

Bankett

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenu selbst zusammen.

Wir bitten Sie, sich für **1 Menu** zu entscheiden, wobei wir Spezialwünsche wie vegetarisch, Allergien usw. gerne berücksichtigen.

Eine Kombination aus der Speisekarte ist auch möglich, ab 4 Gänge ohne Apéro werden CHF 2.00 pro Gang vom Preis pro Person abgezogen.

Wahlweise können Sie ein durch uns zusammengestelltes Menu auswählen.

Auf Verlangen beraten wir Sie gerne persönlich.

Diese Menuvorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen gedacht.

Preise in CHF inkl. MwSt. und pro Person.

Zum Apéro:



Hausgemachtes Blätterteiggebäck	6.50 p.P
Berner Speckgugelhopf mit Rohschinken	9.50 p.P
Apéro-Löffel mit saisonalen Häppchen	14.00 p.P
Plättli mit Trockenfleisch oder Käse oder Grillgemüse	18.00 p.P
Austern, Creuse de Bretagne No. 2	5.00 p.stk.

Vorspeisen:

Suppe im Topf serviert, saisonal nach Wahl	16.00
Weissweincrèmesuppe	18.00
Zitronengras-Ananas-Kokoscrèmesuppe	18.00
Melonenkaltschale	18.00
Gemischter Blattsalat	14.00
Eisbergsalat an Hausdressing mit Tomaten, Oliven, Parmesan Sonnenblumenkernen und Maniok Chips	24.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons (saisonal)	18.00
Warm geräucherte Lachstranche auf Salatbouquet	28.00
Grilliertes Wolfsbarschfilet auf Zitronenrisotto	32.00
Carpaccio von mariniertem Saibling an Dill-Honig-Senfauce	32.00
Artischockencarpaccio mit Parmesan	29.00
Avocadosalat mit Scampi	34.00

Hauptgänge:

Fleisch

Pouletbrüstli (F) gefüllt mit Bündnerfleisch (CH) und Mozzarella auf Parmesanrisotto mit Marktgemüse	45.00
Kirchenfeldkotelett «moutarde de Meaux» (CH) (Geräuchertes Schweinskotelett) mit Rösti und Marktgemüse	38.00
Kalbssteak (CH) an Portojus, Kartoffelstock und Marktgemüse	52.00
Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Pilzrahmsauce mit Rösti	46.50
Geschnetzelte Kalbsleber (CH) mit Rösti und Marktgemüse	43.00
Rindsfilet (Irland) an Portweinjus, Kartoffelkuchen und Marktgemüse	54.00
Rindsfiletwürfel (Irland) an moutarde de Meaux, Kartoffelkuchen und Marktgemüse	49.50
Rindstatar (Irland) vom Filet, handgeschnitten mit Toast oder Pommes allumettes	36.00/44.00
Wiener Schnitzel (Kalb/CH) mit Preiselbeeren mit Pommes allumettes und Marktgemüse	44.00/52.00

Fisch

Loup de Mer Filet grilliert mit Zitronenrisotto und grilliertem Gemüse	48.00
Grillierte Lachstranche an Beurre blanc, auf Marktgemüse mit Pommes Mouseline	46.00
Grillierter Hummerschwanz und Rindsfilet auf Marktgemüse mit Limettensauce, Kräuterbutter und neuen Bratkartoffeln	68.00

Vegetarisch/Vegan

Orangerisotto mit grilliertem Fenchel	38.00
Kartoffelroulade , saisonal gefüllt	38.00
Risonitimbale (Vegan) mit Oliven und getrocknete Tomaten auf Artischockencarpaccio	42.00
Viola-Auberginen-Tatar (Vegan) mit gerösteten Nüssen, Kräutern, Granatapfel und Waffelkartoffeln	39.00

Nachspeisen:

Panna cotta mit Himbeercoulis	15.00
Crèmeschnitte mit Waldbeeren	15.00
Schokoladenkuchen (Glutenfrei) mit Doppelrahm	15.00
Fruchtmousse (saisonal)	15.00
Schokoladenmousse (weiss oder dunkel)	15.00
Vanilleflocon mit Himbeercoulis	15.00
Karamelköppli mit Rahm	15.00
Früchtegratin (saisonal)	15.00
Meringueparfait	17.00
Fondant au Chocolat mit Vanilleglace	17.00
Tarte Tatin mit Vanilleglace	17.00
Käseteller	19.00

Menu Vorschläge:

Menu 1

67.00

Gemischter Blattsalat

Kirchenfeldkotelett «moutarde de Meaux» (CH)

(Geräuchertes Schweinskotelett)

mit Kartoffelkuchen und Marktgemüse

Panna Cotta mit Himbeercoulis

Menu 2

77.50

Tagessuppe

Kalbsgeschnetzeltes (CH) an Pilzrahmsauce mit Rösti

Passionsfruchtmousse

Menu 3

97.00

Warm geräucherter Lachs auf Salatbouquet

Kalbssteak (CH) an Portweinjus

Kartoffelgratin und Marktgemüse

Fondant au Chocolat mit Vanilleglace

Menu 4

144.00

Apero Löffel

Kokos-Ananassuppe mit Zitronengras

Grillierter Wolfsbarsch auf Risotto

Rindsfilet (Irland) an Portweinjus, Kartoffelkuchen und Marktgemüse

Käseteller

Tarte Tatin mit Vanilleglace

