

Bankettkarte

Sommermenü 2021

Gültig Juni bis Mitte September

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
- Rinds- und Lachs-Tartar-Brötchen (je 1 Stk. pro Person) 7.5
- 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 selber auswählen) 9

Stellen Sie ihr Wunschmenü selber zusammen

Vorspeisen:

- Ceasar Salat mit Pouletbruststreifen, gehobeltem Parmesan gerösteten Brotwürfeln an raffiniertem Ceasar-Dressing 17
- Limone-Frischkäseravioli mit Rohschinkenwürfeli an Salbeibutter und Parmesanstreifen 18
- Tomatensalat Caprese an Basilikumvinaigrette und Mozzarella 15
- Rindscarpaccio mit Berner Paprikaküssli und mariniertem Ruccolapesto 22
- Rauchlachstatar mit Mangowürfeli, Sauerrahm, Dill & Schnittlauch sowie Märit Salatbouquet 22
- Sommersalat an Balsamicodressing mit Wassermelonenwürfel und gerösteten Kernen 13
- Stettlers Bratwurstdegustation (5 verschiedene Sorten) mit Blattsalat 15

Suppen:

- Erfrischende Melonenkaltschale mit Prosecco 12
- Tomatensuppe mit Gin, Basilikumrahm und Parmesanflütes 13

Hauptgang:

- Saftiges gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel
Steinpilzrahmsauce, hausgemachte Pasta und Marktgemüse 41
- Am Stück gegartes Rindsentrecôte an Gartenkräuterjus
Kartoffelgratin und Sommergemüse 47
- Sautierte Pouletbrust mit Kräuter-Mascarponesauce
Bramata-Polenta und Saisongemüse 38
- Schweinsbraten Provençale 32
Gespicktes Schweinsnierstück mit Tomaten und Oliven an Salbeijus
Weissweinsrisotto und Marktgemüse
- Gebratenes Kalbscarree an Pilzrahmsauce 53
Butterspätzli und Saisongemüse
- Warmes Roastbeef aus dem Rauchofen an Whisky-Buttersauce 47
neue Bratkartoffeln und Sommergemüse
- Vitello Tonnato mit hausgemachten Pommes frites 36
- Ratatouille-Gemüse mit Polentaschnitte 22

Dessert:

- Halbgefrorenes aus Schweizer Beeren 12
- Gelateria 4 pro Kugel
Jeden Gast stellt seinen eigenen Coupe zusammen
- Marinierte Beeren mit Joghurt-Beerenglacé von der Eisinsel Spiez 11
- Limettencreme im Wecklas und Sommerbeeren 12
- Crème Brûlée mit marinierten Beeren 12
- Vanille Panna Cotta mit Beerencoulis und Himbeersorbet 12
- Grand Cru Schokoladenküchlein 13
und Vanilleglacé von der Eisinsel

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)

Grill-Menü
Gültig: April bis Mitte September
(Ab 35 Personen)

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Füllung
an Salbeibutter und Parmesanstreifen

Grillbuffet
Mix-Grill 300g Fleisch pro Person zu gleichen Teilen
Rindshuft Royal, Lammsteak, Pouletspiessli, Schweinegrillsteak, Lachs auf Buchenholz
Promillegriller, Metzgertüfeli und Alpengriller

Salztrilogie bestehend aus:
Steinsalz aus Bex, Kräutersalz aus Österreich und Pyramidensalz aus Zypern
Café de Paris, Knoblauchbutter, Cognacbutter und verschiedene BBQ-Saucen

Kartoffelgratin

Salatbuffet:
Grüner Salat mit separater französischer und italienischer Salatsauce
Ruebli-, Mais-, Tomaten-/Mozzarella- und Selleriesalat New York Style

Brotbar mit Naturbutter, Speckbutter und Thymianbutter

Hochzeits- oder Geburtstagstorte
und
drei verschiedenen Glacé- oder Sorbetsorten

CHF 83.00 pro Person (exkl. Torte)

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

Ein Ausflug in die Welt der Würste

Als Begrüssung führt euch der Metzgermeister Martin Stettler in die Welt der Würste ein. Erzählt Wissenswertes über die Herstellung einer Bratwurst sowie über die Geschichte der Bratwurstmanufaktur und erklärt die ausgewählten Sorten Bratwürste und deren Zutaten. Im Anschluss darf sich jeder seinen eigenen Wurstspieß aus 20 verschiedenen und hausgemachten Bratwürsten zusammenstellen und auf dem Meter langen Kanalgrill zubereiten.

20 verschiedene Sorten Bratwürste

Die ganze Auswahl der Bratwürste findest Sie unter www.bratwurstmanufaktur.ch

Spiess-Gemüse:

Zucchetti, Paprika, Zwiebel, Aubergine, Cherrytomaten, Champignons

Stettler-Senf, Meerrettich-Senf, Honig-Senf, Chili-Senf und Pommerysenf

Ketchup und Mayonnaise

Pommes frites

Salatbuffet:

Grüner Salat mit separater französischer und italienischer Salatsauce
Ruebli-, Mais-, Tomaten-/Mozzarella- und Selleriesalat New York Style

Brotbar mit Naturbutter, Speckbutter und Kräuterbutter

Jeder Gast kreiert seinen eigenen Coupe
direkt bei der Gelateria in der Gaststube

CHF 48.00 pro Person (exkl. Dessert)