

Bankettkarte für den Winter

Kalte Vorspeisen

- Bunter Wintersalat mit Kürbis und Apfel CHF 8.00
- Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons CHF 12.50
- Pilztarte mit Zurzacher Mostbröckli und Kräutersauerrahm CHF 14.50

Warme Vorspeisen

- Gebackene Apfel-Trockenfleischröschen auf gebratenem Rosenkohl CHF 13.50
- Orangeravioli mit Mascarpone-Kürbisfüllung an Thymianschaum CHF 14.50
- Gebratene Lachswürfel auf Randen-Spaghetti an Meerrettichschaum CHF 15.50

Suppen

- Kürbiscremesuppe mit Kernöl CHF 7.50
- Schwarzwurzelcremesuppe mit Süsskartoffelstroh CHF 8.50
- Steinpilzcappuccino mit einem Rohschinken-Grissini CHF 9.50

Hauptgänge

- Perlhuhn Brust an Portweinjus mit Kartoffelgratin und Saisongemüse CHF 25.50
- Entenbrust an Orangensauce Kartoffelgratin und sautierter Spitzkohl CHF 28.50
- Schweinsfilet am Stück im Speckmantel auf winterlichem Ofengemüse mit Bratkartoffeln CHF 29.50
- Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisrisotto mit Salbei und Parmesan CHF 30.00
- Zartes Kalbssteak an Steinpilzsauce mit Gnocchi und Rosenkohl CHF 36.50

Vegetarische Hauptgänge

- Gebratener Chicorée mit Datteln und Feta auf Orangerisotto CHF 23.50
- Hausgemachte Thymian Nudeln an Rahmsauce mit Kürbis und Haselnuss im Parmesannest CHF 24.00
- Wirsing-Marroni Strudel an einer Apfel-Thymiansauce mit glasierten Apfelstückchen CHF 23.50

Dessert

- Bratapfel mit Rosinen und Marzipan auf Vanillesauce CHF 8.00
- Kürbis-Mascarpone Trifle mit Baumnusskrokant CHF 9.50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Orangeragout mit Rahm CHF 9.50