

Bankettangebot

Ab 12 Personen empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menü im Voraus zu bestellen. Gerne sind wir Ihnen bei der Menü-Zusammenstellung behilflich.

Kalte Vorspeisen

Bunt gemischter Blattsalat in der Gurkenschlaufe	CHF 12.00
Lachstatar vom Rauchlachs auf Kressesalat mit Meerrettich & Toast	CHF 18.00
Gebratene Wildfang-Riesencrevette auf Avocado-Tomatentatar	CHF 19.50
Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Olivenöl	CHF 21.00
Getrüffeltes Kalbstatar mit Toast & Butter	CHF 21.50
Entenleberpraline im Pistatienmantel auf Quittengelee	CHF 26.00

Warme Vorspeisen

Steinpilzravioli an brauner Butter und Parmesan	CHF 17.00
Rosa gebratene Wachtelbrust auf Sellerie-Kartoffelpüree mit Aceto-Jus	CHF 21.00
Duett von gebratenen Jakobsmuscheln auf lauwarmen Linsensalat	CHF 23.00
Gebratenes Seeteufelmedaillon am Rosmarinspiess auf feinem Ratatouille	CHF 24.00
Gebratene Wildfang-Riesencrevette auf Speckwirsing	CHF 25.00

Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Ingwerchips	CHF 16.00
Tomatencremesuppe mit Vodka“Van HOO“ und Grissini	CHF 16.00
Getrübete Kartoffelsuppe mit Kartoffelchip	CHF 16.00
Klare Rindssuppe mit Flädli	CHF 16.00
Blumenkohlsuppe mit Portweinschaum und gebratenem Bündnerfleisch	CHF 17.00
Paprikaschaumsuppe mit Seeteufelmedaillon	CHF 20.00

Hauptgerichte Fleisch

Gefüllte Perlhuhnbrust mit sautierten Waldpilzen mit Safranrisotto und und gebratenen Zucchetti	CHF 42.00
Gekochter Tafelspitz vom Bio-Rind mit den klassischen Beilagen: Rahmspinat, Röstkartoffeln, Apfelkren, Schnittlauchsauc und Markscheibe	CHF 44.00
Rosa Lammrückenfilet in der Kräuterkruste auf feinem Ratatouille an Pfefferminzjus und Rahmpolenta	CHF 48.00
Rosa Kalbstafelspitz auf asiatischem Gemüse, Sherrysauce und blauem Kartoffelpüree	CHF 48.00
Medaillons vom Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce Frühlingsgemüse und feinen Nudeln	CHF 53.00
Roastbeef mit Hollandaise-Sauce Kefen und Kartoffelgratin	CHF 55.00
Rosa gebratene Rindsfiletmedaillons mit Pfeffersauce Pommes Alouettes und glacierten Karotten	CHF 56.00
Im frischen Heu rosa gebratenes Kalbseckstück mit Rosmarinpolenta glasierte Jungzwiebel und Trüffelschaum	CHF 57.00

Hauptgerichte Fisch

Im Kräutersud pochierte Frischlachstranche an Safransauce mit Zucchini und Linguine	CHF 36.00
Paella Spanisches Reisgericht mit Fisch, Meeresfrüchten, Crevetten, Gemüse Safran	CHF 44.00
Marinierte Wildfang-Riesencrevetten am Zitronengrasspiess mit Champagnerrisotto und Cherrytomaten	CHF 48.00
St. Pierre Saltimbocca auf feinem Ratatouille mit Bratkartoffeln und Zwiebeln	CHF 49.00
Pochierte Seezungenröllchen an Kräuterrahmsauce mit Blattspinat und Pilaw-Reis	CHF 55.00

Hauptgerichte vegetarisch

Spaghetti mit Walnuss-Bärlauchpesto und geschmorten Tomaten	CHF 24.00
Penne al Arrabiata	CHF 26.00
Mediterrane Kartoffelgnocchi mit Paprika, Auberginen, Zucchini, Oliven und Knoblauch	CHF 27.00
Kräuterrisotto mit Büffelmozzarella und Tomate	CHF 28.00
Griesgnocchi mit brauner Butter und Ratatouille	CHF 30.00
Gratinierter Fenchel auf Kürbisragout und schmale Nudeln	CHF 31.00

Desserts

Schokoladenmousse mit frischen Früchten	CHF 14.00
Ananascarpaccio mit Zitronensorbet	CHF 14.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF 16.00
Mango-Orangensuppe mit Zitroneneis	CHF 16.00
Amarettoparfait mit Rotweinzwetschgen	CHF 17.00
Gorgonzolapraline im Pistatienmantel mit Birnenbrot	CHF 18.00

