

Bankettkarte

Winter 2018/2019

Gültig Oktober bis April

Apérovorschläge

Ob draussen auf der verschneiten Terrasse, in der Räumlichkeit oder während einer Partie Kegeln – wir haben das passende Apéro für Sie!

- Nüssli, Chips und Salzstängeli 4
- Minger's Speckzopf 4.5
- Minger's Hauszopf mit zweierlei Wurst (Salami Picante und Bauernwurst) und Sbrinzmöckli 7.5
- Olivenmix mit hausgemachten Schwiegermutterzungen 6
- Olivenmix, Pomodori secchi, Sbrinzmöckli, getrocknete Bauernwurst mit ofenfrischem Haus-Baquette 9.5
- Heisser Glühwein und frische Stettler-Würste vom Grill
- Bratwurstdegustation (5 verschiedene Sorten) 9.00 pro Person
- Glühwein 5.50 pro Glühwein

Stellen Sie ihr Wünschmenü selber zusammen

Vorspeise:

- Hausgemachte Pilzravioli mit Seeländer Rohschinken und Bärner Hobelkäse 18
- Trüffelpastete mit Salatbouquet an Oregano-Vinaigrette 19
- Nüsslersalat mit Speck und Ei 11
- Randencarpaccio mit Frischkäsemousse und gerösteten Pinienkernen 15
- Carpaccio vom Seeländer Rind mit Parmesanstreifen und Salatgarnitur 21
- Stettlers Bratwurstdegustation mit zweierlei Blattsalate 15

Suppen:

- Kürbiscrèmesuppe mit Milchschaum und karamellisierten Kürbiskernen 11
- Pastinakencremesuppe verfeinert mit Chili-Trüffelöl 11

Hauptgang

- Niedergegarte Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel an Kräuterrahmsauce
Kartoffelmash und Wurzelgemüse 41
- Grand Pièces vom Rindsentrecôte an Cognacrahmsauce
Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse 46
- Brasato al Barolo
In kräftiger Rotweinsauce geschmorter Rindsschulterbraten
Kräuterserviettenknödel und Wintergemüse 37
- Mit Zwetschgen gespicktes Schweinsnierstück an kräftigem Bratenjus
Bratkartoffeln und Wintergemüse 31
- Zartgegarter Kalbsschulterbraten vom Schweizer Kalb an Morchelsauce
mit Carnarolisotto und frischem Marktgemüse 52
- Lachs im Blätterteig
Pilavreis und Wintergemüse
- Entenbrust an Orangensauce 37
sautierte Butterspätzli und Saisongemüse
- Gratinierter Ziegenkäse mit Polentaschnitten und frischem Marktgemüse 27

Dessert:

- Grand Cru Schokoladenküchlein 13
und Vanilleglacé von der Eisinsel
- Gelateria 4 pro Kugel
Jeder Gast stellt seinen eigenen Coupe selber zusammen
- Orangen-Creme Brûlée mit marinierten Orangenfilet 12
- Gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept 10
mit Mandelmuffin
- Eingemachte Portwein-Zwetschgen mit Zimtglacé 12
- Vanille Panna Cotta mit Beerencoulis und Passionsfruchtsorbet 11

Das Bankettessen einmal anders

- Spare Ribs Happening 49

Bitte beachten Sie, dass die Menü-Zusammenstellung für die gesamte Anzahl Personen gilt.
(Ein einheitliches Menü für alle, Ausnahme Vegetarier)