

# Bankettvorschläge

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

Bei Mehrfachauswahl gibt es einen Aufpreis von Fr. 1.— bei den Vorspeisen und Fr. 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

- |   |     |       |
|---|-----|-------|
| - Weinfelder Rauchlachs / Meerrettichschaum | Fr. | 15.—  |
| - Melonen / Rohschinken                     | Fr. | 13.50 |
| - Vitello Tonato                            | Fr. | 14.—  |

## Salate

- |  |     |       |
|--|-----|-------|
| - Grüner Salat                             | Fr. | 7.—   |
| - Gemischter Salat                         | Fr. | 9.—   |
| - Nüsslisalat / Ei (nach Saison)           | Fr. | 12.50 |
| - Tomaten - Mozzarella - Salat / Basilikum | Fr. | 10.50 |
| - Sonne - Salat / Speck / Ei / Brotwürfel  | Fr. | 12.50 |

## Suppen

- |              |     |      |
|--------------|-----|------|
| - Bouillon   | Fr. | 8.50 |
| - Kraftbrühe | Fr. | 9.50 |

Wahlweise:

Flädli / Gemüsestreifen / Sherry

- |                          |     |      |
|--------------------------|-----|------|
| - Rahmsuppe              | Fr. | 9.50 |
| - 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 Fr. 35.—
- Lachsforellenfilet / pochiert / Safransauce Fr. 37.—
- Wolfsbarschfilet / gebraten / Mascarpone sauce Fr. 38.—  
(weitere Fischgerichte auf Anfrage)

### Geflügel

- Pouletgeschnetzeltes / Paprika - Rahmsauce Fr. 29.—
- Pouletbrust / Pommery - Senfsauce Fr. 30.—
- Alpstein - Entenbrust / Orangen - Pfeffersauce Fr. 38.—

### Schwein

- Rahmschnitzel / Champignons Fr. 30.—
- Nierstückbraten / Marsala - Jus Fr. 32.—
- Filet / Morchel - Rahmsauce Fr. 38.—

### Kalb

- Schulterbraten / Dijon - Senfsauce Fr. 32.—
- Geschnetzeltes / Rahmsauce Fr. 35.—
- Rahmschnitzel / Champignons Fr. 42.—
- Nierstückbraten / Rotwein - Schalottensauce Fr. 45.—
- Filet / Calvados - Sauce Fr. 56.—

### Lamm

- Rückenfilet / Kräuterjus Fr. 41.—

### Rind

- Gespickter Rindsbraten / Rotweinsauce Fr. 33.—
- Roastbeef / Pfeffersauce Fr. 48.—
- Filet / Sauce Bearnaise Fr. 54.—

## Spezielles

- **Deux Filets** / Rind / Schwein Fr. 52.—  
Saucen: Bearnaise / Pilzrahm
- **Trois Filets** / Rind / Kalb / Schwein Fr. 56.—  
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** Fr. 50.—

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

**Grosses Buffet** Fr. 65.—

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

(andere Zusammenstellungen nach Absprache)

## Dessert Klassiker

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

## Dessert in kleinen Gläsli                      pro Stück      Fr.      4.—

- Panna - Cotta / Himbeersauce		
- Fruchtsalat		
- Schokoladenmousse braun		
- Himbeer - Joghurt Mousse		
- Caramelköpfli		
- Tiramisu		
- Sorbet: Zitrone / Aprikose / Zwetschge		
mit Güx: Wodka / Apricot / Vieille Prune	Fr.	5.—
- Grand - Marnier - Parfait	Fr.	5.—

## Dessert-Buffer ab 20 Personen

- <b>Kleines Buffet</b>	Fr.	15.—
-------------------------	-----	------

Schokoladenmousse / Fruchtsalat / Panna Cotta  
Gebrannte Creme / Glace

- <b>Grosses Buffet</b>	Fr.	18.—
-------------------------	-----	------

Schokoladenmousse / Früctemousse / Tiramisu / Caramelköpfli  
Fruchtsalat / Panna Cotta / Gebrannte Creme / Glace

mit Käse Zuschlag von      Fr. 3.—

Alle Preise inkl. 7,7 % Mwst.