

Bankett

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenu selbst zusammen.

Wir bitten Sie, sich für **1 Menu** zu entscheiden, wobei wir Spezialwünsche wie vegetarisch, Allergien usw. gerne berücksichtigen.

Eine Kombination aus der Speisekarte ist auch möglich.

Wahlweise können Sie auch gerne ein durch uns zusammen gestelltes Menu auswählen.

Auf Verlangen beraten wir Sie gerne persönlich.

Diese Menuvorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen gedacht.

Preise inkl. MWSt. und pro Person.

Zum Apéro:



Hausgemachtes Blätterteiggebäck	6.50
Apéro-Löffel mit saisonalen Häppchen	14.00
Gemischtes Plättli mit Rindswurst, Käse oder Grillgemüse	18.00
Austern, Creuse de Bretagne No. 2	5.00

Vorspeisen:

Suppe im Topf serviert, saisonal nach Wahl	14.00
Gemischter Blattsalat	12.00
Gemischter Blattsalat mit Speck und Croûtons	14.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons (saisonal)	18.00
Warm geräucherte Lachstranche auf Salatbouquet	28.00
Grilliertes Wolfsbarschfilet auf Zitronenrisotto	34.00
Carpaccio von mariniertem Saibling an Dill-Honig-Senf sauce	29.00
Artischockencarpaccio mit Parmesan	29.00
Avocado-Scampisalat	32.00

Hauptgänge:

Fisch/Fleisch

Goldbrassefilet mit Zitronenrisotto und grilliertem Gemüse	48.00
Grillierte Lachstranche an Beurre blanc, auf Marktgemüse mit Pommes Mousseline	42.00
Schweinsbraten (CH) mit Zwetschgen gefüllt, Bratkartoffeln und Marktgemüse	36.00
Kalbsragout (CH) «Bourguignonne», Mousseline-Kartoffeln und Marktgemüse	38.00
Pouletbrüstli (F) gefüllt mit Bündnerfleisch (CH) und Mozzarella auf Parmesanrisotto mit Marktgemüse	42.00
Schweinsfiletmedaillons an Calvados Sauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse	42.00
Rindsfiletwürfel (Irland) an moutarde de Meaux, Kartoffelkuchen und Marktgemüse	49.00
Kalbssteak (CH) an Morchelrahmsauce, Kartoffelstock und Marktgemüse	52.00
Rindsfilet (Irland) an Portweinjus, Kartoffelkuchen und Marktgemüse	54.00

Vegetarisch/Vegan

<i>Orangerisotto mit grilliertem Fenchel</i>	38.00
<i>Kartoffelroulade, saisonal gefüllt</i>	38.00
<i>Risonitimbale (Vegan) mit Oliven und getrocknete Tomaten auf Artischockencarpaccio</i>	39.00
<i>Viola-Auberginen-Tatar (Vegan) mit gerösteten Nüssen, Kräutern, Granatapfel und Waffelkartoffeln</i>	38.00

Nachspeisen:

<i>Panna cotta mit Himbeercoulis</i>	15.00
<i>Crèmeschnitte mit Waldbeeren</i>	15.00
<i>Schokoladenkuchen (Glutenfrei) mit Doppelrahm</i>	15.00
<i>Fruchtmousse (Je nach Saison)</i>	15.00
<i>Schokoladenmousse (weiss oder dunkel)</i>	15.00
<i>Vanilleflocon mit Himbeercoulis</i>	15.00
<i>Karamelköpfler mit Rahm</i>	15.00
<i>Früchtegratin (je nach Saison)</i>	15.00
<i>Meringueparfait</i>	17.00
<i>Fondant au Chocolat mit Vanilleglace</i>	17.00
<i>Tarte Tatin mit Vanilleglace</i>	17.00

<i>Käseteller (3 Sorten)</i>	15.00
------------------------------	-------

Menu 1

<i>Gemischter Blattsalat</i> ***	62.00
-------------------------------------	-------

<i>Rindsschmorbraten (CH) an Rotweinjus</i> <i>Spätzli und Marktgemüse</i> ***	
--	--

<i>Panna Cotta mit Himbeercoulis</i>	
--------------------------------------	--

Menu 2

<i>Tagessuppe</i> ***	72.00
--------------------------	-------

<i>Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Pilzrahmsauce mit Rösti</i> ***	
---	--

<i>Passionsfruchtmousse</i>	
-----------------------------	--

Menu 3

<i>Warm geräucherter Lachs auf Salatbouquet</i> ***	96.00
--	-------

<i>Kalbssteak (CH) an Portweinjus</i> <i>Kartoffelgratin und Marktgemüse</i> ***	
--	--

<i>Fondant au Chocolat mit Vanilleglace</i>	
---	--