



## Bankettvorschläge / die Klassiker

### Suppen

Bouillon mit Gemüsemosaik & Sherry	6.50
Karottencremesuppe mit Pernot	6.50
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	10.50
Torte vom Rauchlachs mit Frischkäse und Karottenöl	16.-
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.-
gebrannte Creme mit Vanilleeis und Kirsche	9.50
Limetten – Minz Sorbet mit Ginger Beer Schaum, Wodka und Gurke	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 !