



Von uns zusammengestellte Bankett-Menu

VEGAMENU K1 À FR. 60.00

Melonencocktailkugeln mit Ingwer auf Brüsseler Endiviensalat garniert

Morchelrahmsüppchen

Panierte Crêpes gefüllt mit gehackten Pilzen und rassigem Käse, in Butter goldgelb gebacken auf gedämpften Tomatenwürfeln mit Basilikum und dazu eine Saisongemüse garnitur

Apfeljoghurtcrème

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 54.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 56.00

VEGAMENU K2 À FR. 60.00

Eisbergsalat mit gerösteten Pinienkernen, Baumnüssen und leichter Himbeeressig dressing

Sellerierahmsüppchen

Blätterteigtasche "Jägerart" gefüllt mit einem Edelpilzrahmragout auf zarten grünen Spargeln

(Saison - ansonsten Saisongemüse garnitur)

Sorbet-Dialog mit frischen Früchten

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 54.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 56.00

VEGAMENU K3 À FR. 60.00

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und mildem Fetakäse

Champignonsrahmsüppchen

Drei verschiedene naturreine Reissorten auf einer leichten Curryrahmsauce garniert mit frischen Früchten, Broccoligemüse mit gerösteten Mandeln

Dreifarbige Tobleroneschokoladenmousse mit Grand Marnierrahm

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 54.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 56.00



VEGAMENU K4 À FR. 60.00

Gemüsetartar mit Quark und Schnittlauch, Toast und Butter

Kürbisrahmsüppchen

Zucchettipiccata "Milanaise" auf gedämpften Tomatenwürfeln
Gemüsegarnitur und Risotto mit Edelpilzen

Coupe mit Bananen, Grand Marnier, Mandeln und Schokoladenrahmglacé

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 54.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 56.00

VEGAMENU K5 À FR. 60.00

Gemüseterrine mit Rosapfeffer und Preiselbeermeerrettich
mit kleinem Blattsalat garniert

Safranrahmsüppchen

Panierte mit Frischkäse gefüllte Sellerieschnitzel in Butter gebraten
auf Basilikumrahmsauce, Gemüsegarnitur und Sesamspätzli

Lauwarmes Aprikosenkompott mit Vanilleglacé

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 54.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 56.00

MENU K6 À FR. 66.00

Trüffeltortelloni an einer weisser Trüffelrahmsauce

Steinpilzrahmsüppchen

Schweinssteak mit körniger Pommerysenrahmsauce
Gemüsegarnitur und dazu Röstikroketten

Caramelisierte Apfelschnitze mit Zimtglacé

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 60.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 62.00



MENU K7 À FR. 66.00

Gemischter Salat „Löwenart“ mit Käsewürfel
und Knoblauchbrotcroutons

Süessmaisrahmsüppchen

Geschnetzeltes Kalbfleisch an einer Champignonsrahmsauce
Gemüse garnitur und Röstikroketten

Souffléglacé "Grand Marnier" und Orangenfilets

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 60.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 62.00

MENU K8 À FR. 66.00

Lauwarmer Grünspargelsalat mit Champignons, Kefen
und Tomaten garniert mit kleinem Blattsalat

Kräuterrahmsüppchen

Lachsfischfilet im Olivenöl gebraten mit Rosapfefferkörnerrahmsauce
Gemüse garnitur und Reis

Zitronensorbet "Aquavit"

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 60.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 62.00

MENU K9 À FR. 66.00

Warme Gemüsetartletten in Butter gebraten auf Saisonblattsalat

Curryrahmsüppchen

Kalbshuffilet rosa gebraten und tranchiert "Calvados" mit glacierten Apfelperlen,
Mandelbroccoli, roter Camarque-, weisser Basmati- und schwarzer Wildreis

Warme Rumzwetschgen und Vanilleglacé

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 60.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 62.00



MENU K10 À FR. 66.00

Rindscarpaccio mit Trüffelvinaigrette garniert mit kleinem Saisonblatt

Tomatenrahmsüppchen

Kalbshuftfilet am Stück rosa gebraten und tranchiert auf Rahmsauce und Steinpilzen,
Mirzaapfel und Spätzli

Frische Ananas mit Honig und Citronensorbet

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 60.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 62.00

MENU K11 À FR. 66.00

Speck-Linsensalat mit Curry

Spargelrahmsüppchen

Kaninchenrückenfilet mit sautierten Pilzen, Kefen und Rosmarinkartoffeln

Heidelbeerenkompott mit Passionsfruchtsorbet

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 60.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 62.00

MENU K12 À FR. 66.00

Gemüse- und Blattsalate mit heissen Champignons und Kernen

Lauchrahmsüppchen

Schweinsfilet tranchiert auf Lindenblütenrahmsauce, Gemüse garnitur und
Sesamspätzli

Warme Beeren und Zimtglacé

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 60.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 62.00



MENU K13 À FR. 66.00

Eisbergherzensalat mit warmen Süessmaistartletten und Kernen

Rüeblirahmsüppchen

Zarte Rindfiletwürfel "Stroganoff" mit Paprika, Salzgurken, Champignons, Peperoni,
Rahm und Nüdeli

