

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
Baumnuss-Vinaigrette

Kalte Vorspeisen

Rindscarpaccio	17.00
mit Rucola, Parmesan und Olivenöl	

Hausgemachtes Rindstatar	14.00
mit Toast und Butter	

Geräucherter Lachs	16.00
mit Salatnestchen, Toast und Butter	

Geflügel-Galantine	14.50
mit Zwetschgen Zwiebel Kompott und Salatnestchen	

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
mit Markbein	+2.00
Steinpilzschaumsuppe	9.00
mit Crôutons	
Saisonsuppe (nach Absprache)	ab 8.00
Prosecco-Schaumsuppe	9.50
mit Trockenfleischstreifen	
Tomaten Crèmesuppe	8.00
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	
Weissweinsrisotto	13.50
mit Ruccola und Kirschtomaten	
Sautierte Riesencrevetten	17.00
in Kräuterbuttersauce, serviert mit Trockenreis	

Hauptgänge

Kalbs-Hohrücken am Stück gebraten **38.00**
auf Aceto-Balsamicojus, serviert
mit Weissweinsrisotto und buntem Gemüse

Kalbsmedaillons an Zitronensauce **37.00**
mit feinen Nudeln und Marktgemüse

Kalbsfilet an Morchelsauce **48.00**
mit Tagliarini und Marktgemüse

Kalbschulterbraten an Thymiansauce **28.00**
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Kalbs-Saltimbocca alla romana **34.00**
an Marsalajus, mit Weissweinsrisotto und Broccoli

Schweinsfilet am Stück gebraten **32.00**
an Eierschwämmisauce (saisonal andere Pilze)
mit feinen Nudeln und Marktgemüse

Rosa gebratenes Roastbeef **38.00**
an Sauce Béarnaise, serviert mit Kartoffelgratin
und Marktgemüse

Rindsfilet am Stück gebraten **43.00**
an Balsamico- Zwiebeljus
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse

Gebratene Perlhuhnbrust **31.00**
auf Rotwein-Kräuterjus, serviert mit
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Gebratene Eglifilets **36.00**
an Kerbelschaum, serviert mit
Pilav-Reis und Blattspinat

Gebratene Riesencrevetten **48.00**
in Curry-Kokossauce mit Pak-Choi,
serviert mit Thaireis

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 und Schlagrahm mit Vanilleglace	7.50 +3.00
Lauwarmes Crêpe mit Apfel-Zimt Füllung überzogen mit Amaretto-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, Rahmkirschtorte, 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

alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer