

# 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.- 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

Maniok Chips

6.50 p.P

Berner Speckgugelhopf mit Rohschinken

9.50 p.P

Apéro-Löffel mit saisonalen Häppchen (3-4 Stück pro Person/nicht wählbar)

14.- p.P

Plättli mit Trockenfleisch oder Käse oder Grillgemüse

18.- p.P

Austern, Creuse de Bretagne No. 2

5.- p.stk.

Apero Riche (mind. 5 Varianten)

siehe letzte Seite

## Vorspeisen:

Suppe im Topf serviert, saisonal nach Wahl

16.-

Weissweincrèmesuppe

18.-

Kokos-Ananassuppe mit Zitronengras

18.-

Melonenkaltschale

18.-

Gemischter Blattsalat

14.-

Eisbergsalat an Hausdressing mit Tomaten, Oliven, Parmesan  
Sonnenblumenkernen und Maniok Chips

24.-

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons (saisonal)

18.-

Warm geräucherte Lachstranche auf Salatbouquet

28.-

Grilliertes Wolfsbarschfilet auf Zitronenrisotto

32.-

Carpaccio von mariniertem Saibling an Dill-Honig-Senfsauce

32.-

Artischockencarpaccio mit Parmesan

29.-

Avocadosalat mit Scampi

34.-

## Hauptgänge:

### Fleisch



<b>Pouletbrüstli</b> (F) gefüllt mit Bündnerfleisch (CH) und Mozzarella auf Parmesanrisotto mit Marktgemüse	45.-
<b>Kirchenfeldkotelett</b> «moutarde de Meaux» (CH) (Geräuchertes Schweinskotelett) mit Rösti und Marktgemüse	38.-
<b>Kalbssteak</b> (CH) an Portojus, Kartoffelstock und Marktgemüse	52.-
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> (CH) an Pilzrahmsauce mit Rösti	48.-
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> (CH) mit Rösti und Marktgemüse	43.-
<b>Rindsfilet</b> (Irland) an Portweinjus, Kartoffelkuchen und Marktgemüse	54.-
<b>Rindsfiletwürfel</b> (Irland) an moutarde de Meaux, Kartoffelkuchen und Marktgemüse	49.50
<b>Rindstatar</b> (Irland) vom Filet, handgeschnitten mit Toast oder Pommes allumettes	36.-/44.-
<b>Wiener Schnitzel</b> (Kalb/CH) mit Preiselbeeren mit Pommes allumettes und Marktgemüse	44.-/52.-

### Fisch

<b>Loup de Mer Filet</b> grilliert mit Zitronenrisotto und grilliertem Gemüse	48.-
<b>Grillierte Lachstranche</b> an Beurre blanc, auf Marktgemüse mit Pommes Mouseline	46.-
<b>Grillierter Hummerschwanz und Rindsfilet</b> auf Marktgemüse mit Limettensauce, Kräuterbutter und neuen Bratkartoffeln	68.-

### Vegetarisch/Vegan

<b>Orangerisotto</b> mit grilliertem Fenchel	38.-
<b>Kartoffelroulade</b> , saisonal gefüllt	38.-
<b>Risonitimbale</b> (Vegan) mit Oliven und getrocknete Tomaten auf Artischockencarpaccio	42.-
<b>Viola-Auberginen-Tatar</b> (Vegan) mit gerösteten Nüssen, Kräutern, Granatapfel und Waffelkartoffeln	39.-

## Nachspeisen:

<b>Panna cotta</b> mit Himbeercoulis	15.-
<b>Crèmeschnitte</b> mit Waldbeeren	15.-
<b>Schokoladenkuchen</b> (Glutenfrei) mit Doppelrahm	15.-
<b>Fruchtmousse</b> (saisonal)	15.-
<b>Schokoladenmousse</b> (weiss oder dunkel)	15.-
<b>Vanilleflocon</b> mit Himbeercoulis	15.-
<b>Karamelköppli</b> mit Rahm	15.-
<b>Früchtegratin</b> (saisonal)	15.-
<b>Meringueparfait</b>	17.-
<b>Fondant au Chocolat</b> mit Vanilleglace	17.-
<b>Tarte Tatin</b> mit Vanilleglace	17.-
<b>Käseteller</b>	19.-

## Menu Vorschläge:

### **Menu 1**

67.-

*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.-

*Warm geräucherter Lachs auf Salatbouquet*

\*\*\*

*Kalbssteak (CH) an Portweinjus*

*Kartoffelgratin und Marktgemüse*

\*\*\*

*Fondant au Chocolat mit Vanilleglace*

### **Menu 4**

144.-

*Apero Löffel*

\*\*\*

*Kokos-Ananassuppe mit Zitronengras*

\*\*\*

*Grillierter Wolfsbarsch auf Risotto*

\*\*\*

*Rindsfilet (Irland) an Portweinjus, Kartoffelkuchen und Marktgemüse*

\*\*\*

*Käseteller*

\*\*\*

*Tarte Tatin mit Vanilleglace*



## Apero-Riche

Beim **Apero Riche** servieren wir Ihnen gerne Platten mit verschiedenen saisonalen Häppchen im Löffel (Fleisch, Fisch, Vegetarisch). Stellen Sie Ihr eigenes Apero Riche beliebig zusammen. Mindestens 5 verschiedene Varianten müssen beim Apero Riche gewählt werden. Preise sind pro Person.

### Vegetarisch/Vegan/Suppe in Tasse

Avocado-Orangensalat (vegan)	5.-
Spargelsalat (vegan)	6.-
Artischockencarpaccio (vegan)	8.-
Kräuterseitling Carpaccio (vegan)	6.-
Artischocken Herz frittiert	8.-
Auberginen Tatar (vegan)	5.-
Blinis assortiert	12.-
Bruschetta	5.-
Gazpacho/	
Melonenkaltschale in Tasse	5.-
Käseplatte	12.-
Focaccia	4.-
Spanische Tortilla	5.-
Tomaten Mozzarella	5.-
Maiscrèmesuppe	5.-
Pastinakensuppe	5.-
Weissweincrèmesuppe	5.-
Zitronengrascrèmesuppe	6.-
Frittierte Champignons mit Tomatensauce	8.-
Gemüsegrillspiess (vegan)	5.-
Käsekuchen	5.-
Kartoffelkuchen mit Crème fraîche	5.-
Maisgalette	4.-
Kürbisrisotto	5.-
Zucchini Blumen gefüllt	8.-
Ravioli (Saisonal)	6.-

### Fisch

Austern	5.-stk.
Grillierte Crevetten	6.-
Kaisergarnele auf Avocadosalat	9.-
Marinierter Saibling	8.-
Rauchlachs	8.-
Vitello Tonato	8.-

Jakobsmuscheln grilliert auf Honig Endivien	8.-
---	-----

### Fleisch

Kalbstatar	8.-
Fleisch Aufschnitt Platte	12.-
Melone Rohschinken	6.-
Spargel Rohschinken (saisonal)	8.-
Roast Beef	12.-
Rindstatar	8.-
Speckzwetschgen	4.-
Pouletspiess	6.-
Fleischkugeln	6.-
Rindsfiletwürfel	10.-

### Dessert

Brownies	3.-
Fruchtmousse (saisonal)	6.-
Fruchtsalat (vegan)	6.-
Panna Cotta	6.-
Profiteroles	3.-stk.
Schokoladenmousse	6.-