



BANKETT ANGEBOT

Herbst

Für Ihr Bankett hat unser Küchenchef sechs verschiedene Menüs zusammengestellt. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit kulinarischen hochstehenden Gängen, welche von leckeren Salaten und Suppen, über Rindsfilets oder Burger, bis hin zu köstlichen Schokoladenküchlein oder Tiramisù reichen.



HERBST BANKETTE

Unsere Bankette sind ab 8 Personen zum Lunch oder Dinner erhältlich.
Die Menüs sind auch als Dreigangmenüs erhältlich und die einzelnen Gerichte sind untereinander ausgetauschbar.

MENU I CHF 52.00

KAROTTEN-INGWERSUPPE

JAMES JOYCE HAMBURGER mit Käse, Speck, Spiegelei, Zwiebeln & Pommes Frites

SCHOKOLADENMOUSSE mit frischen Früchten

MENU II CHF 64.00

NÜSSLISALAT mit überbackenem Ziegenkäse & Honig

KALBSINVOLTINI mit Waldpilzen, Weissweinrisotto & Herbstgemüse

ROSMARIN CRÈME BRÛLÉE

MENU III CHF 68.00

EIERSCHWÄMMLI mit Serviettenknödeln & Sauerrahm

SEETEUFEL-MEDAILLONS mit Ofengemüse & Thymiankartoffeln

APFELSTRUDEL mit Vanilleglacé

MENU IV CHF 74.00

BLACK TIGER CREVETTES auf Herbstsalat, mit Hausdressing

IRISHES ROASTBEEF mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin & Gemüse

TARTE TATIN mit Baumnussglacé

MENU V CHF 82.00

GEBRATENES ZANDERFILET auf Rahmwirsing

CHAMPAGNERSÜPPLI mit Rohschinkenchips

SCHWEINSFILET-MEDAILLON mit Pommery Senfsauce, gebratenem Apfel & Kürbisrisotto

PANNA COTTA an Beerensauce

MENU VI CHF 98.00

BUNTER HERBSTSALAT mit sautierten Waldpilzen, an Balsamicodressing

ROHSCHINKEN-HONIG-RAVIOLI

TROIS FILET mit Portweinjus, Café de Paris, Pommery Senfsauce, Tagliatelle & Gemüse

KÄSEPLATTE mit Früchtebrot & Baumnüssen

TIRAMISÙ mit Früchten

Gerne informieren wir Sie zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen und der Herkunft unserer Lebensmittel.