

Bankett Menu ab 10 Personen

Menu 1

Amuse Bouche

Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabi Schaum & grüne Spargeln

Kabeljau auf Mango-Chutney mit Jaipur-Curry-Sauce

Kalbsschulter-Spitz mit Vin Jaune Sauce, Seeländergemüse & Kartoffel-Mousseline

Weisses Mousse au Chocolat mit Erdbeeren, gebrannte Creme & gerührtes Eiskaffee

Menu CHF. 140 Mit Käse + CHF. 20

Menu 2

Amuse Bouche

Variation vom hausgeräuchertem Schottischem BIO Lachs

Zanderfilet auf frischem Blattspinat in der Bärlauch Sauce

Medaillons vom Rinds-Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Seeländergemüse & neue Bratkartoffeln

Erdbeer-Rhabarber Gratin mit Pistazien Mousse & Erdbeer Sorbet

Menu CHF. 140 Mit Käse + CHF. 20

Menu 3

Amuse Bouche

Kaninchengelee mit hausgeräuchertem Kaninchenfilet & Meaux-Senf Schaum

Spargel-Cremesuppe mit hausgeräuchertem Bio Lachs

Swiss prim Schweins-Racks mit Kräuterjus, Seeländergemüse & Bäckerinnen Kartoffeln

Weisses Mousse au Chocolat auf Erdbeersalat mit Sauerrahmeis

Menu CHF. 130 Mit Käse + CHF. 20

Menu 4

Amuse Bouche

Rindsfilet-Carpaccio mit Belperknolle, Parmesan-Mousse & grüne Spargeln

Saibling auf Kefen streifen in der Safran-Sauce mit Gemüseperlen

Kalbs-Hohrücken mit Kräuterjus, Seeländergemüse & neue Bratkartoffeln

Ille Flottante mit Mandeln auf Erdbeeren mit Vanille-Sauce &
Orangen-Espuma auf Rhabarbersalat mit Pistazien-Financier

Menu CHF. 140 Mit Käse + CHF. 20

Menu 5

Amuse Bouche

Saibling im Joghurtgelee mit Spargeln & Salat im Knusperkörnchen

Quark Ravioli mit frischen Pilzen

Kaninchenrücken mit Kräuterjus, Frühlingsgemüse & Kartoffel-Krapfen

Marinierte Erdbeeren & Rhabarber mit Vanilleeis & Meringue-Schaum

Menu CHF. 130 Mit Käse + CHF. 20

Menu 6

Amuse Bouche

Spargelterrinen mit hausgeräuchertem Bio Lachs mit Dill-Senf Sauce & Salat im Knuspermantel

Koruma Krevetten auf Quark Ravioli mit Tamarinden Sauce

Challans Entenbrust mit auf Sojasprossen & Kefen Streifen mit Sesamreis

Quark-Mousse mit Saisonalen Früchte Gratin & Himbeere- Sorbet

Menu CHF. 140 Mit Käse + CHF. 20