

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. 140 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. 140 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. 130 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. 140 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. 130 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. 140 Mit Käse + CHF. 20