

## menükarte bankett - sommer 2023

<b>servierte tellergerichte</b>	<b>chf/person</b>
<b>vorspeisen &amp; zwischengerichte</b>	
saisonale blattsalate mit sprossen, kernen, croûtons und hausdressing	9.00
gemischter salat mit blattsalaten, drei saisonalen gemüsesalaten, sprossen, kernen, croûtons und hausdressing	12.00
gazpacho	9.00
tomatensuppe mit basilikum und knoblauchcroûtons	9.00
roastbeef mit tartaresauce und salatbouquet	21.00
rindstatar mit salatbouquet	25.00
rinds-carpaccio mit balsamico, rucola und parmesan	28.00
apéro-teller: tomaten-bruschetta, melonen-rohschinken spiess, mariniertes grillgemüse	16.00
<b>hauptspeisen</b>	
am stück gegartes rinds-entrecôte (ch) mit thymian-jus, bratkartoffeln und frischem marktgemüse	46.00
am stück gegartes rinds-filet mit rotwein-jus, kartoffelgratin und saisonalem gemüse	52.00
kalbsbraten (ch) mit morchelrahmsauce, tagliatelle und sommergemüse	42.00
schweinsgeschnetztes an champignonrahmsauce beilage nach wahl (teigwaren/reis/spätzli) und saisongemüse	31.00
rindsgeschnetztes stroganoff beilage nach wahl (teigwaren/reis/spätzli) und saisongemüse	34.00
kalbsrahmgulasch beilage nach wahl (teigwaren/reis/spätzli) und saisongemüse	36.00

maispoulardenbrust (ch), rosmarin-jus, ofenkartoffeln und sommergemüse	36.00
fisch nach wahl (zander/saibling/forelle/lachsforelle) auf safranspiegel, kräuterreis und blattspinat	42.00
tagliatelle mit sauce nach wahl: z.b. tomatensugo, bolognese (ch), basilikumpesto, tomaten-zucchetti-feta (saisonal) etc.	25.00/27.00
gefüllte krapfen nach saison, blattsalat, kernen und croûtons, hausdressing	28.00
<b>desserts</b>	
panna cotta mit himbeer-coulis und einem schoko-cookie	13.00
crème brûlée mit frischem fruchtsalat	13.00
beerencrème mit erdbeer-schoggi cupcake	13.00
erdbeer tiramisù mit einem vanille cupcake	14.00

**für ihre individuellen wünsche sind wir offen und beraten sie gerne!**