

Bankettkarte für den Winter

Kalte Vorspeisen

- Bunter Wintersalat mit Kürbis und Apfel CHF 10.00
- Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons CHF 14.50
- Pilztarte mit Zurzacher Mostbröckli und Kräutersauerrahm CHF 16.50

Warme Vorspeisen

- Gebackene Apfel-Trockenfleischröschen auf gebratenem Rosenkohl CHF 15.50
- Orangenravioli mit Mascarpone-Kürbisfüllung an Thymianschaum CHF 16.50
- Gebratene Lachswürfel auf Randen-Spaghetti an Meerrettichschaum CHF 17.50

Suppen

- Kürbiscremesuppe mit Kernöl CHF 9.50
- Schwarzwurzelcremesuppe mit Süsskartoffelstroh CHF 10.50
- Steinpilzcappuccino mit einem Rohschinken-Grissini CHF 11.50

Hauptgänge

- Perlhuhn Brust an Portweinjus mit Kartoffelgratin und Saisongemüse CHF 27.50
- Entenbrust an Orangensauce Kartoffelgratin und sautierter Spitzkohl CHF 30.50
- Schweinsfilet am Stück im Speckmantel auf winterlichem Ofengemüse mit Bratkartoffeln CHF 31.50
- Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisrisotto mit Salbei und Parmesan CHF 32.00
- Zartes Kalbssteak an Steinpilzsauce mit Gnocchi und Rosenkohl CHF 41.50

Vegetarische Hauptgänge

- Gebratener Chicorée mit Datteln und Feta auf Orangerisotto CHF 25.50
- Hausgemachte Thymian Nudeln an Rahmsauce mit Kürbis und Haselnuss im Parmesannest CHF 26.00
- Wirsing-Marroni Strudel an einer Apfel-Thymiansauce mit glasierten Apfelstückchen CHF 25.50

Dessert

- Bratapfel mit Rosinen und Marzipan auf Vanillesauce CHF 10.00
- Kürbis-Mascarpone Trifle mit Baumnußkrokant CHF 11.50
- Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Orangeragout mit Rahm CHF 11.50