

Menüvorschläge

Bankett

Wir freuen uns, Ihnen bei der Vorbereitung und Planung Ihres Anlasses behilflich sein zu dürfen.

Vorspeisen

| | |
|---|-----------|
| Frühlingsblattsalat mit grünen Spargeln, Rauchlachs (Norwegen, Aquakultur) und Kresse | CHF 16.50 |
| Kalte Rindsroastbeef-Tranchen mit Tatarsauce und kleinem Salatbouquet | CHF 18.00 |
| Temperierte CH-Lachsforelle auf Frühlingsspinat mit Kräuter und Safran-Kartoffel-Perlen | CHF 19.00 |
| Rauchlachstartar mit Sauerrahm, Limetten, Avocado, Toast und Butter | CHF 18.00 |
| Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Brotcroutons | CHF 9.80 |
| Pastinakensuppe mit Trüffelöl und Landrauchschinken-Grissini | CHF 13.00 |
| Bunter Blattsalat mit Kresse und Kernen | CHF 8.80 |
| Gemischter Salat mit Schnittlauch und Radisli | CHF 11.00 |

Fleischgerichte

| | |
|---|-----------|
| Kalbsgeschnetzeltes an Morchel-Champignonsrahmsauce, Rösti und Gemüse vom Markt | CHF 45.00 |
| Rindsentreôte 180g (Paraguay) mit Frühlings-Kräuterbutter Pommes Frites und Marktgemüse | CHF 39.00 |
| Maispouardenbrust (Frankreich) mit Rotwein-Zwiebelconfit und Rosapfeffer an Carnaroli-Risotto mit grünen Spargeln | CHF 32.00 |
| Pouletgeschnetzeltes «Casimin» Kokos-Currysauce, Mandelreis, Früchtegarnitur und frittierte Frühlingsrolle | CHF 28.00 |
| Schweinsnierstückbraten mit Senfkruste Kartoffelgratin Gemüse vom Markt | CHF 31.00 |
| Schweinsrahmschnitzel Champignonrahmsauce Nudeln und Gemüsebouquet | CHF 29.- |

Vegetarisch

| | |
|--|-----------|
| «Arancini» Gebackene Risottokugeln mit Dörrtomaten, Spinat und Pinienkernen auf mediterranem Gemüse mit Artischocken und Oliven | CHF 25.00 |
| Zucchetti und Auberginen Piccata auf Pestospaghetti mit Tomatencouli | CHF 25.00 |

Vegan

| | |
|--|-----------|
| Gemüse-Früchte Curry im Reising mit Falafel und Mango-Chutney | CHF 25.00 |
|--|-----------|

Dessert's

| | |
|---|-----------|
| Hausgemachtes Erdbeerenparfait mit Rhabarberkompott und Schokoladenmousse | CHF 15.50 |
| Coupe Romanoff | CHF 11.00 |
| Crème Catalana mit Beeren Salat und Erdbeerglace | CHF 13.00 |
| Rhabarber-Tiramisu mit Vanilleglace | CHF 12.00 |
| Erdbeer-Pfefferminz-Salat mit Vanilleglace und Greyerzer-Doppelrahm | CHF 11.00 |
| Caramelköppli mit Rahm | CHF 8.50 |
| Vanille Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und lauwarmen Brownie | CHF 13.00 |
| Weisses und braunes Schokoladenmousse mit Rahm und Früchten | CHF 13.50 |
| Gebrannte Crème mit gerösteten Mandeln und Rahm | CHF 9.80 |
| «Trifle» von Rhabarber-Vanillecrème auf braunem Tonkabohnen Biskuit mit marinierten Erdbeeren | CHF 13.50 |
| Erdbeer Törtli mit Bayerischecrème und Rahm | CHF 6.00 |