

Bankettkarte

Herbst 2019

Gültig September bis November

Apérovorschläge

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

- | | |
|--|-----|
| ▪ Nüssli, Chips und Salzstängeli | 4 |
| ▪ Tomatenbruschetta (3 Stk. pro Person) | 7.5 |
| ▪ 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 |

Stellen Sie ihr Wunschmenü selber zusammen

Vorspeisen

- | | |
|---|----|
| ▪ Hausgemachte Pilzravioli mit Seeländer Rohschinken und sautierten Pfifferlingen | 18 |
| ▪ Hirschcarpaccio mit Parmesanstreifen und sautieren Pilzen | 21 |
| ▪ Nüsslersalat mit Speck und Ei | 11 |
| ▪ Würzige Wildterriner mit Waldorfsalat | 17 |
| ▪ Hausgemachte Kürbisravioli an Salbeibutter und gerösteten Baumnüssen | 17 |
| ▪ Stettlers Bratwurstdegustation | 15 |

Suppen

- | | |
|--|----|
| ▪ Kürbiscremesuppe mit Milchschaum und karamellisierten Kürbiskernen | 11 |
| ▪ Pilzcremesuppe mit Curryrahmhaube | 11 |

Hauptgang

- Grand Pièces vom Rindsentrecôte an Portweinsauce
Kartoffelgratin und Herbstgemüse 46
- Niedergegartes Schweinsfilet im Speckmantel an Calvadossauce,
Kürbiskartoffelpüree und Marktgemüse 41
- Wildschweinhackbraten mit Waldhonigsauce,
Spätzli und Saisongemüse 28
- Im Haus gebeizter Hirschkopfe nach Jäger Art
Spätzli, geschmortes Rotkraut, Rosenkohl und Mirza Apfel 32
- Rehrückenmedaillon an Wildrahmsauce
Spätzli, geschmortes Rotkraut, Rosenkohl und Mirza Apfel 49
- Zartgegarter Kalbsschulterbraten an Rahmsauce
mit Carnarolisotto und Waldpilzragout 51
- Gratinierte Spätzlipfanne mit Waldpilzen 21

Dessert

- Marroni-Grappamousse mit marinierten Trauben 12
- Brombeerenpafait mit Quittencoulis und Mädi's Bräzeli 11
- Gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept
mit kleinen Mandelmuffin 10
- Kleines Brand-Vermicelles mit Merängge und Rahm 11
- Lauwarmes Grand-Cru Schokoladenkuchlein
und Vanilleglace von der Eisinsel 13
- Gelateria 4 pro Kugel Glacé
Jeder Gast stellt seinen eigenen Coupe zusammen

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)