

Menükarte Bankett

Frühling 2024

Servierte Tellergerichte

CHF/Person

Vorspeisen & Zwischengerichte

Saisonale Blattsalate mit Sprossen, Kernen, Croûtons und Hausdressing	9.00
Gemischter Salat mit Blattsalaten, drei saisonalen Gemüsesalaten, Sprossen, Kernen, Croûtons und Hausdressing	12.00
Spargelcrèmesuppe mit Bündnerfleisch	10.00
Spinatcrèmesuppe mit Knoblauch-Croûtons	9.00
Roastbeef mit Tartarsauce und Salatbouquet	21.00
Rinds-Carpaccio mit Balsamico, Rucola und Parmesan	28.00
Apéro-Teller: Bruschette mit Feta und Radieschen, Spargel-Rohschinken-Salat, Kräuter-Blätterteigstangen	16.00

Hauptspeisen

Am Stück gegartes Rinds-Entrecôte (CH) mit Thymian-Jus, Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse	46.00
Am Stück gegartes Rinds-Filet mit Rotwein-Jus, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	52.00
Kalbsbraten (CH) mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Frühlingsgemüse	42.00
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Beilage nach Wahl (Teigwaren/Reis/Spätzli) und Saisongemüse	31.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Beilage nach Wahl (Teigwaren/Reis/Spätzli) und Saisongemüse	34.00

served by



Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt

	CHF/Person
Kalbsrahmgulasch Beilage nach Wahl (Teigwaren/Reis/Spätzli) und Saisongemüse	36.00
Maispoulardenbrust (CH), Rosmarin-Jus, Weisswein-Risotto und Grillgemüse	36.00
Fisch nach Wahl (Zander/Saibling/Forelle/Lachsforelle) auf Safranspiegel, Kräuterreis und Blattspinat	42.00
Tagliatelle mit Sauce nach Wahl: Tomatensugo, Bolognese (CH)	25.00
Bärlauchpesto (Saisonal), Spargelsauce (Saisonal)	27.00
Gefüllte Krapfen nach Saison, Blattsalat, Kernen und Croûtons, Hausdressing	28.00
Desserts	
Zitronengras Panna Cotta mit Cashew-Brownies	13.00
Zweifarbige Schoggimousse im Glas mit Beeren	14.00
Limetten-Himbeer-Tartelette mit Baiser	11.00
Erdbeer-Rhabarber Tiramisù	12.00

Für ihre individuellen Wünsche sind wir offen und beraten Sie gerne.