



## Bankettvorschläge / die Klassiker

### Suppen

Bouillon mit Gemüsemosaik & Sherry	6.50
Karottencremesuppe mit Pernot	6.50
Erbsenschaumsuppe mit Thaicurry, Pfefferminz und Cocosnuß mit gebratener Jakobsmuschel	11.50

### Salate & Vorspeisen

gemischter Saisonsalat an Hausdressing	8.90
Cesar-Salat mit Speck und Croutons	9.90
Torte vom Rauchlachs mit Frischkäse und Karottenöl	14.50
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 Kalbscree an Cognac-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse,	42.-
Rindsfilettranche an Rotweinjus cremiger Bramata - Polenta Saisongemüse	39.50
gemischter Saisonsalat Schweinecree an Cognac-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse	34.-
gemischter Saisonsalat Roastbeef „ a langlaise“ Sauce Béarnaise Kartoffelgratin , Saisongemüse	42.-
Maispoulardenbrust an Rosmarinjus auf Ratatouille Gemüse mit gebratenerm Kartoffelkühlein,	26.50
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 Menu nach Ihren  
Wünschen zusammen !



## Bankettvorschläge Herbst / Winter

### Suppen

Wildrahmsuppe mit Wachholder und Rosmarin	10.50
Wildkraftbrühe mit Single Malt Whisky	7.50
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Vanille	6.-
Karottencremesuppe mit Orangen und Lebkuchengewürz	6.-

### Salate & Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei Speck und Brotcroutons	10.50
Chicoreesalat mit Walnüssen hausgeräucherter Wildschweinschinken und Honig-Senfdressing	12.50
Blattsalate mit gebratenen Waldfrüchten und Balsamicodressing	14.-
Gorgonzolamousse auf Williamsbirnen an Walnußvinaigrette	14.-
Orangenravioli mit gebratener Riesencrevetten, Safran-Orangenschäum und Kaffeekrokant	18.-

### Desserts

marinierte Zwetschgen in Marc mit Vanille – Zimteis	9.50
Vermicellmousse mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis	10.90
Warmer Schokoladenpudding an Vanillesauce mit Zwetschgen-Spätb.Eis	10.50

### Hauptgerichte

Kalbscaree an Rotweinjus auf Steinpilzravioli an Salbeibutter mit gebratenen Waldpilzen und Blattspinat ( Saisonbedingt )	35.50
Roastbeef „ a langlaise“ auf Rahmwirsing mit Meerrettich Rotweinjus und gebratenen Kartoffeln	33.-
Rehschnitzel an Cognacrahmsauce hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur	Teller 35.50 Port.39.50
Rehpfeffer mit Speck und Croutons hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur	25.50
Barberie Entenbrust mit Ingwer & Honig Glasiert auf asiatischen Nudeln und Chilisauce	28.50
Schweinefilet mit Kürbischutney auf Blattspinat mit gebratener Polenta und Rotweinjus	26.50
Rehrücken an Cognacrahmsauce hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Früchtegarnitur	49.-

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 !