

## Bankettkarte für den Sommer

### Kalte Vorspeisen

- Bunter Sommersalat CHF 10.00  
an Erdbeer-Minz Dressing mit Croutons und Blüten aus dem Propstei Garten
- Brotsalat mit Grillgemüse an Kräuterdressing CHF 13.50
- Tomaten-Mozzarella Terrine CHF 14.50  
mit kleinem Gartenkräutersalat und Basilikumpesto
- Rindscarpaccio mit Ruccola,  
Sbrinz und Apfelbalsam CHF 16.50

### Warme Vorspeisen

- Gartenkräutergnocchi mit brauner Butter CHF 16.50  
und Cherrytomaten
- Lauwarme Zanderroulade mit Gemüse CHF 17.50  
auf Kartoffelsalat mit Dill
- Gebratenes Lammfilet auf Ratatouille CHF 17.50  
mit Tomatensalsa

### Suppen

- Gazpacho mit Rohschinkenchips CHF 9.50
- Weisses Tomatenschaumsuppe CHF 10.50  
mit Basilikumklösschen
- Kalte Apfel-Ingwersuppe CHF 10.50  
mit gebratener Riesencrevette

### Hauptgänge

- Gebratenes Schweinesteak CHF 27.00  
an Zitronen Pfeffer Butter mit Ofenkartoffel und buntem Sommergemüse
- Rosa gebratenes Lamm-Nierstück an Senfsauce CHF 29.50  
auf hausgemachten Kräuternudeln mit Peperonata
- Gebratenes Bio Bachser Forellenfilet CHF 32.00  
an Weissweinsauce Safrangnocchi mit Blattspinat
- Am Stück gebratenes Rindsfilet CHF 36.00  
an Sauce Béarnaise auf Speckbohnen mit Schlosskartoffeln

- Zarte Kalbsschnitzel auf mediterranem Gemüse  
Risotto und Tomaten Chutney CHF 37.50

### Vegetarische Hauptgänge

- Gebratener Gemüsespiess  
serviert mit Bratkartoffeln und einem Joghurt- Knoblauch Dip CHF 25.50
- Hausgemachte Basilikumnudeln  
mit Mozzarella und Kirschtomaten CHF 26.00
- Strudeltürmchen mit buntem Sommergemüse  
an Kräutersauce CHF 27.00

### Dessert

- Karamellisiertes Sonnenblumenkern Parfait  
mit Kirschkompott CHF 11.50
- Süsser Cannelloni mit weissem Schokoladenmousse  
und Erdbeersalat CHF 14.50
- Crème Brulée mit Lavendel und Sauerrahmglace CHF 13.50