

menükarte bankett - frühling 2024

servierte tellergerichte **chf/person**

vorspeisen & zwischengerichte

saisonale blattsalate mit sprossen, kernen, croûtons und hausdressing	9.00
gemischter salat mit blattsalaten, drei saisonalen gemüsesalaten, sprossen, kernen, croûtons und hausdressing	12.00
spargelcrèmesuppe mit bündnerfleisch	10.00
spinatcrèmesuppe mit knoblauch-croûtons	9.00
roastbeef mit tartaresauce und salatbouquet	21.00
rinds-carpaccio mit balsamico, rucola und parmesan	28.00
apéro-teller: bruschette mit feta und radieschen, spargel-rohschinken-salat, kräuter-blätterteigstangen	16.00

hauptspeisen

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 frühlingsgemüse	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, weisswein-risotto und grillgemüse	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), Bärlauchpesto (saisonal), spargelsauce (saisonal) etc.	25.00/27.00
gefüllte krapfen nach saison, blattsalat, kernen und croûtons, hausdressing	28.00
desserts	
panna cotta mit erdbeer-coulis und einem schoko-brownie	13.00
schoggimousse im glas mit einem rhabarber-guggelhöpfl	13.00
cheesecake mit saisonalem topping und einem zitronen-guggelhöpfl	14.00
erdbeer-rhabarber tiramisù mit einem apfel-cupcake	14.00

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