

Bankett Menu ab 10 Personen

Menu 1

Amuse Bouche

Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabi Schaum & grüne Spargeln

Kabeljau auf Mango-Chutney mit Jaipur-Curry-Sauce

Kalbsschulter-Spitz mit Vin Jaune Sauce, Seeländergemüse & Kartoffel-Mousseline

Weisses Mousse au Chocolat mit Erdbeeren, gebrannte Creme & gerührtes Eiskaffee

Menu CHF. 120 Mit Käse + CHF. 20

Menu 2

Amuse Bouche

Variation vom hausgeräuchertem Schottischem BIO Lachs

Zanderfilet in der Zitronensauce auf frischem Blattspinat

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

Lebkuchen- Mousse, Gebrannte-Creme & Gerührtes-Eiskaffee

Menu CHF. 120 Mit Käse + CHF. 20

Menu 3

Amuse Bouche

Kaninchengelee mit hausgeräuchertem Kaninchenfilet & Meaux-Senf Schaum

Kürbis-Cremesuppe mit Koruma-Krevetten

Swissprime Schweins-Racks mit Kräuterjus, Rotkraut, Rahmwirsing & Kartoffel-Gratin

Saisonaler Früchte-Gratin mit hausgemachtem Sorbet

Menu CHF. 110 Mit Käse + CHF. 20

Menu 4

Amuse Bouche

Rindsfilet-Carpaccio mit Belperknolle & Parmesan-Mousse

Saibling auf frischem Blattspinat 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 & Pistazien-Financier

Menu CHF. 120 Mit Käse + CHF. 20

Menu 5

Amuse Bouche

Saibling im Joghurtgelee mit Tomaten Vinaigrette & Kräutersalat

Quark Ravioli mit frischen Pilzen

Hirschbraten auf Rahmwirsing mit Rotkraut, Kastanien & Kartoffel-Mousseline

Mousse au Chocolat im Milchkännchen

Menu CHF. 110 Mit Käse + CHF. 20

Menu 6

Amuse Bouche

Forellentartar mit Avocado Guacamole & Salat im Knuspermantel

Koruma Krevetten auf Quark Ravioli mit Tamarinden Sauce

Challans Entenbrust mit Gewürzjus auf Schwarzwurzeln mit Schupf Nudeln

Quark-Mousse mit Saisonalen Früchte Gratin & Schokolade Sorbet

Menu CHF. 120 Mit Käse + CHF. 20