonnato
- ◆ Rindstatar | Eigelbcrème | Brotchip
- ◆ Kalbstatar | Senfglacé | Toast
- ◆ Bresaola IGP Carpaccio | Balsamico Dressing | Ruccula | Parmesan
- ◆ Siedfleisch Salat | Senfvinaigrette | Essiggurken | Meerrettich | Radischen | Rucola
- ◆ Antipastavariation | Kräutercrostini
- ◆ Frischkäseterrine | Kräutersalat | Tomatenvinaigrette
- ◆ Rauchforellentatar oder Rauchlachs | Meerrettich | Apfel | Sauerrahm
- ◆ Gebeizter Saibling | Avocado | Radischen | Rucola
- ◆ Ceviche
- ◆ Gänseleber Terrine | Schalotten Confit | Brioche

Warme Vorspeisen

- ◆ Asiatischer Gemüsesalat | Schweinebauch | Ingwer | Knoblauch | Sojasauce
- ◆ Lostallo Lachs | Passionfrucht Vinaigrette | Radischen | Sauerrahm
- ◆ Pulpo | Stangensellerie | Fenchel | Schalotten | Limette
- ◆ Hausgemachte Ravioli (z.B. Ricotta | Spinat / Schmorfleisch | Salbeibutter)
- ◆ Kalbsmilken | Spargel oder Kefen | Bärlauch | Morcheln
- ◆ Rocklobster | Spargel | Krustentierschaum

Suppen

- ◆ Rieslingschaumsuppe | Bresaola IGP | Gemüsebrunoise
- ◆ Thaicurry Suppe | Crispy Black Tiger Riesencrevette
- ◆ Tom Kha Gai | Maispoularde
- ◆ Zwiebel/Apfel Suppe
- ◆ Bärlauchschaum Suppe | Tomatencracker
- ◆ Spargelcrèmesuppe | Croûtons
- ◆ Tomatensuppe mit Gin | Basilikumschaum
- ◆ Gazpacho
- ◆ Gurkensuppe | Jogurt | Dill



Hauptgerichte

Klassiker

- ◆ Saltimbocca | Risotto | Pilze | Broccoli | Marsalajus (Kalb oder Maispoularde)
- ◆ Kalbstafelspitz | Salzkartoffeln | Gemüse | Meerrettich
- ◆ Hausgemachter Hackbraten | Kartoffelstock | Marktgemüse
- ◆ Tessiner Rindsschmorbraten | Polenta | Wurzelgemüse
- ◆ Stroganoff | Pilaw Reis (Rindsfilet oder Maispoularde)
- ◆ Capuns (auch als Vorspeise möglich)
- ◆ Kalbsgeschnetztes Zürcher Art | Rösti
- ◆ Coq au Vin | Risotto
- ◆ Ossobuco Gremolata

Fischgerichte

- ◆ Bouillabaisse | Knoblauch Crostini (auch als Vorspeise möglich)
- ◆ Zanderfilet | Schweizer Edamame | Miso beurre blanc
- ◆ Loup de mer | Blattspinat | Pernot Sauce
- ◆ Loup de mer | mediterranes Gemüse | Tomaten beurre blanc
- ◆ Fischragout | Fenchel | Safran
- ◆ Seezunge | Spargel | Morchel

Fleischgerichte

- ◆ Lammrückenfilet | Kräuterkruste | Bohnencasolette | Jus
- ◆ Schottisches Rindsfilet | Röstgemüse | kräftigen Rotweinsauce
- ◆ Kalbscarrée | glasiertes Gemüse | Schalotten-Thymiansauce
- ◆ Maispoulardenbrust «suprême» | Ratatouille | Salbei Jus
- ◆ Perlhuhnbrust | gebratener Mais | Popcorn | Marsalasauc
- ◆ dry aged Entrecôte vom Schrofenhof | Sellerie Püree | Chimichurri Jus
- ◆ dry aged Côte de boeuf | Wurzelgemüse | Rotweinsauce
- ◆ Kalbscarée | Erbsen/Kartoffel Püree | Karotte | Morchel

Vegetarisch

- ◆ Pilz Ragout | Semmelknödel
- ◆ Handgerollter Gemüsestrudel | Schnittlauchsauce
- ◆ Randen Risotto | Meerrettichschaum
- ◆ Linsen oder Kichererbsen Curry | geröstete Cashewnüsse
- ◆ Bärlauch Risotto | Spargel

Beilagen

- ◆ Kartoffelgratin
- ◆ Kartoffelstock
- ◆ Kartoffel-Gnocchi
- ◆ Knusperrösti
- ◆ Kartoffelküchlein
- ◆ Rosmarin Kartoffeln
- ◆ Serviettenknödel gebraten
- ◆ Ribelspitzen
- ◆ Maisgaletten
- ◆ Spätzli
- ◆ Pizokel
- ◆ Pilaw Reis
- ◆ Polenta
- ◆ Polenta Schnitte
- ◆ Risotto
- ◆ Süsskartoffel > aus dem Ofen, gebraten, als Püree
- ◆ Spargeln (ca. April bis Juni)
- ◆ Morcheln (Verfügbar je nach Angebot)



Desserts

- ◆ Warmer Schokoladenkuchen | Jogurthglacé
- ◆ Zitronengras "Catalan" | exotische Früchte
- ◆ Weisses Schokoladenmousse | Mango | Haselnuss
- ◆ Schokoladen Variation
- ◆ Jogurt Schaum | frische Beeren | Crumble
- ◆ Zitronentarte | Jogurthglacé
- ◆ Zitronengras Tarte | Kokosglacé
- ◆ Apfel Tarte | Rosmarin | Vanilleglacé
- ◆ Tiramisu
- ◆ Panna-Cotta | Himbeer oder Passionfrucht
- ◆ Crème Catalan
- ◆ Passionsfruchtmousse | Cashew
- ◆ Sauerrahmschaum | Rhabarber | Erdbeer | Crumble
- ◆ Cheesecake Crème | frische Beeren | Kalamansi



Getränke

Wir beraten Sie gerne und finden immer die passenden Getränke für Ihren Anlass.

Impressionen

Sehen Sie hier einige Eindrücke aus unserem Alltag...

<https://www.marxers.ch/gallery>

Konditionen

Bitte beachten Sie unsere AGB`s welche Sie auf unserer Homepage finden können.

<http://www.marxers.ch>

«Wir sichern Ihnen schon heute unsere volle Unterstützung zu und würden uns freuen Sie kulinarisch an Ihrem Anlass verwöhnen zu dürfen.»

Dario Marxer und Team

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'D. Marxer', with a stylized flourish at the end.

Kontakt

Marxers Kochwelt

Fallengässli 10

9470 Buchs

081 765 11 22

geniessen@marxers.ch