

Bankettkarte

## Herbst 2020

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 47
- Niedergegartes Schweinsfilet im Speckmantel an Calvadossauce,  
Kürbiskartoffelpüree und Marktgemüse 41
- Wildschweinhackbraten mit Waldhonigsauce,  
Spätzli und Saisongemüse 28
- Im Haus gebeizter Hirschpfeffer 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 Carnarolirisotto 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)