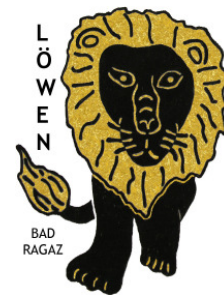


Bitte Lesen!



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 56.–
Vier Gänge 68.–
Fünf Gänge 80.–
Sechs Gänge 92.–

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

Suppen

- Hausgemachte Rindskraftbrühe mit oder ohne Flädli
- Rassige Currysuppe
- Karotten - Ingwersuppe
- Gemüsecremesuppe nach Ihrer Wahl
- Kürbissuppe (Saisonal) mit Steirischem Kürbiskernöl
- Gazpacho (Saisonal)
- Gurken Kaltschale mit Dill (Saisonal)
- Kalte Kartoffel-Lauchsuppe (Saisonal)

Vegetarische Vorspeisen

Steinpilzravioli mit frischen sautierten Steinpilzen (Saisonal)

Champignons gebacken mit Sauce Tartare auf Nüsslisalat

Gemüse im Tempurateig serviert mit Kräuter-Quarkdipp

Vorspeisen aus Seen und Meeren

Duo vom Schottischen Rauchlachs und geräuchertem Thunfisch serviert mit „kernigem“ Ruccola und Briochetoast

Riesencrevetten provenzalisch gebraten auf bunten Salaten

Jakobsmuscheln im Speck gebraten auf pikanten roten Linsen und 10-jährigem Balsamicoessig

Kanadischer Hummerschwanz auf Paëllareis mit Safran, Erbsen, Tomaten und Meeresfrüchten

Crevetten - Cocktail auf Avocadofächer

Vorspeisen mit Fleisch

Maispouardenstreifen in zweierlei Sesam gebraten auf lauwarmem Gemüsesalat

Wachtelbrüstchen knusprig gebraten auf kleinem Chicorino-Rosso-Risotto

Kalbscarpaccio mit hausgemachter Basilikumpesto und Parmesanspänen

Entenlebertranche gebraten serviert auf getrüffeltem Loto-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 „Loto“-Risotto mit Steinpilzen
Die Reissorte: Loto wächst in der Nähe von Ascona in der Südschweiz!

Stroganoff von gemischten Pilzen
im Kartoffelstockkranz



Fischhauptgänge

Bouillabaisse „Löwen“ mit Knoblauchbrötchen

Seeteufelmedaillon auf rassigem Randencurry dazu Basmatireis

St. Petersfischfilet auf Zitronen-Rosmarin-Risotto

Zanderfilet mit Speck und Croutons auf Rahmsauerkraut und Ragazer „Brötler“

Felchenfilet (Saisonal) mit brauner Butter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Fleischhauptgänge

Kalbsrückenbraten (CH) an Morchelsauce mit Marktgemüse

Roastbeef vom Rindsentrecôte (CH) mit Sauce Bearnaise dazu Marktgemüse

Lammrücken (AUS) rosa gebraten in der Kräuterkruste mit Prinzessinnen Bohnen

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

Rehrücken (A) ausgelöst und am Stück gebraten (Saisonal)
Vor Ihren Gästen flambiert und tranchiert serviert mit den klassischen Herbstbeilagen

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
- Serviettenknödel mit oder ohne Speck

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

Gebackene Glace mit heissen Waldbeeren

Ofenwarmer Apfelstrudel
mit Tiramisùglace

Für alle Käseliebhaber

Käse von der Platte zum Dessert oder als Käsegang