

## Bankettkarte für den Sommer

### Kalte Vorspeisen

- Bunter Sommersalat an Erdbeer-Minz Dressing mit Croutons und Blüten aus dem Propstei Garten CHF 8.00
- Brotsalat mit Grillgemüse an Kräuterdressing CHF 11.50
- Tomaten-Mozzarella Terrine mit kleinem Gartenkräutersalat und Basilikumpesto CHF 12.50
- Rindscarpaccio mit Ruccola, Sbrinz und Apfelbalsam CHF 14.50

### Warme Vorspeisen

- Gartenkräutergnocchi mit brauner Butter und Cherrytomaten CHF 14.50
- Lauwarme Zanderroulade mit Gemüse auf Kartoffelsalat mit Dill CHF 15.50
- Gebratenes Lammfilet auf Ratatouille mit Tomatensalsa CHF 15.50

### Suppen

- Gazpacho mit Rohschinken chips CHF 7.50
- Weisses Tomatenschaumsuppe mit Basilikumklösschen CHF 8.50
- Kalte Apfel-Ingwersuppe mit gebratener Riesencrevette CHF 8.50

### Hauptgänge

- Gebratenes Schweinesteak an Zitronen Pfeffer Butter mit Ofenkartoffel und buntem Sommergemüse CHF 25.00
- Rosa gebratenes Lamm-Nierstück an Senfsauce auf hausgemachten Kräuternudeln mit Peperonata CHF 28.50
- Gebratenes Bio Bachser Forellenfilet an Weissweinsauce Safrangnocchi mit Blattspinat CHF 30.00
- Am Stück gebratenes Rindfilet an Sauce Béarnaise auf Speckbohnen mit Schlosskartoffeln CHF 32.00
- Zarte Kalbsschnitzel auf mediterranem Gemüse Risotto und Tomaten Chutney CHF 32.50

## Vegetarische Hauptgänge

- Gebratener Gemüsespiess serviert mit Bratkartoffeln und einem Joghurt- Knoblauch Dip CHF 23.50
- Hausgemachte Basilikumnudeln mit Mozzarella und Kirschtomaten CHF 24.00
- Strudeltürmchen mit buntem Sommergemüse an Kräutersauce CHF 25.00

## Dessert

- Karamellisiertes Sonnenblumenkern Parfait mit Kirschkompott CHF 9.50
- Süsser Cannelloni mit weissem Schokoladenmousse und Erdbeersalat CHF 12.50
- Crème Brulée mit Lavendel und Sauerrahmglace CHF 11.50