

## **Bankett Menu ab 10 Personen**

### **Menu 1**

Amuse Bouche

\*\*\*

Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabi Schaum & Kräutersalat

\*\*\*

Gazpacho mit Koruma Krevette

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Kräuterjus, Seeländergemüse & Kartoffel-Mousseline

\*\*\*

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

\*\*\*

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 & neue Bratkartoffeln

\*\*\*

Beeren Gratin mit Pistazien Mousse & Erdbeer Sorbet

Menu CHF. 130 Mit Käse + CHF. 20

### **Menu 3**

Amuse Bouche

\*\*\*

Kaninchengelee mit hausgeräuchertem Kaninchenfilet & Meaux-Senf Schaum

\*\*\*

Kalte Gurken Suppe mit hausgeräuchertem Bio Lachs

\*\*\*

Swiss prim Schweins-Racks mit Kräuterjus, Seeländergemüse & Bäckerinnen Kartoffeln

\*\*\*

Weisses Mousse au Chocolat auf Erdbeersalat mit Sauerrahmeis

Menu CHF. 120 Mit Käse + CHF. 20

#### **Menu 4**

Amuse Bouche

\*\*\*

Rindsfilet-Carpaccio mit Belperknolle & Gazpacho Mousse

\*\*\*

Saibling auf Kefen streifen in der Safran-Sauce mit Gemüseperlen

\*\*\*

Kalbs-Hohrücken mit Kräuterjus, Seeländergemüse & Safran Kartoffel-Mousseline

\*\*\*

Ille Flottante mit Mandeln auf Erdbeeren mit Vanille-Sauce &  
Orangen-Espuma auf Rhabarbersalat 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

\*\*\*

Kaninchenrücken mit Vin Jaune Sauce, Seeländergemüse & Kartoffel-Mousseline

\*\*\*

Mousse au Chocolat im Milchkännchen

Menu CHF. 120 Mit Käse + CHF. 20

#### **Menu 6**

Amuse Bouche

\*\*\*

Rinds-Carpaccio mit Rindstartar & Blattsalate

\*\*\*

Koruma Krevetten auf Quark Ravioli mit Tamarinden Sauce

\*\*\*

Challans Entenbrust mit auf Sojasprossen & Kefen Streifen mit Sesamreis

\*\*\*

Quark-Mousse mit Saisonalen Früchte Gratin & Himbeere- Sorbet

Menu CHF. 130 Mit Käse + CHF. 20