Aprikosenkompott mit Vanilleglacé

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 60.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 62.00

MENU K14 À FR. 71.00

Warmes Fischfilet an Balsamico-Tomaten-Vinaigrette mit Basilikum auf Blattsalaten

Consommé mit Mark und feinen Lauchjulienne

Kalbspiccata "Milanaise" mit Tomatenwürfel und Pilzstreifen auf Kalbsjus, Broccoli
und Safranrisotto

Fruchtsalat mit süssem Apfelsaft

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 65.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 67.00

MENU K15 À FR. 70.00

Blattsalate mit Kernen, Orangenfilet und Parmaschinken

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Kalbsrahmschnitzel mit Morcheln,
Rotkraut, Rosenkohl
glacierte Marroni und Spätzli

Aprikosenquarkcrème

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 65.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 67.00



MENU K16 À FR. 73.00

Gurken-, Mais und Tomatensalat mit Currydressing und kleinem Blattsalat

Gelberbsenrahmsüppchen

Kalbssteak im Kartoffelmantel in Butter gebraten
auf rosaroter Pfefferkörnerrahmsauce und
Gemüse garnitur

Crêpes gefüllt mit Orangencrème

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 67.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 69.00

MENU K17 À FR. 76.00

Champignonssalat garniert mit Avocado, Gemüse- und Blattsalaten an einer
Kräuterrahmdressing

Blumenkohlrahmsüppchen

Entenbrustfilet rosa gebraten und tranchiert auf Orangensauce mit Pfefferkörner
garniert mit Orangenfilet, Basmatireis und Broccoli

Warmes Heidelbeerenkompott mit Vanilleglacé

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 70.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 72.00

MENU K18 À FR. 76.00

Rauchlachs garniert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

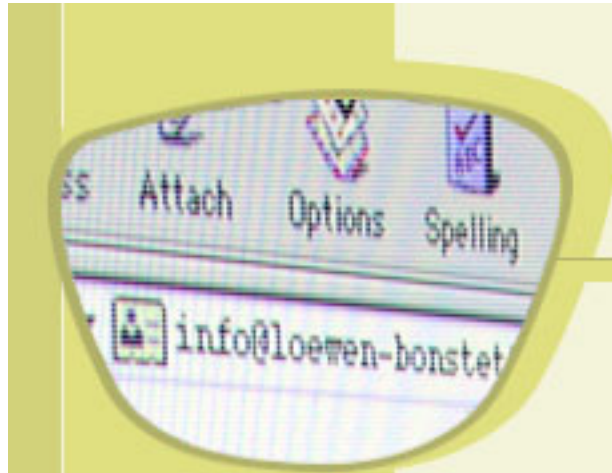
Knoblauchrahmsüppchen mit Peperoniwürfel und Grünerbsen

Kalbshaxe "Cremolata" nach italienischer Art, Gemüse garnitur und Pilzrisotto

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 70.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 72.00



MENU K19 À FR. 83.00

Tomatensalat mit Basilikum, Mozzarella und Olivenöl
Fisch " POT AU FEU" mit kleinem Gemüse und Fischfilets
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Gemüse garnitur und Husnüdeli
Baumnusscoupe mit caramelisierten Baumnüssen

*3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 77.00
3-Gang Menu ohne Fisch Pot au Feu Fr. 76.00*

MENU K20 À FR. 83.00

Süssmaistartletten und Kernen
Langustenrahmsüppchen
Rindsfilet am Stück gebraten auf Weinhändlerbuttersauce,
Gemüse garnitur und Kartoffelgratin
Früchteteller mit Zimtglacé

*3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 76.00
3-Gang Menu ohne Langustensuppe Fr. 76.00*

MENU K21 À FR. 88.00

Ententerrine mit Rosapfeffer, Preiselbeermeerrrettich und Toast
auf kleinem Blattsalat
Consommé mit Ei und feinen Gemüsestreifen
Kalbsfilet auf Steinpilzrahmsauce, Gemüse garnitur und Röstikroketten
Zitronensorbet mit Rosé Champagner

*3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 79.00
3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 83.00*



MENU K22 À FR. 88.00

Kalt-warmes Fischroulette mit Crevetten, Lachstartar, warmem Fischfilet, und Tomatenvinaigrette auf Saisonsalaten

Oxtail clair mit Sherry und Gemüsewürfelchen

Rindsfilet "Wellington" im Blätterteig gebacken, Sauce Béarnaise, Pilzbett und Gemüse garnitur

Erfrischende Himbeerenjoghurtcrème

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 80.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 83.00

MENU K23 À FR. 91.00

Geräuchertes Forellenfischfilet auf Salaten garniert, Meerrettichschaum, Butter und Toast

Broccolirahmsüppchen mit Mandeln

Rindsfilet "London-Style" mit schwarzen Trüffeln und Weinbuttersauce, Gemüse garnitur und Parisiennekartoffeln

Hausdessert mit Schokoladenmoussen, Sorbets, Eisparfait und vielen Früchten

3-Gang Menu ohne Vorspeise Fr. 82.00

3-Gang Menu ohne Suppe Fr. 85.00