



Bankettvorschläge / die Klassiker 2026

Suppen

Bouillon mit Gemüsemosaik & Sherry	7.80
Karottencremesuppe mit Pernot	8.50
Erbsenschaumsuppe mit Thaicurry, Pfefferminz und Kokosnuss mit gebratener Jakobsmuschel	15.80

Salate & Vorspeisen

gemischter Saisonsalat an Hausdressing	10.90
Caesar -Salat mit Speck und Croutons	14.90
Rucolasalat mit mediterranem Couscous, Parmaschinken und Brotchip	16.50
Torte vom Rauchlachs mit Frischkäse und Karottenöl	22.-
Rindscarpaccio mit Rucola, Olivenöl und gehobelter Belper Knolle	24.-
Gebratene Riesencrevetten mit Ingwer und Koreander auf lauwarmen asiatischen Nudeln	23.-

Desserts

frischer Fruchtsalat mit Mango - Camparieis	12.50
hausgemachtes Tobleronemousse mit Passionsfruchtsauce	14.-
gebrannte Creme mit Vanilleeis und Kirsch	12.-
Zitronensorbet mit Wodka - Ingwerschaum	12.-

Hauptgerichte

gemischter Saisonsalat Kalbskarree an Cognac- Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse,	54.-
gemischter Saisonsalat Roastbeef „ a langlaise“ Sauce Beárnaise Kartoffelgratin , Saisongemüse	54.-
gemischter Saisonsalat Schweinekarree an Cognac-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse	44.-
Tranche vom Rindsfilet an Portweinjus und Rosa Pfeffer, Gnocchi Romaine und Saisongemüse	49.50
Maispoulardenbrust an Mangochutney auf gebratenem Chicorée, Blattspinat und Kartoffelküchlein,	39.90
Fischgerichte nach aktuellem Tagesfang	

Menü „ Surprise „

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

Überraschungsmenü in 4 Gängen	90.-
Überraschungsmenü im 6 Gängen	120.-

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 2026

Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Grapefruitöl	7.50
Spargelcremesuppe (Saisonbedingt)	9.50
Bärlauchschaumsuppe (Saisonbedingt)	8.50
Geeiste Melonensuppe mit Sherry und hausgemachtem Wildschweinschinken	10.50

Salate & Vorspeisen

Chicoreesalat an Honig-Senfdressing mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken	15.50
Ochsenherztomate mit original Buffelmozzarella, Pinienkerne, Basilikumöl und Balsamico	18.50
Tataki vom Yellow Fin Thunfisch mit Avocado, Chili und Miso Mayonnaise	24.-
Carpaccio vom Oktopus mit Gartenkresse und Kapernvinaigrette	22.-

Desserts

Panna Cotta mit exotischen Früchten	14.-
marinierte Beeren der Saison mit Vanilleeis und Balsamicoreduktion	14.-
Dessertvariation	16.50

Für mitgebrachte Kuchen oder Dessert
erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag
von 5.50 p.P. zu verlangen

Hauptgerichte

Kalbskarree auf Kartoffel-Oliven-Puree mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und mediteranes Gemüse an Rotweinjus	44.-
Roastbeef „ a langlaise“ auf Bärlauchrisotto mit gebratenen Shiitake Pilzen, Zucchini, Blattspinat und Portweinjus	44.-
Maispoularde auf Melanzane Ravioli, Ratatouille Gemüse, getrocknete Tomaten und Rotweinjus	42.-
Tranche vom Rinderfilet und gebratene Riesencrevette mit Peperonata, Polenta - Parmesan Espuma Frühlingzwiebeln und wildem Brokkoli	54.-
Norwegischer Lachs an Schalottenvinaigrette mit Frühlingsgemüseragout und Kartoffelschaum	39.50

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 !