

# Bankett Menüvorschläge

Sie feiern mit Freunden, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, ein Firmenessen, ein Weihnachtsessen oder einen anderen individuellen Anlass. Es ist Ihr Fest und wir möchten gerne den passenden Rahmen dazu schaffen. Unsere Menüvorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen.

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Beratung zur Verfügung. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass eine à la carte – Auswahl nicht möglich ist. Um einen reibungslosen und zeitlich angepassten Ablauf der Veranstaltung sicherzustellen, ist es erforderlich, dass die Menüauswahl auf ein einheitliches Menü beschränkt ist. Selbstverständlich sind vegetarische Alternativen möglich. Einzelne Gänge aus den Menüs können ausgetauscht und neu kombiniert werden, bedingen aber eine neue Preisberechnung.

Kinder unter 8 Jahren dürfen gerne aus unserer Kinderkarte auswählen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

## Menü A

- \*Hausgemachte Tomaten-creme-suppe
  - \*Zarter Schweinsbraten im Rohschinkenmantel an Senfsauce
  - Gestampfte Kartoffeln und Bohnen an Speck
  - \*Panna Cotta auf süss-saurem Beerenspiegel
- CHF 34.50

## Menü B

- \*Bunt gemischter Salat mit Croutons
  - \*Sautierte Streifen von der Pouletbrust an Cognac-rahm-sauce
  - Nudeln an Butter und zweierlei Karottengemüse
  - \*Caramelchöpfli nach Art des Hauses
- CHF 35.50

### **Menü C**

\*Gnocchi nach Art des Hauses an Tomaten-Basilikum-Pesto

\*Sautierte Tranche vom Wildlachs auf Dillschaum  
aromatischem Pilavreis und frischem Blattspinat

\*Halbgefrorenes Rahmparfait auf Früchtepülp

CHF 39.50

### **Menü D**

\*Brotsalat mit Antipasti

\*Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterhaube  
Gebackene Kartoffelwürfel und würziges Ratatouille

\*Hausgemachte gebrannte Creme

CHF 42.50

### **Menü E**

\*Teller von bündner Trockenfleisch und mariniertem Ruccolasalat

\*Zartes Kalbsragout an sämiger Rahmsauce

Serviert mit goldgelb gebratenen Nockkerln

\*Nusstortenecke mit Vanilleglace

CHF 49.50

## **Menü F**

- \*Kraftbrühe mit Sherry
  - \*Swiss-Prim Rindshuftwürfel Stroganoff
  - Hausgemachten Spätzli und Paprika-Zwiebelgemüse
  - \*Exotischer Fruchtsalat mit einer Kugel Limonensorbet
- CHF 52.50

## **Menü G**

- \*Knackiger Blattsalat mit Premium Prosciutto an Balsamico-dressing
  - \*Ravioli erbette gefüllt mit Kräutern und Ricotta
  - \*Schweinsfilet im Ofen gebraten auf Morchel-rahm-sauce
  - Hausgemachter Kartoffelgratin und Schmorgemüse
  - \*Sorbet Colonel /\* Sorbet Vieille Prune
- CHF 62.50

## **Menü H**

- \*Kastanien-creme-suppe
  - \*Bouquet vom Nüsslisalat „Rustika“
  - \*Rindsfiletmedaillons auf Sauce Mousseline
  - Kartoffelkroquetten und buntem Wintergemüse
  - \*Lauwarmer Schokoladenkuchen „LINCOLN“
- CHF 75.00