

# Bankett-Menu 3-Gänge für 10-70 Personen

## 3 Courses for 10 to 70 people

### Kalbfleisch / Veal

Gemischter Salat

Mixed Salad

Kalbsbraten an Rotweinsauce

Roast veal with red wine sauce

Risotto und Gemüse vom Markt

Risotto and vegetables from the market

Tiramisu 57.50 CHF

Tiramisu 57.50 CHF

\* \* \*

Rucolasalat mit Parmesan

Arugula salad with parmesan cheese

Kalbsfilet und Riesengarnelen an Kerbelrahmsauce

Veal fillet and prawn with chervil cream sauce

Reis und Gemüse vom Markt

Rice and vegetable from the market

Dessertteller 92.50 CHF

Dessert plate 92.50 CHF

\* \* \*

Grüner Blattsalat

Green leaf lettuce

Kalbskötlette (350 gr.) grilliert an Bearnaisesauce

Grilled veal chop (350 grams) with bearnaise sauce

Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Potato gratin and vegetables from the market

Fruchtsalat mit Zitronensorbet 82.50 CHF

Fruit salad with lemon sorbet 82.50 CHF

## **Kalbfleisch / Veal**

**Bunt gemischter Blattsalat**

**Veriously mixed salad**

**Kalbssteak (200g) an Morchelrahmsauce**

**Veal steak (200 grams) with morel cream sauce**

**Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt**

**Potato gratin and vegetables from the market**

**Soufflé glace Grand-Marnier 79.50 CHF**

**Grand Marnier ice cream soufflé 79.50 CHF**

**\* \* \***

**Capresesalat mit Büffelmozzarella**

**Capri`s salad with buffalo mozzarella**

**Kalbsrollbraten an Thymianjus**

**Veal roll with thyme juice**

**Polenta und Gemüse vom Markt**

**Polenta and vegetables from the market**

**Profiteroles 63.00 CHF**

**Profiteroles 63.00 CHF**

**\* \* \***

**Nüsslisalat mit Ei**

**Nuessli salad with egg**

**Kalbshaxe alla Milanese**

**Veal shank Milan style**

**Kartoffelstock und Gemüse vom Markt**

**Potato stock and vegetables from the market**

**Zitronensorbet mit Prosecco 66.50 CHF**

**Lemon sorbet with Prosecco 66.50 CHF**

## **Kindfleisch / Beef**

**Nüsslisalat mit E**

**Nuessli salad with egg**

**Entrecôte an Madagaskarsauce (grüner Pfeffer)**

**Entrecote with Madagascar sauce (green pepper)**

**Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt**

**Fried potatoes and vegetables from the market**

**Zitronensorbet mit Campari 64.50 CHF**

**Lemon sorbet with Campari liquor 64.50 CHF**

**\* \* \***

**Gemischter Salat**

**Mixed salad**

**Rindsfilet (200 gr.) an Cognacsauce**

**Tenderloin (200 grams) with Cognac sauce**

**Risotto und Gemüse vom Markt**

**Risotto and vegetables from the market**

**Tiramisu 74.50 CHF**

**Tiramisu 74.50 CHF**

**\* \* \***

**Kraftbrühe mit Sherry**

**Consomme with Sherry**

**Roastbeef an Meerrettichsauce**

**Roast beef with horseradish sauce**

**Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt**

**Potato gratin and vegetable from the market**

**Dessertteller 89.50 CHF**

**Dessert plate 89.50 CHF**

## **Rindfleisch / Beef**

**Tomatenrahmsuppe mit Basilikum**

**Tomato cream soup with basil**

**Rindsfilet gebraten an Bearnaisesauce**

**Fried tenderloin with bearnaise sauce**

**Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt**

**Potato gratin and vegetable from the market**

**Käseteller 79.50 CHF**

**Cheese plate 79.50 CHF**

**\* \* \***

**Grüner Blattsalat**

**Green leaf lettuce**

**Rindsfilet (200 gr.) an Steinpilzsauce (Saisonal)**

**Tenderloin (200 grams) with cep cream (seasonal)**

**Weissweinisotto und Gemüse vom Markt**

**White wine risotto and vegetables from the market**

**Soufflé glace Grand-Marnier 78.50 CHF**

**Grand Marnier ice cream souffle 78.50 CHF**

**\* \* \***

**Capresesalat mit Büffelmozzarella**

**Capri`s salad with buffalo mozzarella**

**Rindsfilet Stroganoff**

**Fillet of beef Stroganoff**

**Hausgemachte Nudeln und Gemüse vom Markt**

**Homemade pasta and vegetables from the market**

**Fruchtsalat mit Sorbet 66.50 CHF**

**Fruit salad with sorbet 66.50 CHF**

# **Fisch und Krustentiere / Fish and Crustaceans**

**Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen**

**Nuessli salad with smoked salmon**

**Riesencrevetten an Kräuter-Knoblauchbutter**

**Prawns with herb garlic butter**

**Reis und Gemüse vom Markt**

**Rice and vegetables from the market**

**Zitronensorbet mit Vodka 74.00 CHF**

**Lemon sorbet with vodka 74.00 CHF**

**\* \* \***

**Gemischter Salat**

**Mixed salad**

**Salmsteak an Meersalz, Zitrone und Olivenoel**

**Steak of salmon with sea salt, lemon and oliveoil**

**Schnittlauchreis und Gemüse vom Markt**

**Rice with chives and vegetables from the market**

**Tiramisu 58.50 CHF**

**Tiramisu 58.50 CHF**

**\* \* \***

**Kraftbrühe mit Sherry**

**Consomme with sherry liquor**

**Gebratene Goldbrasse (400 - 500 gr.)**

**Fried bream (400 – 500 grams)**

**Peterlikartoffeln und Gemüse vom Markt**

**Parsley potatoes and vegetables from the market**

**Dessertteller 68.50 CHF**

**Dessert plate 68.50 CHF**

# **Fisch und Krustentiere / Fish and Crustaceans**

**Fischsüppchen nach Art des Hauses**

**Fish soup**

**Thunfischsteak grilliert auf Gemüse vom Markt**

**Fried tuna steak with fresh vegetables**

**Soufflé glace Grand-Marnier 76.50 CHF**

**Grand Marnier ice cream souffle 76.50 CHF**

**\* \* \***

**Rucolasalat mit Parmesansplitter**

**Arugula salad with parmesan splinter**

**Salmfilet im Blätterteig auf Lauchrahmbeet mit Reis**

**Salmon fillet in puff pastry with rice**

**Fruchtsalat mit Sorbet 61.50 CHF**

**Fruit salad with sorbet 61.50 CHF**

# Specialità / Specialities

## Menu / Menu

**Mir isch glich ! 50. - 100.00 CHF**

**I do not care! 50. – 100.00 CHF**

wir essen alles.

I will eat everything

oder / or

\* \* \*

## Menu / Menu

**Mach öppis ! 50. - 100.00 CHF**

**Please prepare something!**

wir essen kein (z.B.Fisch, Fleisch, Knoblauch etc.)

We do not eat ... (e.g. fish, meat, garlic, etc.)