

Bankettkarte

## Herbstmenü 2017

Gültig September bis November

### MENU 1

Hausgemachte Pilzravioli mit Seeländer Rohschinken und sautierten Pfifferlingen

\*\*\*

Niedergegartes Schweinsfilet im Speckmantel an Calvadosauce,  
Kürbiskartoffelpüree und Marktgemüse

\*\*\*

Marroni-Grappamousse mit marinierten Trauben

CHF 69.00 pro Person

### MENU 2

Hirschcarpaccio mit Parmesanstreifen und sautieren Pilzen

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe mit Milchschaum und karamellisierten Kürbiskernen

\*\*\*

Lauwarmes Rindsentrecôte am Stück gegart mit Portweinsauce,  
Kartoffelgratin und Herbstgemüse

\*\*\*

Gelateria

Jeder Gast stellt seinen eigenen Coupe zusammen

CHF 77.00 pro Person (exkl. Dessert)

### MENU 3

Nüsslersalat mit Speck und Ei

\*\*\*

Wildschweinhackbraten mit Waldhonigsauce,  
Spätzli und Saisongemüse

\*\*\*

Brombeerenpafait mit konfierten Quitten

CHF 49.00 pro Person

**MENU 4**

Pilzcremesuppe mit Curryrahmhaube

\*\*\*

Geräuchertes Schweinsnierstück an Grapparahmsauce,  
Bratkartoffeln und Herbstgemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept mit Schokolademuffin

CHF 52.00 pro Person

**MENU 5**

Würzige Wildterriner mit Waldorfsalat

\*\*\*

Rehrückenmedaillon an Wildrahmsauce  
Spätzli, geschmortes Rotkraut, Rosenkohl und Mirza Apfel

\*\*\*

Kleines Brand-Vermicelles mit Merängge und Rahm

CHF 76.00 pro Person

**MENU 6**

Hausgemachte Kürbisravioli an Salbeibutter und gerösteten Baumnüssen

\*\*\*

Zartgegartes Kalbsschulterbraten an Rahmsauce mit Carnarolisotto und Waldpilzragout

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchlein aus dem Weckglas mit Vanilleglace

CHF 81.00 pro Person

**MENU 7**

Das Bankettessen einmal anders – Spare Ribs Happening

CHF 49.00 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Auswahl eines der obenstehenden Menüs für die gesamte Anzahl Personen gilt.  
(Ein einheitliches Menü für alle, Ausnahme Vegetarier)