

Bankettkarte

Frühlingsmenü 2019

Gültig April bis Juni

(Start: je nach Saison Schweizer Spargeln)

Apérovorschläge

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

- Nüssli, Chips und Salzstängeli 4
- Minger's Speckzopf und Mingerzopf 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
- Stettler-Brawurstdegustation (5 verschiedene Sorten) 9

Stellen Sie ihr Wunschmenü selber zusammen

Vorspeisen:

- Hausgemachte Bärlauchravioli mit Seeländer Rohschinken und Hobelkäse 18
- Carpaccio vom Schüpfner Rind mit Bärlauchpesto und Ruccola 21
- Lauwarme Spargeln vom Spargelhof Köhli in Kallnach mit Hollandaise, knusprigen Brotcroûtons und Parmesanstreifen 18
- Frühlingssalat mit Radieschen und Frühlingszwiebeln 10
- Stettlers Bratwurstdegustation mit zweierlei Blattsalat 15

Suppen:

- Spargelcremesuppe mit Dry-Age Rohschinken-Chips 12
- Fruchttige Mangocurrysuppe mit Kokosmilchschaum 11

Hauptgang:

- Saftiges gebratenes Schweinsfilet an Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse 41
- Zartgegartes Schulterfilet vom Schweizer Kalb an Morchelsauce
mit Frühlingzwiebelrisotto und saisonalem Gemüse 52
- Maispouardenbrust mit Bärlauch-Frischkäsesauce
Thymiankartoffeln und Marktgemüse 38
- Flank-Steak mit Bärlauch-Chimichurri
Kräuter-Mashed Potatoes und Saisongemüse 41
- Mit Pflaumen gespicktes Schweinsnierstück an Rosmarinjus
sämige Bramatapolenta und Saisongemüse 32
- Am Stück gegartes Roastbeef mit Portweinsauce
neue Bratkartoffeln mit Zitronenthymian und Marktgemüse 46
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Bärlauch-Pesto
Carnarolirisotto und Frühlingsgemüse 27

Dessert:

- Ovomousse mit Mandelcracker und Passionsfruchtsorbet 13
- Gelateria 4 pro Kugel
Jeden Gast stellt seinen eigenen Coupe zusammen
- Erdbeertiramisu im Weckglas und marinierten Erdbeeren 13
- Limettenkuchen mit Früchten garniert 13
- Gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept mit Mädi's Bräzeli 10
- Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkonfit und Himbeersorbet 12
- Grand Cru Schokoladenküchlein
und Vanilleglacé von der Eisinsel 13

Das Bankettessen einmal anders:

- Spare Ribs Happening 49

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