

Menü 1	Fr. 56.-	Menü 2	Fr. 74.-
Tomatencrèmesuppe ***		Nüsslisalat mit Wildschweinrohschinken ***	
Rindsschmorbaten (oder Kalb) mit Jus Kartoffelstock Gemüse garnitur ***		Rindsfilet Englische Art Sauce Béarnaise Kartoffelgratin & Gemüse garnitur ***	
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis		Maroniparfait an Caramel-Sauercrèmesauce	
Menü 3	Fr. 77.-	Menü 4	Fr. 84.-
Nüsslisalat mit Speck & Croûtons ***		Petersilienwurzsuppe ***	
Apfel- Selleriesorbet ***		Seeteufelsaltimbocca auf Safranrisotto ***	
Hirschfiletmedaillon Kräutermantel Spätzli Rotkraut ***		Schweinsfilet im Speckmantel Bratkartoffeln Ratatouille ***	
Panna Cotta mit Saisonkompott		Dessertbuffet	
Menü 5	Fr. 74.-	Menü 6	Fr. 94.-
Hausgebeiztem Lachs mit Meerrettichschaum ***		Petersilienwurzsuppe ***	
Brutzli Filet Ofenkartoffel mit Sauerrahm Gemüse garnitur ***		Pochierter Seezunge an beurre blanc Kürbispürée ***	
Schoggimousse		Lammcarré in Kräuterkruste Kartoffelgratin Gemüse garnitur ***	
		Sauerrahmparfait mit Zwetschgenkompott	
Menü 7	Fr. 76.-	Menü 8	Fr. 48.-
Hausgemachte Terrine mit Chutney & Confits ***		Randencrostini mit Ziegenfrischkäse ***	
Kalb carré an Morchelrahmsauce Quarkspätzli Gemüse garnitur ***		Weissweinrisotto mit Kürbis & Oliven ***	
In Rotwein pochierte Birne mit Zimteis		Basler Lächerliparfait	

Gerne können Sie für Ihren Anlass ab 12 Personen Ihr Menü aus unseren Bankettvorschlägen frei zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass bei der Auswahl ein Einheitsmenü zusammengestellt wird, da wir für Gruppen immer direkt einkaufen und speziell für den Anlass produzieren

(Vegane oder vegetarische Wünsche werden selbstverständlich berücksichtigt. Wir bitten Sie uns dies mitzuteilen.)