

Bankettkarte für den Herbst

Kalte Vorspeisen

- Bunter Herbstsalat an Balsamicodressing mit Birne, Baumnüssen und Speck CHF 11.00
- Nüsslisalat an Honigdressing mit gehobeltem Sbrinz und Croutons CHF 13.50
- Hirschtrockenfleisch mit lauwarmen Steinpilzsalat an Rosmarin Vinaigrette CHF 16.50

Warme Vorspeisen

- Gebackene Apfel-Trockenfleischröschen auf gebratenem Rosenkohl CHF 15.50
- Hausgemachte Orangen Ravioli mit Mascarpone-Kürbisfüllung an Thymianschaum CHF 16.50
- Gebratener Rosmarin-Lachsspiess auf Risotto mit Rosenkohl CHF 17.50

Suppen

- Pastinaken-Cremesuppe mit Thymian Croutons CHF 8.50
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl CHF 9.50
- Karamellisiertes Marronschaumsüppchen mit Wildschweintrockenfleisch CHF 11.50

Hauptgänge

- Hirschschulterbraten mit Schokolade und Preiselbeeren-Marronispätzli und Rotkraut CHF 26.50
- Gebratenes Schweinesteak unter einer Zwiebel- Meerrettich Kruste an einer Biersenfauce mit Bratkartoffeln und Herbstgemüse CHF 27.00
- Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisnudeln mit Marroni-Rosmarinpesto CHF 32.00
- Gebratene Rehmedaillons mit sautierten Pilzen an einer Cognac-Rahmsauce Rosenkohl und Baumnussspätzle CHF 36.00

- Zartes Kalbssteak an Portweinjus
auf Kürbisgemüse und Schupfnudeln CHF 41.50

Vegetarische Hauptgänge

- Hausgemachte Kürbisgnocchi an Salbeibutter
mit Kürbiskernen und Sbrinz CHF 25.50
- Randenquiche auf Kürbisnudeln
mit Curryschaumsauce CHF 26.00
- Rotkraut-Baumnußstrudel
an einem Apfel – Thymiansauce mit glasierten Apfelstückchen CHF 25.50

Dessert

- Gratinierte Zwetschgen mit Zimtglace CHF 10.00
- Lebkuchenmousse an Apfel-Marroniragout CHF 10.50
- Toblerone Parfait
auf Birnenwürfeln in Glühwein mariniert CHF 11.50