









Bankettvorschläge Winter 2023

Auswahl Vorspeisen

- | | | |
|----|--|-------|
| 1. | Grüner Salat  
Französisches Dressing oder Italienisches Dressing | 8.00 |
| 2. | Nüsslisalat mit Croutons  
+ Ei (1.50)
+ Speck (2.00)
+ Ei & Speck (3.00) | 11.00 |
| 3. | Randencrèmesuppe 
Karamellierte Haselnüsse und Vanille-Öl | 11.00 |
| 4. | Kürbissuppe mit Dörraprikosen und Kürbiskernöl | 12.00 |
| 5. | Geräuchertes Lachstatar auf Avocado, Pumpernickel Crumble 
mit Meerrettich-Aioli | 21.50 |
| 6. | Karamellierter Ziegenkäse auf Randen-Birnen-Carpaccio  mit
Kräutersalat | 17.50 |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die eine Allergie oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden.







 *Diese Gerichte können Sie glutenfrei bestellen, bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden.*

 *Diese Gerichte können Sie laktosefrei bestellen, bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden.*

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Bankettvorschläge Winter 2023


Auswahl Hauptgänge

1. Schweinsschnitzel an Waldpilzrahmsauce Mit Beilage nach Wahl	25.50
2. Hackbraten aus dem Ofen mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl	27.00
3. Hausgebeitzer Suure Mocke mit Kartoffelstock und Rotkraut 	32.00
4. Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Saisongemüse und Beilage nach Wahl	37.00
5. Campagna Casimir   Rotes Pouletcurry mit Duftreis garniert mit Früchten	28.00
6. Schweins Rib-Eye vom Napfsäuli (200g)   Mit Pommes frites, Saisongemüse und Kräuterbutter	29.50
7. Gebratene Forellenfilets mit Mandelbutter dazu Salzkartoffeln und Blattspinat 	33.00
8. Egliknusperli frittiert mit Sauce Tartare und Pommes frites	29.50

Beilagen nach Wahl:

Nudeln, Kartoffelstampf, Duftreis, Pommes frites, Rösti fries, Kartoffel Kroketten

Über Zutaten in unseren Gerichten, die eine Allergie oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden.





 *Diese Gerichte können Sie glutenfrei bestellen, bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden.*

 *Diese Gerichte können Sie laktosefrei bestellen, bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden.*


Alle Preise in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Bankettvorschläge Winter 2023

Auswahl Dessert

1.	Vermicelles mit Meringues-Crumble und Rahm	9.00
2.	Gebrannte Crème 	10.00
3.	Hausgemachtes Haselnuss-Crème-Brûlée 	10.00
4.	Schokomousse garniert mit Früchten 	7.50
5.	Hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm	7.50
6.	Hausgemachtes warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Herz Sauerkirschenkompott und Rahm	10.50
7.	Coupe Baileys mit Vanille- und Mocca-Softeis und Rahm 	13.50
8.	Apfelküchlein im Zimt-Zucker-Mantel mit Vanillesauce	10.00

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die eine Allergie oder Intoleranz auslösen können,
informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden.*

 *Diese Gerichte können Sie glutenfrei bestellen, bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden.*

 *Diese Gerichte können Sie lactosefrei bestellen, bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden.*

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer