

menükarte bankett - winter 2023

servierte tellergerichte	CHF/person
vorspeisen & zwischengerichte	
nüsslisalat mit ei und croûtons / nüsslisalat mit birnen und nüssen	14.00
saisonale blattsalate mit sprossen, kernen, croûtons und hausdressing	9.00
gemischter salat mit blattsalaten, drei saisonalen gemüsesalaten, sprossen, kernen, croûtons und hausdressing	12.00
randensuppe mit frischkäse-kugel	10.00
kürbissuppe mit kürbiskernöl und kürbiskernen	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: bruschetta mit randen, birnen und rucola, marinierter swisslachs, frischkäse-kugel	16.00
hauptspeisen	
am stück gegartes rinds-entrecôte (ch) mit thymian-jus, kartoffelgratin oder bratkartoffeln und saisongemüse	46.00
am stück gegartes rinds-filet mit rotwein-jus, kartoffelgratin oder bratkartoffeln und saisonalem gemüse	52.00
kalbsbraten (ch) mit waldpilz-rahmsauce, spätzli und rotkraut	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	36.00
beilage nach wahl (teigwaren/reis/spätzli) und saisongemüse	
maispolardenbrust (ch), rosmarin-jus, ofen-kartoffelgemüse	36.00
fisch nach wahl (zander/saibling/forelle/lachsforelle) auf safranspiegel, kräuterreis und blattspinat	42.00
arancini an waldpilzrahmsauce und wintergemüse	32.00
tagliatelle mit sauce nach wahl: z.b. tomatensugo, bolognese (ch), basilikumpesto, speck-pilz-rahmsauce (saisonal) etc.	25.00/27.00
pilzragoût mit weissweinisotto oder polenta	28.00

desserts

panna cotta mit zwetschgen-coulis und einem schokobrownie	13.00
tiramisù mit zwetschgen und kaffee	13.00
crème brûlée mit wheinachtsguzzi	13.00
schokoladenkuchen mit rahm und frischem fruchtsalat	14.00

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