



## Bankettvorschläge

### Kleines Apèro

- Blätterteiggebäck mit: Käse  
Kümmel  
Mohn
  - Schinkengipfeli
  - Grissini
  - Oliven und Fetawürfel
- CHF 8.50/ Person

### Grosses Apèro

- Geräucherter Lachs auf Pumpernickel
  - Datteln oder Ananas im Speckmantel
  - Ciabatta mit Rohschinken und Büffelmozzarella
  - Currycrèmesuppe
  - Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce
  - Canapées mit Ei, Thon, Tatar
  - Knusper-Crevetten
  - Chicken Wings
  - Ratatouille Risotto mit Safran
- CHF 27.50/ Person



## Vereine

- Pastetli mit hausgemachter Sauce, Pommes Frites CHF 22.00
- Pouletgeschnetztes an Pilzrahmsauce, Reis CHF 24.50
- Schweinssteak, Pfeffersauce, Butternudeln CHF 27.50
- Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock, Mischgemüse CHF 28.50
- Schweins Cordon bleu mit Pommes Frites CHF 28.50
- Tagessuppe CHF 5.00
- Menusalat (grün) CHF 5.00

## Frühling

### Suppen:

- Bärlauchcrèmesuppe mit Rauchlachs CHF 12.50
- Spargelcrèmesuppe mit Krevettenkebab CHF 12.50
- Safrancrèmesuppe mit Gemüsestreifen und Morcheln CHF 13.50
- Klare Suppe mit Frühlingsgemüse CHF 10.50

### Salate und warme Vorspeisen:

- Frühlingsalat mit Spargeln, Trockenfleisch und Parmesan, Granatapfelvinaigrette CHF 14.50
- Spargelrisotto mit Vanille CHF 16.00
- Tartar vom Thunfisch, Salatstrauss, Bärlauchvinaigrette CHF 18.00
- Taglierini mit Bärlauch, Morcheln, Lachsstreifen CHF 16.50

### Fleisch:

- Zweierlei vom Lamm, Nierstück mit Bärlauchhollandaise und Ragout nach Grosmutterart, Safranmouseline, Spargeln CHF 38.50
- Schweinsfiletstreifen an Tomatencurry, Zitronenbasmatireis mit Mohn, Frühlingsgemüse CHF 34.50
- Schweinsfilet und Rindsfilet, Morchelsauce, Bärlauch-Schupfnudeln, Frühlingsgemüse CHF 40.50
- Kalbsrolle gefüllt mit zweierlei Spargeln, Portweinjus, Frühlingskartoffeln, Gemüse CHF 42.00

### Dessert:

- Erdbeertiramisu CHF 10.50
- Minze Panna-Cotta auf Erdbeerspiegel CHF 10.50
- Erdbeerrosen im Filoteig auf Vanille-Rhabarber CHF 11.50
- Rhabarber-Consommé mit Beeren CHF 9.50

## Sommer

### Suppen:

- Gazpacho mit Rosenwasser und Pulpotempura CHF 11.50
- Ratatouillesuppe mit Riesenkrevette CHF 12.50
- Tomatencrèmesuppe mit Basilikumnocken CHF 9.50
- Melonen-Kaltschale mit Ananastempura CHF 10.50

### Salate und Vorspeisen:

- Gebratene Riesenkrevetten auf Zatziki und Melonenkugeln CHF 16.50
- Melone mit Rohschinken CHF 14.50
- Tomaten-Mozzarellasalat CHF 12.50
- Rindscarpaccio mit Trüffelöl und Parmesanspänen CHF 18.50
- Rauchlachsrose auf Blini und Algensalat, Rucolaeis CHF 18.50

### Fleisch:

- Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Büffelmozzarella, Olivenjus, Gemüse, Safranrisotto CHF 34.50
- Kalbpiccata auf Spaghetti mit Kirschtomaten, Knoblauch, Pinienkernen, Rucola CHF 40.00
- Rinderfilet mit Kirschenchutney, Wasabimousseline, Gemüsezigarillo CHF 45.00
- Kalbsstreifen an Lavendel-Mangosauce, Mohn-Lauchreis, Sommergemüse CHF 41.50

### Dessert:

- Joghurt-Aprikosenterrine mit Beeren und Rahm CHF 10.50
- Kokos-Panna-Cotta mit Mango-Minzeragout CHF 11.50
- Tiramisu mit Aprikosen und Thymian CHF 10.50

## Herbst

### Suppen:

- Kürbiscrèmesuppe mit Jakobsmuschel im Kokosmantel CHF 12.50
- Steinpilzcrèmesuppe mit knusprigem Salbei CHF 11.50
- Wildconsommé mit Gemüseperlen CHF 9.50

### Salate und Vorspeisen:

- Nüsslersalat mit Speck, Ei, Croutons CHF 10.50
- Nüssler mit Trauben, Kürbiswürfel und Pilzen CHF 10.50
- Rauchlachsrose garniert mit Salaten, Toast und Butter CHF 14.50

### Fleisch:

- Kalbssteak an Steinpilzsauce mit allerlei Wildbeilagen CHF 42.00
- Wildgeschnetztes an Wildbrombeersauce mit allerlei Wildbeilagen CHF 36.50
- Entenbrust an roter Currysauce mit Trauben und Kürbis, Gemüse, Mohn-Lauchreis CHF 32.50
- Rinderfilet am Stück, Morchelsauce, Gemüse, Tagliatelle CHF 45.00

### Dessert:

- Panna Cotta mit Aceto-Feigen CHF 11.50
- Marroni-Tiramisu CHF 10.50
- Rotweinzwetschgen mit Zimteis CHF 9.50

## Winter

### Suppen:

- Suppe von roter Peperoni mit Martini CHF 9.50
- Suppe von süsser Kartoffel mit Zitronengras und Riesenkrevette CHF 12.50
- Currycrèmesuppe mit Miesmuscheln CHF 10.50

### Salate und Vorspeisen:

- Nüsslersalat an Orangen-Minzevinaigrette, Aceto Balsamico Feigen und Nüsse CHF 11.50
- Nüsslersalat an Lavendel-Honigvinaigrette, Ziegenkäse im Mohnmantel CHF 14.50
- Rindsfilettatar mit Toast und Butter CHF 27.50

### Fleisch:

- Schweinsfilet gefüllt mit Birnen und Schwarzwurzeln, Portweinjus, Mango-Chili-Risotto, Gemüse CHF 36.50
- Rindsentrecote am Stück, Sauce Bernaise, Gemüse, Tagliatelle CHF 39.00
- Rindsfilet an Feigen-Anissauce, Orangenreis, Gemüse CHF 42.00
- Lammnierstück an Granatapfel-Kirschensauce, Safrankartoffelstock, Gemüse CHF 36.50

### Dessert:

- Apfelchüechli im Kokostempura, Zimtzucker, Vanillesauce CHF 9.50
- Mohn-Panna Cotta mit Orangen-Dattelragout CHF 12.50
- Fruchtsalat CHF 8.50
- Karamellchöpfl CHF 9.50
- Brönnti Crème CHF 8.50
- Tiramisu CHF 11.50