

# Bankett

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenu selbst zusammen.

Wir bitten Sie, sich für ein Menü zu entscheiden. Spezialwünsche wie vegetarische Optionen oder Allergien berücksichtigen wir gerne.

Es ist auch möglich, eine Kombination aus der Speisekarte zu wählen. Ab 4 Gängen ohne Apéro wird CHF 2.- pro Gang vom Preis pro Person abgezogen.

Alternativ können Sie ein von uns zusammengestelltes Menü wählen.

Auf Wunsch beraten wir Sie gerne persönlich.

Diese Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 10 Personen.

Preise in CHF inkl. MwSt. und pro Person.

## Zum Apéro:



Hausgemachtes Blätterteiggebäck	6.50	p.P
Maniok Chips	6.50	p.P
Berner Speckgugelhopf mit Rohschinken	9.50	p.P
Apéro-Löffel mit saisonalen Häppchen (3-4 Stück pro Person/nicht wählbar)	14.-	p.P
Plättli mit Trockenfleisch oder Käse oder Grillgemüse	24.-	pro Platte
Austern, Creuse de Bretagne No. 2	5.-	p.stk.
Apero Riche (mind. 5 Varianten)		siehe letzte Seite

## Vorspeisen:

Suppe im Topf serviert, saisonal nach Wahl	16.-
Weissweincrèmesuppe	18.-
Zitronengras-Kokos-Ananassuppe	18.-
Melonenkaltschale (saisonal)	18.-
Gemischter Blattsalat	14.-
Eisbergsalat an Hausdressing mit Tomaten, Oliven, Parmesan Sonnenblumenkernen und Maniok Chips	24.-
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons (saisonal)	18.-
Warm hausgeräucherte Lachstranche auf Salatbouquet	28.-
Grilliertes Wolfsbarschfilet auf Zitronenrisotto	32.-
Carpaccio von mariniertem Saibling an Dill-Honig-Senfauce	32.-
Artischockencarpaccio mit Parmesan	29.-
Sautierte Scampi Avocadosalat mit Haselnüsse und Maniokchips	34.-

## Hauptgänge:

### Fleisch



<b>Pouletbrüstli</b> (F) gefüllt mit Bündnerfleisch (CH) und Mozzarella auf Parmesanrisotto mit Marktgemüse	45.-
<b>Kirchenfeldkotelett</b> «moutarde de Meaux» (CH) (Geräuchertes Schweinskotelett) mit Rösti und Marktgemüse	42.-
<b>Kalbssteak</b> (CH) an Portojus, Kartoffelstock und Marktgemüse	52.-
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> (CH) an Pilzrahmsauce mit Rösti	49.-
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> (CH) mit Rösti und Marktgemüse	45.-
<b>Rindsfilet</b> (Irland) an Portweinjus, Kartoffelkuchen und Marktgemüse	54.-
<b>Rindsfiletwürfel</b> (Irland) an moutarde de Meaux, Kartoffelkuchen und Marktgemüse	52.-
<b>Rindstatar</b> (Irland) vom Filet, handgeschnitten mit Toast oder Pommes allumettes	38.-/48.-
<b>Wiener Schnitzel</b> (Kalb/CH) mit Preiselbeeren mit Pommes allumettes und Marktgemüse	44.-/52.-

### Fisch

<b>Loup de Mer Filet</b> grilliert mit Zitronenrisotto und grilliertem Gemüse	48.-
<b>Grillierte Lachstranche</b> an Beurre blanc, auf Marktgemüse mit Pommes Mousseline	46.-
<b>Grillierter Hummerschwanz und Rindsfilet</b> auf Marktgemüse mit Limettensauce, Kräuterbutter und neuen Bratkartoffeln	68.-

### Vegetarisch/Vegan

<b>Orangerisotto</b> mit grilliertem Fenchel	38.-
<b>Kartoffelroulade</b> , saisonal gefüllt	38.-
<b>Couscous-Timbale</b> mit Datteln, Pinienkernen, Granatapfel und Zitronensauce	42.-
<b>Viola-Auberginen-Tatar</b> (Vegan) mit gerösteten Nüssen, Kräutern, Granatapfel und Waffelkartoffeln	39.-

