

Bankettkarte für den Herbst

Kalte Vorspeisen

- Bunter Herbstsalat an Balsamicodressing mit Birne, Baumnüssen und Speck CHF 9.00
- Nüsslisalat an Honigdressing mit gehobeltem Sbrinz und Croutons CHF 11.50
- Hirschtrockenfleisch mit lauwarmen Steinpilzsalat an Rosmarin Vinaigrette CHF 14.50

Warme Vorspeisen

- Gebackene Apfel-Trockenfleischröschen auf gebratenem Rosenkohl CHF 13.50
- Hausgemachte Orangen Ravioli mit Mascarpone-Kürbisfüllung an Thymianschaum CHF 14.50
- Gebratener Rosmarin-Lachsspiess auf Risotto mit Rosenkohl CHF 15.50

Suppen

- Pastinaken-Cremesuppe mit Thymian Croutons CHF 6.50
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl CHF 7.50
- Karamellisiertes Marronschaumsüppchen mit Wildschweintrockenfleisch CHF 9.50

Hauptgänge

- Hirschschulterbraten mit Schokolade und Preiselbeeren-Marroniplätzli und Rotkraut CHF 24.50
- Gebratenes Schweinesteak unter einer Zwiebel-Meerrettich Kruste an einer Biersenfauce mit Bratkartoffeln und Herbstgemüse CHF 25.00
- Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisnudeln mit Marroni-Rosmarinpesto CHF 30.00
- Gebratene Rehmedaillons mit sautierten Pilzen an einer Cognac-Rahmsauce, Rosenkohl und Baumnussspätzle CHF 34.00
- Zartes Kalbssteak an Portweinjus auf Kürbisgemüse und Schupfnudeln CHF 36.50

Vegetarische Hauptgänge

- Hausgemachte Kürbisgnocchi an Salbeibutter mit Kürbiskernen und Sbrinz CHF 23.50
- Randenquiche auf Kürbisnudeln mit Curryschaumsauce CHF 24.00
- Rotkraut-Baumnußstrudel an einer Apfel – Thymiansauce mit glasierten Apfelstückchen CHF 23.50

Dessert

- Gratinierte Zwetschgen mit Zimtglace CHF 8.00
- Lebkuchenmousse an Apfel-Marroniragout CHF 8.50
- Toblerone Parfait auf Birnenwürfeln in Glühwein mariniert CHF 9.50