

Bankett Menu ab 10 Personen

Menu 1

Amuse Bouche

Carpaccio vom Saibling mit Avocadopinienkernen & Salat im Knuspermantel

Kabeljau auf Mango-Chutney mit Jaipur Curry Sauce

Kalbsschulterspitz mit Kräuter Jus, Rotkraut, Rahmwirsing & Bratkartoffeln

Apfelvariation mit hausgemachtem Honig-Eis

Menu CHF. 140 Mit Käse + CHF. 20

Menu 2

Amuse Bouche

Variation vom hausgeräuchertem Schottischem BIO Lachs

Zanderfilet auf frischem Blattspinat in der Zitronen Sauce

Medaillons vom Rinds-Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Seeländergemüse & Kartoffel-Gratin

Lebkuchenmousse, gebrannte Creme & gerührtes Eiskaffee

Menu CHF. 140 Mit Käse + CHF. 20

Menu 3

Amuse Bouche

Kaninchengelee mit hausgeräuchertem Kaninchenfilet & Meaux-Senf Schaum

Kürbiscremesuppe mit Koruma Krevette

Swiss prim Schweins-Racks mit Kräuterjus, Rotkraut, Rahmwirsing & Kartoffel-Gratin

Saisonalter Früchtegratin mit hausgemachtem Sorbet

Menu CHF. 130 Mit Käse + CHF. 20

Menu 4

Amuse Bouche

Rindsfilet-Carpaccio mit Belperknolle, Parmesan-Mousse

Saibling auf Kefen streifen in der Safran-Sauce mit Gemüseperlen

Kalbs-Hohrücken mit Kräuterjus, Seeländergemüse & Kartoffel-Mousseline

Ille Flottante mit Mandeln auf Exotischen Früchten mit Vanille-Sauce &
Orangen-Espuma auf Exotischen Früchten mit Pistazien-Financier

Menu CHF. 140 Mit Käse + CHF. 20

Menu 5

Amuse Bouche

Saibling im Joghurtgelee mit Tomaten Vinaigrette & Kräutersalat

Quark Ravioli mit frischen Pilzen

Rehschnitzel mit Wildgarnitur & Spätzli

Mousse au Chocolat im Milchkännchen

Menu CHF. 130 Mit Käse + CHF. 20

Menu 6

Amuse Bouche

Forellentartar mit Guacamole & Salat im Knuspermantel

Koruma Krevetten auf Quark Ravioli mit Tamarinden Sauce

Challans Entenbrust mit Gezürz-Jus auf Schwarzwurzeln & Schupf Nudeln

Quark-Mousse mit Saisonalen Früchte Gratin & Schokoladen Sorbet

Menu CHF. 140 Mit Käse + CHF. 20