



## Bankettvorschläge / die Klassiker

### Suppen

Bouillon mit Gemüsemosaik & Sherry	6.-
Karottencremesuppe mit Pernot	6.-
Erbsenschaumsuppe mit Thaicurry, Pfefferminz und Cocosnuß mit gebratener Jakobsmuschel	10.50

### Salate & Vorspeisen

gemischter Saisonsalat an Hausdressing	8.50
Cesar-Salat mit Speck und Croutons	9.50
Torte vom Rauchlachs mit Frischkäse und Karottenöl	14.-
Rotweinrisotto mit Gorgonzola, Radiccio und Rotwein Beurre Blanc	12.50
Gebratene Riesencrevetten mit Ingwer und Koreander auf lauwarmen aseatischen Nudeln	15.50

### Desserts

gemischtes Eis mit Rahm	8.-
frischer Fruchtsalat mit Mango - Camparieis	9.50
hausgemachtes Tobleronemousse mit Passionsfruchtsauce	10.50
gebrannte Creme mit Vanilleeis und Kirsch	9.-
Zitrone Limoncello Sorbet mit geschäumtem Gin Tonic	9.50

### Hauptgerichte

gemischter Saisonsalat	39.90
Kalbscaree an Cognac-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse,	
Rindsfilettranche an Rotweinjus cremiger Bramata - Polenta Saisongemüse	38.50
gemischter Saisonsalat	33.-
Schweinecree an Cognac-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse	
gemischter Saisonsalat	39.90
Roastbeef „ a langlaise“ Sauce Béarnaise Kartoffelgratin , Saisongemüse	
Maispoulardenbrust an Rosmarinjus auf Ratatouille Gemüse mit gebratenerm Kartoffelkühlein,	25.50
Zanderfilet auf Wildreis junge Kefen , Champagnersauce	27.50

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 Menü nach Ihren  
Wünschen zusammen !

## Bankettvorschläge Frühling /Sommer

### Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Grapefruitöl	6.-
Spargelcremesuppe (Saisonbedingt)	7.50
Bärlauchschaumsuppe (Saisonbedingt)	6.-
Geeiste Melonensuppe mit Shery und hausgemachtem Wildschweinschinken	8.-

### Salate & Vorspeisen

Chicoreesalat an Dressing von Blauschimmelkäse, Mango und Gebratener Chorizo	9.90
Ravioli gefüllt mit Frischkäse und Bärlauch an Salbeibutter und Morcheln (Saisonbedingt)	19.50
Tomatenmousse auf Zuchinicarpaccio mit Tapenade, Pinienkernen und getrockneten Tomaten	14.50
Creme Brulee vom Ziegenkäse mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken, Feigen und Kräutersalat	14.50

### Desserts

Panna Cotta mit exotischen Früchten	9.90
marinierte Beeren der Saison mit Vanilleeis und Balsamicoreduktion	9.50
hausgemachtes Vacherin Glace mit exotischen Früchten	12.50

### Hauptgerichte

Kalbscaree auf Kartoffel-Oliven-Puree mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und mediteranes Gemüse an Rotweinjus	34.-
Roastbeef „a langlaise“ mit frischem Spargel, Bärlauchhollandaise und neue Kartoffeln (Saisonbedingt)	39.90
Perlhuhnbrust auf Frischkäseravioli mit Blattspinat Bärlauchöl und Rotweinjus	27.50
Qualivo Schweinefilet im Ofen glasiert, auf Ziger Risotto mit grünem Spargel und Röstcharlottensud	28.50
Zanderfilet auf mediteranes Gemüse mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	29.50

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 !