

Bankettvorschläge

Folgende Gerichte und Preise sind ab 10 Personen und einheitlicher Bestellung erhältlich.

Bei Mehrfachauswahl gibt es einen Aufpreis von CHF 1.- bei den Vorspeisen und CHF 3.- bei den Hauptgerichten, ausgenommen Allergiker, Vegetarier und Kinder.

Wir beziehen unsere Produkte, wenn immer möglich aus der Region. Wir achten auch auf kurze Wege von Produktion bis Konsumation um Qualitäts - und Lebensmittelverluste zu vermeiden.

Weniger ist mehr!

Eigene Wünsche und Änderungen berücksichtigen wir nach Möglichkeit sehr gerne.



Kalte Vorspeisen

- Rauchlachsrose / Meerrettichschaum
Kleines Salatbouquet CHF 15.50
- Melonen / Tannzapfenschinken CHF 14.50
- Vitello tonnato CHF 14.50

Salate

- Grüner Salat CHF 7.50
- Gemischter Salat CHF 9.50
- Nüsslisalat / Ei (nach Saison) CHF 12.50
- Tomaten - Mozzarella - Salat / Basilikum CHF 10.50
- Sonne - Salat / Speck / Ei / Brotwürfel CHF 12.50

Suppen

- Bouillon CHF 9.-
- Kraftbrühe CHF 10.-

Wahlweise:

Flädli / Gemüsestreifen / Sherry

- Rahmsuppe CHF 10.-
 - Kürbis (nach Saison)
 - Spargeln (nach Saison)
 - Karotten - Ingwer
 - Riesling
 - Curry - Kokosnuss

Wenn Sie eine warme Vorspeise einbauen möchten beraten wir Sie natürlich gerne!

Hauptgerichte

Fisch

- Regenbogenforellenfilet/gebraten / Dillsauce CHF 36.-
 - Lachsforellenfilet / pochiert / Safransauce CHF 38.-
 - Zanderfilet / gebraten / Mascarponesauce CHF 39.-
- (weitere Fischgerichte auf Anfrage)

Geflügel

- Pouletgeschnetzeltes / Paprika - Rahmsauce CHF 30.-
- Pouletbrust / Pommery - Senfsauce CHF 32.-
- Alpstein - Entenbrust / Orangen - Pfeffersauce CHF 41.-

Schwein

- Rahmschnitzel / Champignons CHF 31.-
- Nierstückbraten / Marsala - Jus CHF 33.-
- Filet / Morchel - Rahmsauce CHF 39.-

Kalb

- Schulterbraten / Dijon - Senfsauce CHF 34.-
- Geschnetzeltes / Rahmsauce CHF 38.-
- Rahmschnitzel / Champignons CHF 43.-
- Nierstückbraten / Rotwein - Schalottensauce CHF 46.-
- Filet / Calvados - Sauce CHF 56.-

Lamm

- Rückenfilet / Kräuterjus CHF 42.-

Rind

- Gespickter Rindsbraten / Rotweinsauce CHF 35.-
- Roastbeef / Pfeffersauce CHF 49.-
- Filet / Sauce Bearnaise CHF 58.-

Spezielles

- **Deux Filets** / Rind / Schwein CHF 54.-
Saucen: Bearnaise / Pilzrahm
- **Trois Filets** / Rind / Kalb / Schwein CHF 59.-
Saucen: Bearnaise / Pfeffer / Pilzrahm

Zu allen Hauptgängen sind im Preis inbegriffen:

Gemüse-Bouquet je nach Saison

Sie können bis zu zwei Stärkebeilagen auswählen:

Reis / Nudeln / Pommes frites
Kroketten / Kartoffelstock
Rösti / Kartoffel - Gratin

Buffet ab 25 Personen

Kleines Buffet CHF 52.-

Forellenfilet / Pouletbrust / Schweinsnierstück
Kalbsgeschnetzeltes
Saucen: Rotwein / Pilzrahm
Gemüse / 3 Stärkebeilagen

Grosses Buffet CHF 68.-

Forellenfilet / Lachs / Pouletbrust / Schweinsfilet
Lammrückenfilet / Kalbsgeschnetzeltes / Roastbeef
Saucen: Bearnaise / Rotwein / Pilzrahm
Gemüse / 4 Stärkebeilagen

(andere Zusammenstellungen nach Absprache)

Vegetarische - Hauptgänge

Tofu

- Gebraten / Gemüseteller CHF 25.-
- Currysauce / Früchte / Reis CHF 27.-

Penne

- Gemüse - Kräuter - Rahmsauce CHF 22.-
- Kürbissauce (Saison) / sautierte Pilze CHF 24.-

Rösti

- Gemüse / Käse überbacken CHF 25.-

Risotto

- Gemüsering CHF 25.-
- Safran / sautierte Pilze CHF 27.-

Bei Mehrfachauswahl gibt es einen Aufpreis von CHF 3.- !

Dessert Klassiker

- Coupe Maison	CHF	8.50
Fruchtsalat / Vanille - Erdbeerglace / Rahm		
- Coupe Romanow (nach Saison)	CHF	8.50
- Coupe Danmark	CHF	7.50
- Meringues - Glace / Meringues/ Vanille-Erdbeerglace/ Rahm	CHF	8.50
- Eiskaffee	CHF	7.50
- Gebrannte Creme	CHF	7.50

Dessert in kleinen Gläsli

pro Stück CHF 4.-

- Panna - Cotta / Himbeersauce		
- Fruchtsalat		
- Schokoladenmousse braun		
- Himbeer - Joghurt Mousse		
- Caramelköppli		
- Tiramisu		
- Sorbet: Himbeer / Zwetschge		
mit Güx: Himbeergeist / Vieille Prune	CHF	5.-
- Grand - Marnier - Parfait	CHF	5.-

Dessert-Buffer ab 20 Personen

- Kleines Buffet (alles in kleinen Gläsli)	CHF	16.-
Schokoladenmousse / Fruchtsalat / Panna Cotta Gebrannte Creme / Glace		

- Grosses Buffet (alles in kleinen Gläsli)	CHF	19.-
Schokoladenmousse / Früctemousse / Tiramisu / Caramelköppli Fruchtsalat / Panna Cotta / Gebrannte Creme / Glace		

mit Käse Zuschlag von CHF 3.-

Alle Preise inkl. 8,1 % Mwst.