



Bankettvorschläge Herbst 2022

Auswahl Vorspeisen

1. Grüner Salat Französisches Dressing oder Herbsdressing	8.0
2. Gemischter Salat Französisches Dressing oder Herbsdressing	12.0
3. Nüsslisalat mit Croutons + Ei (1.50) + Speck (2.0) + Ei & Speck (3.0)	11.0
4. Nüsslisalat mit sautierten Pfifferlingen an Herbsdressing	14.0
5. Kürbiscrèmesuppe Hokkaido Kürbis, Ingwerfond, Kürbiskernöl	11.0
6. Waldpilztatar auf geröstetem Sauerteigbrot Garniert mit Salatbouquet an herbstlichem Dressing	15.0
7. Hausgemachte Wildterrine mit pikantem Apfelkompott Karamellierte Baumnüsse, Salatbouquet	19.50
8. Geräuchertes Lachsforellentatar auf Avocado mit Meerrettich-Aioli	24.50
9. Karamellierter Ziegenkäse auf Randen-Birnen-Carpaccio	16.50



Auswahl Hauptgänge

1. Schweins /Poulet Schnitzel an Waldpilzrahmsauce Mit frischen Nudeln	25.50
2. Hackbraten mit Kartoffelstampf und Saisongemüse	27.0
3. Waldpilzrisotto garniert mit Federkohl	24.50
4. Wildpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Herbstgarnitur	33.0
5. Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise und Saisongemüse	37.0
6. Kürbisgnocchi mit Sauerrahm, Belper Knolle und Salbei	26.0
7. Campagna Casimir Rotes Pouletcurry mit Duftreis garniert mit Früchten	28.0
8. Am Knochen gereiftes Schweins Rib-Eye (200g) Mit Pommes frites, Saisongemüse und Kräuterbutter	32.0
9. Forellenfilets mit Tomaten-Kräuter-Concassée Serviert mit Duftreis und Saisongemüse	36.0



Auswahl Dessert

1. Vermicelles mit Meringues-Crumble	9.0
2. Gebrannte Crème	10.0
3. Hausgemachtes Haselnuss-Crème-Brûlée	10.0
4. Schokomousse garniert mit marinierten Beeren	11.0
5. Pumpkin Pie mit Rahm	8.50
6. Coupe Waldbeere	9.50
7. Hausgemachtes warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Herz Sauerkirschenkompott und Rahm	10.50
8. Coupe Baileys mit Vanille- und Mocca-Softeis und Rahm	13.50
9. Apfelküchlein im Zimt-Zucker-Mantel mit Vanillesauce	10.0