

Bitte Lesen!

So funktioniert's:

Sie entscheiden sich für eine Anzahl Gänge, die Sie speisen möchten, und stellen sich aus unserer Bankettkarte Ihr Wunschmenü zusammen.



Drei Gänge 64.–
Vier Gänge 74.–
Fünf Gänge 84.–
Sechs Gänge 94.–

Unsere Bankettpreise gelten **ab 10 Personen** und nur bei einheitlicher Menüwahl, d.h. alle Gäste, ausser Vegis, erhalten das gleiche Menü.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8% MwSt.

Folgende Varianten sind möglich:

Drei Gänge

eine Vorspeise (von Seite 1), **einen** Hauptgang (von Seite 2), **ein** Dessert (von Seite 3)

Vier Gänge

Eine Vorspeise (von Seite 1), **einen** Hauptgang (von Seite 2), **ein** Käsegang und **ein** Dessert (von Seite 3)
oder

Zwei Vorspeisen (von Seite 1), **einen** Hauptgang (von Seite 2), **ein** Dessert (von Seite 3)

Fünf Gänge

Zwei Vorspeisen (von Seite 1), **einen** Hauptgang (von Seite 2), **ein** Käsegang und **ein** Dessert (von Seite 3)
oder

Drei Vorspeisen (von Seite 1), **einen** Hauptgang (von Seite 2), **ein** Dessert (von Seite 3)

Sechs Gänge

Drei Vorspeisen (von Seite 1), **einen** Hauptgang (von Seite 2), **ein** Käsegang und **ein** Dessert (von Seite 3)

AGB

Menüwahl

Bitte treffen Sie Ihre Wahl bis spätestens **5 Tage** vor Ihrem Anlass

Personenzahl

Wir bitten Sie uns **24 h vor Beginn Ihres Anlasses**, die **definitive Personenzahl** mitzuteilen. Diese dient als Basis zur Rechnungsstellung.

Allfällige zusätzliche Menüs werden zum **gleichen** Menüpreis verrechnet.
Allfällige nicht servierte Menüs werden mit **40%** des Menüpreises verrechnet.

„Zapfengeld“

Für mitgebrachte Weine oder Champagner verrechnen wir **CHF 35.–/ 75cl Flasche**.
Mitgebrachte Gerichte z.B. Geburtstagskuchen nach Absprache.

Zahlungsmittel

CHF in BAR, EC-Maestro, Postcard, WIR (nach Absprache)

Zahlung per Rechnung und Einzahlungsschein/e-Banking zahlbar innert 10 Tagen

Vorspeisen



Salate

- Grüner oder gemischter Salat
- Nüsslisalat mit Ei oder mit gebratenem Speck
- Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Croutons
- Tomaten und Mozzarella „Caprese“

Suppen

- Hausgemachte Rindskraftbrühe mit oder ohne Flädli
- Kürbissuppe (Saisonal) mit Steirischem Kürbiskernöl
- Rassige Currysuppe
- Pilzcremesuppe mit Croûtons
- Karotten - Ingwersuppe
- Gemüsecremesuppe nach Ihrer Wahl

Vegetarische Vorspeisen

Steinpilzravioli mit frischen sautierten Steinpilzen (Saisonal)

Champignons gebacken mit Sauce Tartare auf Nüsslisalat

Gemüse im Tempurateig serviert mit Kräuter-Quarkdipp

Vegane Indische Vada (Linsenküchlein) serviert mit Cocos-Chilli-Cutney

Veganes Tatare serviert mit knusprigen Sonnenblumen-Brot

Vorspeisen aus Seen und Meeren

Hausgeräucherter Lachs

serviert Salatgranitur und Kartoffelpuffer

Riesencrevetten provenzalisch gebraten

auf bunten Salaten

Miesmuscheln nach Matrosen Art

serviert mit Knoblauchbrötli

Crevetten - Cocktail auf Avocadofächer

Vorspeisen mit Fleisch

Kleines pikantes Beefsteak Tatare pikant gewürzt

serviert mit knusprigem Butters-toast

Wachtelbrüstchen knusprig gebraten

auf kleinem Chicorino-Rosso-Risotto

Kalbscarpaccio

mit hausgemachter Basilikumpesto und Parmesanspänen

Entenlebertranche gebraten

serviert auf Carnaroli-Risotto



Vegetarische Hauptgänge

Rassiges Gemüsecurry authentisches Curry nach südindischer Art serviert mit Basmatireis und Linsengebäck

Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle serviert mit den passenden Dips und bunten Salaten der Saison

Sämiger Carnaroli - Risotto mit Pilzen der Saison

Stroganoff von gemischten Pilzen im Kartoffelstockkranz

Fischhauptgänge

Bouillabaisse „Löwen“ mit Knoblauchbrötchen

Heiss geräucherte ganze Forelle mit lauwarmem Kartoffelsalat

Loup de mer Filet auf Rahmsauerkraut

Grillierte Lachstranche auf buntem Schmorgemüse

Felchenfilet (Saisonal) mit brauner Butter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Fleischhauptgänge

Kalbsrückenbraten (CH) an Morchelsauce mit Marktgemüse

Roastbeef vom Rindsentrecôte (CH) mit Sauce Bearnaise dazu Marktgemüse

Lammkoteletten (AUS/NZ) rosa grilliert dazu Prinzessinnen Bohnen

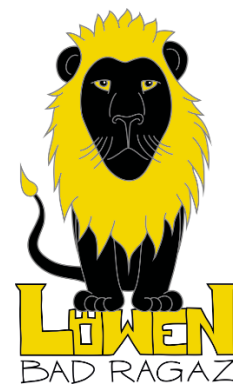
„Suura Mogga“ Rindsauerbraten (CH) an kräftiger Rotweinjus mit Wurzelgemüsen

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ an pikanter Paprikasauce

Beilagen zu Ihrer Wahl (max. 2)

- Petersilien- oder Rosmarinkartoffeln
- Bratkartoffeln mit oder ohne Zwiebeln
- Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm
- Kartoffelgratin
- Pommes frites, Röstikroketten
- Nudeln, Bandnudeln
- Basmatireis
- Risotto mit Pilzen, Safran oder „Bianco“
- Handgeschabte Spätzle

Desserts



Kalte Versuchungen

Kleiner Coupe Romanoff (Saisonal) oder Danemark
Vanilleglace mit frischen Erdbeeren oder mit heisser Schokoladensauce

Coupe Nesselrode oder Vermicelles (Saisonal)
mit oder ohne Vanilleglace

Gemischte Sorbets und Exotische Früchte

Soufflé Glace Grand Marnier
mit Orangen Crêpes

Cremes und Co.

Hausgemachtes „Karamellköppli“ mit Rahm

Malanser Sausercreme (Saisonal) oder Gebrannte Creme

Schokonusskuchen mit Rahm

„Löwen-Dessert-Traum“
frische Früchte oder Beeren (Saisonal) mit Meringue und Rahm

Heisse Versuchungen

Marsala - Sabayon
mit Vanilleglace

Ofenwarmer hausgemachter Apfelstrudel
mit Tiramisùglace

Für alle Käseliebhaber

Käse von der Platte zum Dessert oder als Käsegang