

Bankettvorschläge Frühling/Sommer

Salate:

3 Gemischte Salate mit Blattsalatbouquet
7.50

gemischte Blattsalate an Sesamdressing
mit gebackenen Strudelteigblättern
Sprossen und Kresse
8.00

Bitter- Süsser Salat
Chicorees gemischt mit Orangenfilets
Honigsenf-Dressing
8.50

Sweetchili Chinakohlsalat
mit Sojasprossen, Bambusherzen
und Sojapouletinnenfilets sautiert
10.00

Geräuchertes Forellenmousse im Gravedlachsmantel
Wilderblattsalat mit Dill-Joghurtdressing
12.-

Tabouleesalat mit Falafel
Turkdip
13.-

9 Gemüsestrohähufchen
9 Dressings
auf Geflügelgelatinepfütze
14.-

Suppen:

6.00/ Suppe

Leichte Sauerrahm-Weissweinsuppe mit Lauchstroh

Kohlrabi-Rosinensuppe

Klare Tomatenessenz mit Basilikumklösschen

Rote Linsensuppe mit Frühlinzwiebelringen

Broccoli-Cashewsuppe mit Datteln

Franz. Zwiebelsuppe mit Pastis und Käsecrouton

Frühlingsgazpacho mit Rosmarincroutons

Hauptgänge:

Pouletspiesse Saltimbocca mit Portweinjus
Safranrisotto
Gemüsebouquet
25.-

Pouletbrust gegrillt an fruchtiger Currysauce
Basmatireis
Sesamsegel
Wokgemüse
26.-

Kalbsplätzli al Limone
Butternüdeli
Broccoli mit Mandeln
30.-

Zürcherkalbsgeschnetzeltes
Rösti
glasierte Karottenschnitzli
34.-

Schweinefiletmedaillons an Baumnußsauce
Butterreis
Wurzelgemüse
26.-

Niedergartemperiertes Schweinsnierstück
Bratbirne
Rotweinjus mit Pflaumen
Kartoffelgratin
Gemüsewürfel
26.-

Rindsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce
mit Champignons
Petersilienreis
Karottenstäbchen
25.-

Rinderfilet 160g
unter Kräuterkruste
mit kräftigem Jus
Pappardelle
Minigemüse
37.-

Lammnierstück gegrillt mit Zitronenthymian-Honigsauce
hausgemachte Steinpilznudeln
Gemüsebouquet
34.-

Vegetarisch und Vegan:

Kleine Gemüsetartes mit 3erlei Dips
Tabouleesalat
22.-

Tofupicatta
auf Ratatouille
mit hausgemachten Vermicelli Nüdeli
25.-

knuspriger Kartoffel-Karottenstrudel
an Rucolasalat mit Parmesan
Acetodressing
22.-

Pizzamuffin
mit Tomaten-Auberginen-Mozzarellasalat
23.-

Kichererbsen-Gemüsecurry
Parfümreis
Kokosbananen
23.-

Weisskohlrouladen mit Pilz-Kräuterquarkfüllung
Süßkartoffelpüree
Romanescospitzchen
Weissweinsauce
24.-

Vegan:

Hirsotto mit sautierten Pilzen
Gemüsesprossenmix
22.-

Gebratene Rosmarin-Polentaschnitten
mit Mangold und Pilzen
23.-

Gemüsegulasch
mit gebratenem Quinoa
frittierte Lauchringe
22.-

Desserts:

kleine Bayrischcreme Charlotte
mit Zwetschgen
7.00

Rhabarbergötterspeise
7.00

Mangoschnitze mit Zitronenmousse
und Caramelstroh
9.50

Erbeeren mariniert
auf Schlagrahm-Mascarpone
12.-

3erlei Kuchen aufgereiht
auf Beerenkompott
10.-

Luftiges Schokoladenmousse mit Erdbeeren
10.-

Gebrannte Creme mit Caramelplättchen
7.50

Tiramisu in div. Variationen:

- Erdbeeren
- Orangen
- Stracciatella
- Classico

8.50