

## **Bankett Menu ab 10 Personen**

### **Menu 1**

Amuse Bouche

\*\*\*

Carpaccio vom Saibling mit Avocadopinienkernen & Salat im Knuspermantel

\*\*\*

Kabeljau auf Mango-Chutney mit Jaipur Curry Sauce

\*\*\*

Kalbsschulterspitz mit Kräuter Jus, Rotkraut, Rahmwirsing & Bratkartoffeln

\*\*\*

Apfelvariation mit hausgemachtem Honig-Eis

\*\*\*

Menu CHF. 130 Mit Käse + CHF. 20

### **Menu 2**

Amuse Bouche

\*\*\*

Variation vom hausgeräuchertem Schottischem BIO Lachs

\*\*\*

Zanderfilet auf frischem Blattspinat in der Zitronen Sauce

\*\*\*

Medaillons vom Rinds-Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Seeländergemüse & Kartoffel-Gratin

\*\*\*

Lebkuchenmousse, gebrannte Creme & gerührtes Eiskaffee

Menu CHF. 130 Mit Käse + CHF. 20

### **Menu 3**

Amuse Bouche

\*\*\*

Kaninchengelee mit hausgeräuchertem Kaninchenfilet & Meaux-Senf Schaum

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Koruma Krevette

\*\*\*

Swiss prim Schweins-Racks mit Kräuterjus, Rotkraut, Rahmwirsing & Kartoffel-Gratin

\*\*\*

Saisonalter Früchtegratin mit hausgemachtem Sorbet

Menu CHF. 120 Mit Käse + CHF. 20

#### **Menu 4**

Amuse Bouche

\*\*\*

Rindsfilet-Carpaccio mit Belperknolle, Parmesan-Mousse

\*\*\*

Saibling auf Kefen streifen in der Safran-Sauce mit Gemüseperlen

\*\*\*

Kalbs-Hohrücken mit Kräuterjus, Seeländergemüse & Kartoffel-Mousseline

\*\*\*

Ille Flottante mit Mandeln auf Exotischen Früchten mit Vanille-Sauce &  
Orangen-Espuma auf Exotischen Früchten mit Pistazien-Financier

Menu CHF. 130 Mit Käse + CHF. 20

#### **Menu 5**

Amuse Bouche

\*\*\*

Saibling im Joghurtgelee mit Tomaten Vinaigrette & Kräutersalat

\*\*\*

Quark Ravioli mit frischen Pilzen

\*\*\*

Rehschnitzel mit Wildgarnitur & Spätzli

\*\*\*

Mousse au Chocolat im Milchkännchen

Menu CHF. 120 Mit Käse + CHF. 20

#### **Menu 6**

Amuse Bouche

\*\*\*

Forellentartar mit Guacamole & Salat im Knuspermantel

\*\*\*

Koruma Krevetten auf Quark Ravioli mit Tamarinden Sauce

\*\*\*

Challans Entenbrust mit Gezürz-Jus auf Schwarzwurzeln & Schupf Nudeln

\*\*\*

Quark-Mousse mit Saisonalen Früchte Gratin & Schokoladen Sorbet

Menu CHF. 130 Mit Käse + CHF. 20