

Menükarte Bankett

Sommer 2024

Servierte Tellergerichte

CHF/Person

Vorspeisen & Zwischengerichte

Saisonale Blattsalate mit Sprossen, Kernen, Croûtons und Hausdressing	9.00
Gemischter Salat mit Blattsalaten, drei saisonalen Gemüsesalaten, Sprossen, Kernen, Croûtons und Hausdressing	12.00
Gazpacho	9.00
Tomatensuppe mit Basilikum und Knoblauchcroûtons	9.00
Roastbeef mit Tartarsauce und Salatbouquet	21.00
Rindstatar mit Salatbouquet	28.00
Rinds-Carpaccio mit Balsamico, Rucola und Parmesan	28.00
Apéro-Teller: Tomaten-Bruschetta, Melonen-Rohschinken Spiess, mariniertes Grillgemüse	16.00

Hauptspeisen

Am Stück gegartes Rinds-Entrecôte (CH) mit Thymian-Jus, Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse	46.00
Am Stück gegartes Rinds-Filet mit Rotwein-Jus, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	52.00
Kalbsbraten (CH) mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Sommergemüse	42.00
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Beilage nach Wahl (Teigwaren/Reis/Spätzli) und Saisongemüse	31.00

served by



Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt

	CHF/Person
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Beilage nach Wahl (Teigwaren/Reis/Spätzli) und Saisongemüse	34.00
Kalbsrahmgulasch Beilage nach Wahl (Teigwaren/Reis/Spätzli) und Saisongemüse	36.00
Maispouardenbrust (CH), Rosmarin-Jus, Ofenkartoffeln und Sommergemüse	36.00
Fisch nach Wahl (Zander/Saibling/Forelle/Lachsforelle) auf Safranspiegel, Kräuterreis und Blattspinat	42.00
Tagliatelle mit Sauce nach Wahl: Tomatensugo, Bolognese (CH)	25.00
Basilikumpesto, Tomaten-Zucchetti-Feta	27.00
Gefüllte Krapfen nach Saison, Blattsalat mit Kernen,Croûtons und Hausdressing	28.00
 Desserts	
Panna cotta mit Himbeer-Coulis und einem Schoko-Cookie	13.00
Crème brûlée mit frischem Fruchtsalat	13.00
Beerencreme mit Erdbeer-Schoggi-Cupcake	13.00
Erdbeer-Tiramisù mit einem Vanille-Cupcake	14.00

Für ihre individuellen Wünsche sind wir offen und beraten Sie gerne.