

Bankettangebote

Menü à la carte

Kalte Vorspeisen

Bruschetta, 3 verschiedene Sorten (Tomaten, Auberginen, Zuccetti)	12.00
Beefsteak-Tatar klein	16.00
Kalte Platte (Bündnerfleisch, Rohschinken, Bauernspeck, Käse, garniert)	16.00

Suppen

Consomée mit Flädli	8.00
Ei	8.00
Minestrone	9.00
Tomatencremesuppe mit Olivenbrot	9.50
Curryschaumsuppe mit Brotcroutons	12.50
Kürbiscremesuppe mit geräucherten Lachsstreifen	14.50

Salate CHF

Menüsalat	5.00
Grüner Blattsalat	7.00
Gemischter Salat	9.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	11.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum	12.00

Menü à la carte

Pasta

Napoli	14.00
Bolognese	16.00
Pesto	16.00
Äplermakronen mit Apfelmus	17.00

Raclette und Fondue

Fondue Classic Beilagen: Brot, Kartoffeln	24.00
Waadtländer Fondue Greyerzer, Kirsch Beilagen: Brot, Kartoffeln	25.00
Fondue mit Tomaten und Mozzarella Beilagen: Brot, Kartoffeln mit Salami	26.00 28.00
Fondue Chinoise à discrétion Beilagen: Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch, Kartoffeln, Champignons, Gemüse	32.00
Raclette à discrétion Beilagen: Raclette-Käse, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Gurken, Mais, Ananas, Champignons, Gewürze	30.00
Tischgrill à discrétion Beilagen: Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch, Kartoffeln, Chippolata, Ananas, Champignons, Silberzwiebeln, Gurken, Mais	43.00

Menü à la carte

Hauptspeisen

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	29.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	29.50
Gefüllte Poulardenbrust mit Gemüse-Risotto	27.50
Rindsfilet- Gulasch Stroganoff mit Spätzli und Gemüse	27.50
Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	28.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	
Kalbfleisch	25.00
Schweinefleisch	23.00
Weissweinrisotto mit sautierten Steinpilzen	23.00
Wokteller	
Fleisch	17.00
Vegetarisch	17.00
Feinschmeckersalat mit Pouletstreifen	18.00
Waldpilzen	18.00

Menü à la carte

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	8.50
Vermicelles mit Meringue und Vanilleglace	8.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	8.50
Grand Marnier Parfait mit Frischen Früchten garniert	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	9.50
Mousse au Baileys	10.00

Bankettmenü

Menü 1

Gemischter Salat mit
Pouletspiesschen an Honig-Chili Marinade

oder

Broccolicremesuppe mit Rahm

—

Gefüllte Poulardenbrust auf
Gemüse-Risotto

oder

Rotbarschfilet an Weissweinsauce mit
Lauchgemüse und
Tagliatelle Tricolore

oder

Tomaten-Kartoffel Gratin

—

Orangenmousse mit
Früchten und Schokosplittern

oder

Panna Cotta mit Waldbeeren

CHF 49.00

Bankettmenü

Menü 2

Grüner Blattsalat mit
sautierten Rindsstreifen

oder

Tomatencremesuppe mit Brotcroutons

—

Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel mit
Pilaw Reis und
Romanesco Gemüse

oder

Kalbsbraten an Kräutermarinade mit
Bratkartoffeln und
glasierten Karotten

oder

Panierter Camembert an
Preiselbeerschaum mit
Salatvariation

—

Joghurtcreme auf
frischen Früchten

oder

Hausgemachter Apfelstrudel mit
Vanillesauce und Rahm

CHF 57.00

Bankettmenü

Menü 3

Nüsslisalat mit
sautierten Pilzen

—

Kürbiscremesuppe mit
geräucherten Lachsstreifen

—

Rindsfilet im Blätterteig mit
geschmorten Tomaten und
Thymian-Kartoffeln

oder

Karamelierte Entenbrust an
Orangensauce mit
Rotkohl und Wildreis

—

Grand Marnier Parfait mit Früchten garniert

oder

Hausgemachter Fruchtsalat mit
Vanilleglace und Rahm

CHF 69.00

Bankett-Kindermenü

Kinder-Menü

Kleiner gemischter Salat

oder

Tomatencremesuppe

oder

Bouillon mit Flädli

—

Egli-Knusperli mit Pommes

oder

Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

oder

Spaghetti Bolognese/ Napoli

oder

Dolder Burger mit Country Cuts

—

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

oder

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm

CHF 24.00