

MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

VORSPEISEN

Ravioli saisonal gefüllt	15.00
Gemüsecarpaccio ✘ ✘ Salatbouquet, geröstete Pinienkernen, Limettenöl, Sbrinz, Crevetten	13.00
Saisonale Suppe	11.00
Bunter Blattsalat ✓ Gemüwestreifen, Kernen, Kräuter Unsere Dressings: französisch italienisch ✓ Sesam-Wasabi Mango-Chili	9.00

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Pouletbrust ✘ gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Portweinsauce, Risotto, saisonales Gemüse	21.50
Schweinsfilet im Speckmantel Kartoffelgratin, saisonales Gemüse	36.00
Kalbs Ossobuco ✘ Polentaschnitten, Wurzelgemüse, Cremolata	35.00
Entrecôte vom Bison Portweinsauce, Serviettenknödel, saisonales Gemüse	48.00

FISCH

Saltimbocca vom Zander ✘ ✘ Bratkartoffeln, Ratatouille	33.00
Lachstranche mit Lavendelhonig gratiniert ✘ Asia-Gemüse, Wasabi-Kartoffelstock	32.00
Balchenfilet vom Sempachersee ✘ Kräuterschaum, Reis, Blattspinat	29.00

VEGETARISCH

Frittiertes Ei Kartoffelschnee, Senf-Sauce, Blattspinat	21.50
Gnocchi Sbrinzsauce, getrocknete Tomaten, Rucola	22.50
Mascarpone-Risotto ✘ Baumnuss-Kräuter-Pesto, Pilzragout, Kräutersalat	24.50
Auberginen Cordon-bleu Hobergs Pommies, saisonales Gemüse	24.00

DESSERTS

Apfelküchlein Vanillesauce oder Vanilleeis	11.00
Karamellisiertes Ananas-Capaccio ✘ ✘ Piña Colada Panna cotta	12.50
Pistaziencrème Himbeerkompott mit Bröseln und Pistazienkrokant, Sauerrahmglacé	12.50
Saisonales Tiramisu	9.50
Marmoriertes Schokoladenmousse ✘ Mango, Pistazieneis	11.00
Käseauswahl (5 verschiedene Sorten), Feigensenf, Fruchtebrot	16.50

Bestellung ab 10 Personen möglich. Sollten ihr nichts Passendes finden, können wir gerne gemeinsam ein Menü zusammenstellen.

Über Allergene und Zusatzstoffe geben wir euch gerne mündlich Auskunft.