

Bankettkarte

## Frühlingsmenü 2021

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 zum auswählen) 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
- Maispoulardenbrust 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 47
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Bärlauch-Pesto  
Carnarolisotto und Frühlingsgemüse 27

**Dessert:**

- Ovomousse mit Mandelcracker und Passionsfruchtsorbet 12
- 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)

**Restaurant Bären Schüpfen GmbH**

Bergackerweg 1, 3054 Schüpfen, Telefon 031 879 01 96, Fax 031 879 03 55, info@baerenschuepfen.ch, www.baerenschuepfen.ch