

Bankett Menüvorschläge:
Herbst/Winter

Suppen: je 7.50

- Maronisüppchen mit Steinpilzschaum
- Pastinakencreme
- Lauchcreme mit Speck-Grissini
- Kartoffel-Thymiancreme
- Karotten-Ingwer-Orangencreme
- Kürbis - Sternanissuppe
- Süsskartoffel - Currycreme
- Petersilienwurzel-Randencappuccino

Vorspeisen:

- Nüsslisalat mit Haselnüssen, sautierten Eierschwämmli, Eiwürfeli, Croûtons, Speck und Honig-Senfdressing 9.-
- Bunter Herbstsalat mit Randensprossen, Knoblauchcroûtons und Entenbruststreifen, Cassisdressing 12.-
- Arabischer Bulgursalat mit Peperoni, Sultaninen, Pinienkerne und sautierten Crevetten mit Ingwer-Limettendressing 14.-
- Cicorinosalat mit Parmesansplittern, Ciabattabrotsegel, Sprossen und Tomaten an Aceto-Balsamico-Dressing 10.-
- Rauchteller, versch. Geräucherte Wurstwaren mit Knoblauchbrot und Salatbouquet, Essiggürkchen, Radiesli und Ei 15.-
- Rauchforellenmousse im Lachsmantel auf Lattichsalat, Meerrettichdressing 15.-

Hauptgänge Fleisch:

- Rindsragout Bourgignon, Reis und Wurzelgemüse 26.-
- Kalbsgeschnetzeltes mit Maroni und Speck an Cognacrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut 29.-
- Schweins-Medaillon an Apfel-Feigenrahmsauce, getrüffeltes Kartoffelstock und Spitzkohl 28.-
- Schweinshalsbraten gefüllt mit caramelisierten Maroni an Portweinjus Schupfnudeln und Saisongemüse 27.-
- Rindsfilet 160g an Pflaumen-Portweinjus hausgemachte Nudeln und Saisongemüse 40.-
- Kalbsinvaltini gefüllt mit Kürbis an Rosmarinjus, Kartoffeltaler und Rahmwirsing 30.-
- Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und Kräutern, Kartoffelpasteten, Saisongemüse 32.-
- Pouletbrust Tandoori, Puttu und Okragemüse mit Sesam 24.-
- Pouletcurry Tamilstyle, Jasminreis, Gemüsestreifen 22.-

Andere Beilagen:

Butternudeln, Reis, Kartoffelgratin, Wurzelgemüseragout, Broccoli-Romanesco-Blumenkohlgemüse, Pommes frites

Hauptgänge Fisch:

- Zanderfilet an Petersilien-Mandelsauce, Pinienreis, Broccoli 30.-
- Forellenfilet grilliert an Mandelbutter, Butternudeln und Saisongemüse 29.-
- Flunderröllchen geschmort in Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Blattspinat 28.-
- Moules et Frites an Weissweinsauce oder Tomatensauce (à discrétion) 29.-

Hauptgänge vegetarisch (vegan)

- Kürbis- Süsskartoffelgratin mit geschmortem Apfel und Federkohl 22.-
- Wirsingrouladen gefüllt mit Pilzen oder Maroni oder Kürbis auf Sellerie-Kartoffelstampfe mit Weissweinsauce 23.-
- Gefüllte Mini-Peperoni auf Tomatensaucenspiegel, Bratkartoffeln und Hüttenkäse 24.-
- Gemüselasagne aus Wurzelgemüse 18.-
- Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse 20.-
- Gefüllter Portobello auf Erbsenpüree mit Champagnerrahmsauce und Süsskartoffel 23.-

Desserts:

- Schokoladenmousse 7.-
- Gebrannte Lavendelcreme 6.-
- Kokoscreme mit Caramelkruste 6.50
- Maronischmarren mit Beeren 8.-
- Lebkuchenmousse 7.50
- Orangentiramisu mit Gewürzbirne 8.50
- Hausgemachtes Honig- Mohnlace mit Zwetschgenkompott 7.50