



Bankett Sommer 2023

#1

Gazpacho mit gerösteten Brotwürfel	10.-

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Sauce Vierge	32.-
Spinatbeet, Ofenkartoffeln und sautierten Artischockenböden	

Himbeercrème mit Haferflocken Crumble	9.-

2

Grüner Salat mit Hausdressing gerösteten Kernen und Kräutercroutons	8.-

Schweinsrahmschnitzel an Waldpilzrahmsauce	27.-
Eiernudeln	

Crème Catalan mit Schokoladen Sorbet	10.-

3

Panzanella mit Tomaten, geröstetem Hausbrot, Gurken, Roten Zwiebeln	12.-
Peperoni und frischem Basilikum	

Rubiger Forellenfilet mit Nussbutter	32.-
Spinatbeet und Salzkartoffeln	

Vanille Softeis mit marinierten Sommerbeeren	10.-

4

Wassermelonensalat mit Feta und frischem Basilikum

12.-

Hausgemachtes pikantes Pouletcurry mit Cashewnüssen

33.-

Gewürzreis

Gurken Raita

Grand Cru Maracaibo Schokoladenkuchen mit Himbeeren

10.-

5

Gemischter Sommersalat an Hausdressing

9.-

Roastbeef-Teller aus Schweizer Rindsnuss

32.-

Pommes Frites

Salatbouquet und hausgemachter Tartare Sauce

Hausgebackener Karottenkuchen mit Mascarponecrème

9.-

6

Kleines Rindstatar nach Rezept des Hauses mit gehobelter Belper Knolle

24.-

Kalbs-Tagliata auf Ofengemüsebeet

42.-

Pane Carasau

Rucola, Parmesan und Pinienkernen

Eiskaffee nach Art des Hauses

10.-