



Bankettvorschläge / die Klassiker

Suppen

Bouillon mit Gemüsemosaik & Sherry	6.50
Karottencremesuppe mit Pernot	7.50
Erbsenschaumsuppe mit Thaicurry, Pfefferminz und Kokosnuss mit gebratener Jakobsmuschel	14.-

Salate & Vorspeisen

gemischter Saisonsalat an Hausdressing	9.50
Caesar -Salat mit Speck und Croutons	10.50
Rucolasalat mit mediterranem Couscous, Parmaschinken und Brotchip	12.-
Torte vom Rauchlachs mit Frischkäse und Karottenöl	18.-
Rindscarpaccio mit Rucola, Olivenöl und gehobelter Belper Knolle	19.50
Gebratene Riesencrevetten mit Ingwer und Koreander auf lauwarmen asiatischen Nudeln	19.-

Desserts

frischer Fruchtsalat mit Mango - Camparieis	10.50
hausgemachtes Tobleronemousse mit Passionsfruchtsauce	12.50
gebrannte Creme mit Vanilleeis und Kirsche	10.50
Limetten – Minz Sorbet mit Ginger Beer Schaum, Wodka und Gurke	10.50

Hauptgerichte

gemischter Saisonsalat Kalbskarree an Cognac- Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse,	46.-
gemischter Saisonsalat Roastbeef „ a langlaise“ Sauce Beárnaise Kartoffelgratin , Saisongemüse	46.-
gemischter Saisonsalat Schweinekarree an Cognac-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse	39.-
Tranche vom Rindsfilet an Portweinjus und Rosa Pfeffer, Gnocchi Romaine und Saisongemüse	44.-
Maispouardenbrust an Mangochutney auf gebratenem Chicorée, Blattspinat und Kartoffelküchlein,	35.-
Fischgerichte nach aktuellem Tagesfang	

Menü „ Surprise „

Nennen sie uns doch einfach ihre
kulinarischen Vorlieben und lassen
sich überraschen.

Überraschungsmenü in 4 Gängen	79.-
Überraschungsmenü im 6 Gängen	99.-

Verehrter Gast, da es sich bei den oben
aufgeführten Gerichten um Vorschläge im
Bankettbereich handelt, bitten wir Sie, sich auf
ein Menü zu einigen.
Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein
individuelles, saisongerechtes Menu nach Ihren
Wünschen zusammen !



Bankettvorschläge Frühling /Sommer

Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Grapefruitöl 6.50

Spargelcremesuppe (Saisonbedingt) 8.-

Bärlauchschaumsuppe (Saisonbedingt) 7.50

Geeiste Melonensuppe mit Sherry
und hausgemachtem
Wildschweinschinken 9.-

Salate & Vorspeisen

Chicoreesalat an Honig-Senfdressing
mit hausgeräuchertem
Wildschweinschinken 13.50

Ochsenherztomate mit original
Buffelmozzarella, Pinienkerne,
Basilikumöl und Balsamico 14.50

Tataki vom Yellow Fin Thunfisch
mit Avocado, Chili und Miso
Mayonnaise 19.50

Carpaccio vom Oktopus mit
Gartenkresse und Kapernvinaigrette 17.50

Desserts

Panna Cotta mit exotischen Früchten 12.50

marinierte Beeren der Saison
mit Vanilleeis und Balsamicoreduktion 11.50

Dessertvariation 14.50

Hauptgerichte

Kalbskarree auf
Kartoffel-Oliven-Puree
mit getrockneten Tomaten,
Knoblauch und mediteranes Gemüse
an Rotweinjus 38.50

Roastbeef „a langlaise“
auf Bärlauchrisotto mit gebratenen
Shiitake Pilzen, Zucchini, Blattspinat
und Portweinjus 38.-

Perlhuhn supreme auf Melanzane
Ravioli, Ratatouille Gemüse, Spinatöl
und Rotweinjus 34.-

Tranche vom Rinderfilet und
gebratene Riesencrevette mit
Peperonata, Polenta - Parmesan
Espuma Frühlingzwiebeln und
wildem Brokkoli 46.-

Norwegischer Lachs an
Schalottenvinaigrette mit
Frühlingsgemüseragout und
Kartoffelschaum 35.-

Natürlich bieten wir in der Saison
kreative Spargelkombinationen an.
Wir beraten sie gerne.

Verehrter Gast, da es sich bei den oben
aufgeführten Gerichten um Vorschläge im
Bankettbereich handelt, bitten wir Sie, sich auf
ein Menü zu einigen.
Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein
individuelles, saisongerechtes Menu nach Ihren
Wünschen zusammen !