

Bankett-Karte

(ab 15 Personen)

Es können Maximal 2 Menus pro Anlass ausgewählt werden. Für jedes zusätzliche Menu wird ein Pauschalzuschlag von CHF 250.- verrechnet. Davon ausgenommen ist, wenn jemand ein veganes oder vegetarisches Menu benötigt.

Fleisch Menus

Menu 1 CHF 35.00

- Kürbissuppe
- Geschmorte Schweinsbäggli mit Jus
Kartoffelstock und Saison Gemüse
- Frischer Fruchtsalat mit Zitronen Sorbet

Menu 2 CHF 39.00

- Variation von Blattsalaten mit Speck , Eier und Crôutons
- Gebratene Poulet Brust mit Pilzsauce
Nudeln und Vichy Karotten
- Tiramisu

Menu 3 CHF 46.00

- Tomaten Suppe mit Crème Fraîche
- Gebratene Maispouardenbrust an Balsamico Jus mit Saison Gemüse und Polenta
- Schokoladen-Mousse Duo

Menu 4 CHF 50.00

- Endivien Salat mit Rauchlachs , Apfel Brunoise und Dill Sauce
- Rindsbraten an einer Rosmarinsauce
Pommes Dauphine und Bohnen Bündeli
- Panna Cotta mit roten Beeren

Menu 5 CHF 55.00

- Steinpilzcreme Suppe mit Haselnuss und Speck
- Kalbsbraten an einer Senf Sauce
Brätler mit Rosmarin und Gemüse Bouquet
- Crème Brûlée

Menu 6 CHF 64.00

- Duo vom Lachs, Lachs Tartar und geräucher Lachs mit Meerrettich in Form einer Rose, mit Toast serviert.
- Rindsfilet am Stück gebraten, an einem Portwein Jus mit Gratin Dauphinois und Saison Gemüse
- Tarte Tatin mit Vanille Glace

Fisch Menu

Menu 7 CHF 38.00

- Salat mit Roquefort Dressing und getrockneten Früchten
- Duo vom Lachs und Goldbrassen an einer Dillsauce
- Kräuterreis und Saison Gemüse
- Toblerone Mousse mit frischen Früchten

Vegetarisches Menu

Menu 8 CHF 35.00

- Gemischter Blattsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen
- Tofu Stroganoff mit Reis und Gemüse
- Mariniertes Ananas Salat mit frischen Pfefferminzen