

# Schwedenwochen

Smörgåsbord im Restaurant A POINT – täglich abends



## Förrätter

Skånsk senapssill  
Inlagd stekt sill  
Currysill  
Vitlöksill  
Löksill  
Boarpsill  
Pepparrotsill  
Lingonsill  
Matjesill  
Lerpottesill  
Citronsill  
Jungfrusill  
Sherrysill  
Kaviarströmming  
Sillsallad  
Skagen röra  
Rökt ål  
Ägggröra med gräslök  
Gravad lax  
Kallrökt lax  
Inkokt lax  
Laxtårta  
Fyllda ägghalvor  
Enrisrökt korv  
Onsala korv  
Rostbiff  
Tjälknöl på älg  
Rökt renkött  
Små delikatess köttbullar  
Leverpastej  
Laxpaté  
Skaldjurspaté  
Vegetarisk paté  
Västerbottenostpaj  
Rökt skinka  
Kokt potatis  
Hemlagad Hovmästarsås  
Cumberlandsås  
Remouladsås  
Pepparrotsgräddade  
Örtsås  
Gräddfil med gräslök  
Hultbergssenap  
Grov skånsk senap

## Sallader

Pressgurka  
Rödbetsallad  
Krämig potatissallad

*Rotfruktsallad med kanderade valnötter*

Räk- och grapefruktsallad  
Paprika och Löksallad  
Marinerad Champignonsallad  
Mimosasallad

## Huvudrätter/Varmrätter

Rödkål  
Potatisgratäng  
Varmrökt lax  
Köttbullar i gräddsås  
Janssons frestelse

*Plommonspäckad fläskkarré*

Glaserade tjocka revbenspäll  
Dillkött  
Renskavsgryta med kantareller  
Ugnsomelett med svampstuvning  
Prinskorv  
Finsk rotfruktslåda  
Jordärtskocks-potatispuré

## Tillbehör

Inlagd smörgåsgurka  
Cornichons  
Äppelmos  
Lingonsylt  
Syltlök  
Svartvinbärsgelé

## Vorspeisen

«Schonen»-Senfheringe  
Bratheringe  
Curryheringe  
Knoblauchheringe  
Zwiebelheringe  
«Boarp»-Heringe  
Meerrettichheringe  
Preiselbeerenheringe  
Matjesheringe  
«Lerpotte»-Heringe  
Zitronenheringe  
Jungfrauheringe  
Sherryheringe  
Gebakener Hering mit Kaviar  
Heringesalat mit Randen  
Westküste-Salat  
Geräucherter Aal  
Rührei mit Schnittlauch  
Graved Lachs  
Kaltgeräucherter Lachs  
Pochierter Frischlachs  
Lachstorte  
Gefüllte Eierhälften  
Geräucherte Wacholderwurst  
«Onsala»-Wurst  
Roastbeef  
«Tjälknöl» vom Elch  
Geräuchertes Rentierfleisch  
Delikatessfleischbällchen  
Leberpastete  
Lachspastete  
Schalentierpastete  
Vegetarische Pastete  
«Västerbotten»-Käsewähen  
Geräuchter Schinken  
Gekochte Kartoffeln  
Hausgemachte Dillsensauce  
Cumberland Sauce  
Remouladsauce  
Meerrettichsauce  
Kräutersauce  
Sauerrahm mit Schnittlauch  
«Hultberg»-Senf  
Grober «Schonen»-Senf

## Salate

Gurkensalat  
Randensalat  
Kartoffelsalat mit frischem Rahm und Mayonnaise  
Rübensalat mit kandierten Walnüssen  
Crevetten- und Grapefruitsalat  
Paprika- und Zwiebelsalat  
Marinierter Champignonssalat  
Früchtecocktail in Mayonnaise und Rahm

## Warme Gerichte

Rotkohl  
Kartoffelgratin  
Warmgeräucherter Lachs  
Fleischbällchen mit Rahmsauce  
Janssons Versuchung  
(Kartoffelgratin mit Anchovis)  
Pflaumengespicktes Schweinscarrée  
Dick glasierte Rippen  
Kalbsvoressen mit Dill  
Rentierfleisch mit Pfefferling  
Ofenomelette mit Pilzgratin  
«Prinzen»-Wurst  
Finnische Knollenfruchtschublade  
Erdbirne- und Kartoffelpurée

## Beilagen

Eingelegte «Butterbrot»-Gurke  
Essiggurken  
Apfelmus  
Preiselbeeren-Kompott  
Süss-saure Silberzwiebeln  
Schwarze Johannisbeeren-Gelé

## Ost

Grevéost (S)  
Kvibille Whiskey cheddar (S)  
Västerbotten ost (S)  
Lagrad Prästost (S)  
Stilton (GB)  
Brie (CH)  
Roquefort (F)

## Tillbehör till ost

Smörgåskex  
Rädisor  
Päron  
Vindruvor  
Fikonmarmelad

## Bröd

Vörtbröd  
Knäckebröd  
Tunnbröd  
Bjäre kavring  
Dänst rågbröd  
Sanna's bröd  
Grahamsbröd  
Osötad limpa

## Dessertes

Färsk fruktsallad med vispgräddade

*Skånsk äppelkaka med hemlagad vaniljsås*

*Hemlagad ostkaka med hjortronsylt*

*Inkokta ingefärs päron*

Pepparkakor  
Arraks rulltårta  
Kolabröd  
Chokladsnittar  
Saffranspannkaka med sylt  
Polkagrisar  
Geléhallon  
Semla-Fastlagsbulle

## Käse

«Grevéost» (S)  
«Kvibille»-Cheddar (S)  
«Västerbotten» (S)  
Reifer Priesterkäse (S)  
«Stilton» (GB)  
«Brie» (CH)  
«Roquefort» (F)

## Beilagen zur Käse

«Butterbrot»-Kekse  
Radieschen  
Birnen  
Weintrauben  
Feigenkonfitüre

## Brot

Würzenbrot  
Knäckebröd  
Weizenfladenbrot  
«Bjäre»-Schwarzbröt  
Dänisches Roggenbrot  
Susanna's Brot  
Grahambrot  
ungesüsstes Brot

## Süsses

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm  
«Schonen»-Apfelkuchen mit Vanillesauce  
Hausgemachte Käsekuchen mit Moltbeerenkonfitüre  
Eingelegte Ingwer-Birnen  
Schwedische Pfefferkuchen  
«Arrak's»-Biskuitrolle  
«Kola»-Brot  
Schokoladeschnitten  
Safran-Pfannkuchen mit Konfitüre  
«Polkaschweine»  
Himbeeren in Gelée  
«Semla»-Fastenkekse

Komplettes Smörgåsbord à discretion:	CHF	69.00
Vorspeisenteller	CHF	24.50
Hauptgangteller	CHF	39.50
Dessertteller	CHF	18.50

*Avnjut det traditionella svensk smörgåsbordet med de starka drycker som där hör till.*

Geniessen Sie das traditionelle schwedische Buffet mit den dazugehörigen Getränken.

## Aquavit & Vodka

Aquavit, O.P Anderson, Swedish fine old Aquavit, 40% vol., 4cl	CHF	7.50
Tällbergs Festbrännvin, Reimersholm, 38%vol., 4cl	CHF	7.50
Linie Aquavit, Norway, 41.5 % vol., 4cl,	CHF	8.00
Absolut Vodka, 40% vol., 4cl	CHF	8.00

## Öl & Bier

Spendrups Premium Lager, 5%, Can 33cl	CHF	6.50
Old Gold Beer, 5%, Bottle 33cl	CHF	7.00
Norrlands Guld Export, 5.3%, Can 50cl	CHF	7.50