

<b>Menü 1</b> Maronencrèmesuppe *** Rindsschmorbaten ( oder Kalb) mit Jus Kartoffelstock Gemüsegar nitur *** Heisse Himbeeren mit Vanilleeis	<b>Fr. 56.-</b>	<b>Menü 2</b> Nüsslisalat mit Entenbrust *** Rindsfilet Englische Art Sauce Béarnaise Kartoffelgratin & Gemüsegar nitur *** Spekulatius Panna-Cotta	<b>Fr. 74.-</b>
<b>Menü 3</b> Nüsslisalat mit Speck & Croûtons *** Kürbissorbet *** Kalbs - Saltimbocca nach Römerart Safranrisotto Gemüsegar nitur *** Orangensalat mit Grand Marnier Sabayon	<b>Fr. 78.-</b>	<b>Menü 4</b> Pilzsuppe *** Seeteufel an Weissweinschaum Wintergemüse *** Schweinsfilet im Speckmantel Bratkartoffeln Karottenpüree *** Dessertbuffet	<b>Fr. 84.-</b>
<b>Menü 5</b> Hausgebeizter Lachs *** Brutzli Filet Ofenkartoffel mit Sauerrahm Gemüsegar nitur *** Schokoladenmousse	<b>Fr. 74.-</b>	<b>Menü 6</b> Petersilienwurzsuppe *** Pochierter Seezunge an Kerbelsauce Butternusskürbiskompott *** Lammcarré Morcheljus Ratatouille *** Maroniparfait an Caramelsauce	<b>Fr. 94.-</b>
<b>Menü 7</b> Kalbfleischterrinen mit Apfelchutney *** Kalbssteak an Portweinjus Steinpilzspätzli Gemüsegar nitur *** Rotweinbirne mit Zimteis und Merinque	<b>Fr. 76.-</b>	<b>Menü 8</b> Zucchetticrostini mit Getrockneten Tomaten *** Randenrisotto mit Brillat savarin & Baumnuss *** Tiramisu	<b>Fr. 48.-</b>

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.)