



## 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 Kirsch	10.50
Blutorangensorbet mit Campari Ingwer Schaum	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 Herbst / Winter

### Suppen

Wildrahmsuppe mit Wachholder und Rosmarin	12.50
Wildkraftbrühe mit Single Malt Whisky	7.50
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Vanille	7.50
Karottencremesuppe mit Orangen und Lebkuchengewürz	7.50

### Salate & Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei Speck und Brotcroutons	10.50
Chicoreesalat mit Walnüssen hausgeräucherter Wildschweinschinken und Honig-Senfdressing	14.50
Blattsalate mit frischen Waldpilzen, gehobelter Belper Knolle und Kürbiskern Pesto	16.50
frittierte Ziegenkäse Praline auf bunter Beetenvariation, Schalotten Vinaigrette und Wachholderchip	15.50

### Desserts

marinierte Zwetschgen in Marc mit Vanille – Zimteis	10.50
Vermicellmousse mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis	12.50
Warmer Schokoladenpudding an Vanillesauce mit Zwetschgen-Spätb.Eis	12.50

### Hauptgerichte

Kalbscaree an Rotweinjus auf Steinpilzravioli an Salbeibutter mit gebratenen Waldpilzen und Blattspinat ( Saisonbedingt )	38.50
Roastbeef „ a langlaise“ auf Rahmwirsing mit Meerrettich Rotweinjus und gebratenen Kartoffeln	38.50
Rehschnitzel an Cognacrahmsauce hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur	Teller 39.50 Port.43.50
Rehpfeffer mit Speck und Croutons hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur	29.-
Barberie Entenbrust mit Ingwer & Honig Glasiert auf asiatischen Nudeln und Chilisauce	35.-
Schweinefilet mit Kürbischutney auf Blattspinat mit gebratener Polenta und Rotweinjus	34.-
Rehrücken an Cognacrahmsauce hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Früchtegarnitur	49.90

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 !