



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	
Maispouardenbrust 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 Herbst / Winter

Suppen

Wildrahmsuppe mit Wachholder und Rosmarin	9.90
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	9.90
Chicoreesalat mit Walnüssen hausgeräucherter Wildschweinschinken und Honig-Senfdressing	10.50
Blattsalate mit gebratenen Waldfrüchten und Balsamicodressing	14.-
Gorgonzolamousse auf Williamsbirnen an Walnußvinaigrette	12.50
Orangenravioli mit gebratener Riesencrevetten, Safran-Orangenschäum und Kaffeekrokant	18.-

Desserts

marinierte Zwetschgen in Marc mit Vanille – Zimteis	9.-
Vermicellmousse mit eingelegten Zwetschgen und Vanilleeis	9.90
Warmer Schokoladenpudding an Vanillesauce mit Zwetschgen-Spätb.Eis	9.50

Hauptgerichte

Kalbscaree an Rotweinjus auf Steinpilzravioli an Salbeibutter mit gebratenen Waldpilzen und Blattspinat (Saisonbedingt)	34.-
Roastbeef „ a langlaise“ auf Rahmwirsing mit Meerrettich Rotweinjus und gebratenen Kartoffeln	29.-
Rehschnitzel an Cognacrahmsauce hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur	Teller 34.50 Port.38.50
Rehpfeffer mit Speck und Croutons hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni und Früchtegarnitur	24.-
Barberie Entenbrust mit Ingwer & Honig Glasiert auf asiatischen Nudeln und Chilisauce	27.50
Schweinefilet mit Kürbischutney auf Blattspinat mit gebratener Polenta und Rotweinjus	25.50
Rehrücken an Cognacrahmsauce hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Früchtegarnitur	48.-

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 !