

Bankettkarte

Frühlingsmenü 2022

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 5
- Minger's Speckzopf und Mingerzopf 5.5
- Minger's Hauszopf mit zweierlei Wurst (Salami Picante und Bauernwurst) und Sbrinzmöckli 7.5
- Olivenmix mit hausgemachten Schwiegermutterzungen 8
- Olivenmix, Pomodori secchi, Sbrinzmöckli, getrocknete Bauernwurst mit ofenfrischem Haus-Baquette 10.5
- 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 22
- Lauwarme Spargeln vom Spargelhof Köhli in Kallnach mit Hollandaise, knusprigen Brotcroûtons und Parmesanstreifen 19
- Frühlingssalat mit Radieschen und Frühlingszwiebeln 11
- Stettlers Bratwurstdegustation mit zweierlei Blattsalat 17

Suppen:

- Spargelcremesuppe mit Dry-Age Rohschinken-Chips 13
- Fruchttige Mangocurrysuppe mit Kokosmilchschaum 11

Hauptgang:

- Saftiges gebratenes Schweinsfilet an Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse 43
- Zartgegartes Schulterfilet vom Schweizer Kalb an Morchelsauce
mit Frühlingzwiebelrisotto und saisonalem Gemüse 54
- Maispoulardenbrust mit Bärlauch-Frischkäsesauce
Thymiankartoffeln und Marktgemüse 39
- Flank-Steak mit Bärlauch-Chimichurri
Kräuter-Mashed Potatoes und Saisongemüse 46
- Mit Pflaumen gespicktes Schweinsnierstück an Rosmarinjus
sämige Bramatapolenta und Saisongemüse 35
- 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 14
- 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 14

Das Bankettessen einmal anders:

- Spare Ribs Happening 56

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