

Bankett- Menüvorschläge für feierliche Anlässe



Menüvorschläge für Bankette

Dies sind Menüvorschläge für Gruppen. Die Mindestanzahl pro bestelltes Gericht liegt bei 15 Portionen. Um Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten bitten wir Sie, sich auf ein einheitliches Menü zu einigen. Gerne können wir im Einzelfall Ihre individuellen Bedürfnisse besprechen.

Salate

	CHF
Bunter Blattsalat mit Crôutons	7.00
und gebratenen Waldpilzen	+2.50
und Rauchlachsstreifen	+3.50
und geräucherter Entenbrust	+3.50
Gemischter Salat	9.50
Rucola Salat	15.00
mit Rohschinken, Feigen und gereiftem Parmesan	
Hausgemachte Salatsaucen zur Auswahl:	
Französisch, italienisch, Kräuter-Vinaigrette, , Tomaten-Vinaigrette	

Kalte Vorspeisen

Rindscarpaccio	17.00
mit Rucola, Parmesan und Olivenöl	
Hausgemachtes Rindstatar	14.00
Toast und Butter	
Geräucherter Lachs	16.00
mit Salatnestchen, Toast und Butter	
Rauchlachstatore	14.50
mit Sauerrahm und Schnittlauch	
Toast und Butter	
Antipasti-Teller	14.50
mit Melone, Parmaschinken, Parmesan, Bresaola, Meeresfrüchten, Oliven und mariniertem Gemüse	

alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Suppen

Hausgemachte Kraftbrühe	8.50
mit Flädli	+1.00
mit Backerbsen	+1.00
Rüeblicremesuppe	9.00
verfeinert mit Ingwer	
Saisonsuppe (nach Absprache)	ab 8.00
Weinschaumsuppe	10.50
mit Lachsprussien	
Tomaten Crèmesuppe	8.50
mit Basilikumschaum	

Warme Vorspeisen

Saucisson im Frühlingsrollenteig	12.50
knusprig gebacken, serviert auf lauwarmem Krautsalat	
Gebratenes Saiblingsfilet	16.50
auf Rahmwirsing mit Safran	
Warmer, Ziegenkäse an Honigsauce	14.00
auf marinierten Gemüsen	
Weissweinrisotto	13.50
mit Ruccola und Kirschtomaten	
Sautierte Riesencrevetten	17.00
in Kräuterbuttersauce, serviert mit Trockenreis	

Hauptgänge

Kalbs-Hohrücken am Stück gebraten auf Aceto-Balsamicojus, serviert mit Weissweinsrisotto und buntem Gemüse	38.00
Kalbsmedaillons an Zitronensauce mit feinen Nudeln und Marktgemüse	37.00
Kalbsfilet an Morchelsauce mit Tagliarini und Marktgemüse	48.00
Kalbschulterbraten an Thymiansauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	28.00
Kalbs-Saltimbocca alla romana an Marsalajus, mit Weissweinsrisotto und Broccoli	35.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Eierschwämmisauce (saisonal andere Pilze) mit feinen Nudeln und Marktgemüse	34.00
Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Beef an Sauce Béarnaise, serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	38.00
Rindsfilet am Stück gebraten vom Black Angus Beef an Balsamico- Zwiebeljus mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	43.00
Gebratene Perlhuhnbrust auf Rotwein-Kräuterjus, serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	31.00
Gebratene Eglifilets an Kerbelschaum, serviert mit Pilav-Reis und Blattspinat	36.00
Gebratene Riesencrevetten in Curry-Kokossauce mit Pak-Choi, serviert mit Thaireis	48.00

Anmerkungen zu den Hauptgerichten

- Preise inklusive Nachservice von Gemüse, Stärkebeilage und Sauce.
- Preise Nachservice Fleisch auf Anfrage.

alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse mit Früchten und Schlagrahm	9.50
Lauwarme Apfelküchlein mit Vanillesauce	10.50
Lauwarmes Crêpe mit Apfel-Zimt Füllung überzogen mit Kirsch-Sabayon	12.00
Limonen und Cassissorbet auf Ananassalat mit frischer Minze	9.00
Hausgemachtes Tiramisu	9.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurteis und Beeren	9.50
Dessertbuffet (ab 25 Personen) Tiramisu, weisses und dunkles Schokoladenmousse, Panne Cotta, Gebrannte Crème, Fruchtsalat, verschiedene Glacé- und Sorbetaromen, Schlagrahm	18.00
Für mitgebrachte Kuchen / Torten verrechnen wir pro Person	3.50
Saisonale Desserts nach Absprache	

Käse

Käseteller (3 Sorten) reichlich garniert	9.00
Käseplatte (7 Sorten) Auswahl von Hart- und Weichkäse garniert mit Birnen, Trauben und Nüssen, dazu Birnenbrot, Brotauswahl und Butter	14.00