

Bankettkarte

Herbst 2021

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 53

Bitte beachten Sie, dass die Menü-Zusammenstellung für die gesamte Anzahl Personen gilt.
(Ein einheitliches Menü für alle, Ausnahme Vegetarier)