## Nachspeisen:

<b>Panna cotta</b> mit Himbeercoulis	16.-
<b>Crèmeschnitte</b> mit Waldbeeren	16.-
<b>Schokoladenkuchen</b> (Glutenfrei) mit Doppelrahm	16.-
<b>Fruchtmousse</b> (saisonal)	16.-
<b>Schokoladenmousse</b> (weiss oder dunkel)	16.-
<b>Vanilleflocon</b> mit Himbeercoulis	16.-
<b>Karamelköpfli</b> mit Rahm	16.-
<b>Früchtegratin</b> (saisonal)	16.-
<b>Meringueparfait</b>	17.-
<b>Fondant au Chocolat</b> mit Vanilleglace	17.-
<b>Tarte Tatin</b> mit Vanilleglace	17.-
<b>Käseteller</b>	24.-

## Menu Vorschläge:

### **Menu 1**

72.-

*Gemischter Blattsalat*

\*\*\*

*Kirchenfeldkotelett «moutarde de Meaux» (CH)*

*(Geräuchertes Schweinskotelett)*

*mit Kartoffelkuchen und Marktgemüse*

\*\*\*

*Panna Cotta mit Himbeercoulis*

### **Menu 2**

81.-

*Tagessuppe*

\*\*\*

*Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Pilzrahmsauce mit Rösti*

\*\*\*

*Passionsfruchtmousse*

### **Menu 3**

97.-

*Warm geräucherter Lachs auf Salatbouquet*

\*\*\*

*Kalbssteak (CH) an Portweinjus*

*Kartoffelgratin und Marktgemüse*

\*\*\*

*Fondant au Chocolat mit Vanilleglace*

### **Menu 4**

149.-

*Apero Löffel*

\*\*\*

*Zitronengras-Kokos-Ananassuppe*

\*\*\*

*Grillierter Wolfsbarsch auf Risotto*

\*\*\*

*Rindsfilet (Irland) an Portweinjus, Kartoffelkuchen und Marktgemüse*

\*\*\*

*Käseteller*

\*\*\*

*Tarte Tatin mit Vanilleglace*



## Apero-Riche

Beim **Apero Riche** servieren wir Ihnen gerne Platten mit verschiedenen saisonalen Häppchen im Löffel (Fleisch, Fisch, Vegetarisch). Stellen Sie Ihr eigenes Apero Riche beliebig zusammen. Mindestens 5 verschiedene Varianten müssen beim Apero Riche gewählt werden. Preise sind pro Person.

### Vegetarisch/Vegan/Suppe in Tasse

Avocado-Orangensalat (vegan)	5.-
Spargelsalat (vegan)	6.-
Artischockencarpaccio (vegan)	8.-
Kräuterseitling Carpaccio (vegan)	6.-
Artischocken Herz frittiert	8.-
Auberginen Tatar (vegan)	5.-
Blinis assortiert	12.-
Bruschetta	5.-
Gazpacho/	
Melonenkaltschale in Tasse	5.-
Käseplatte	12.-
Focaccia	4.-
Spanische Tortilla	5.-
Tomaten Mozzarella	5.-
Maiscrèmesuppe	5.-
Pastinakensuppe	5.-
Weissweincrèmesuppe	5.-
Zitronengrascrèmesuppe	6.-
Frittierte Champignons mit Tomatensauce	8.-
Gemüsegrillspiess (vegan)	5.-
Käsekuchen	5.-
Kartoffelkuchen mit Crème fraîche	5.-
Maisgalette	4.-
Kürbisrisotto	5.-
Zucchini Blumen gefüllt	8.-
Ravioli (Saisonal)	6.-

### Fleisch

Kalbstatar	8.-
Fleisch Aufschnitt Platte	12.-
Melone Rohschinken	6.-
Spargel Rohschinken (saisonal)	8.-
Roast Beef	12.-
Rindstatar	8.-
Speckzweischgen	4.-
Pouletspiess	6.-
Fleischkugeln	6.-
Rindsfiletwürfel	10.-

### Fisch

Auster.-stk.	5.-
Grillierte Crevetten	6.-
Kaisergarnele auf Avocadosalat	9.-
Marinierter Saibling	8.-
Rauchlachs	8.-
Vitello Tonato	8.-
Jakobsmuscheln grilliert auf Honig Endivien	8.-

### Dessert

Brownies	3.-
Frucht mousse (saisonal)	6.-
Fruchtsalat (vegan)	6.-
Panna Cotta	6.-
Profiteroles	3.-stk.
Schokoladenmousse	6.-