

MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

VORSPEISEN

Nüsslisalat	14.50
Ei, Speck, Pilzen, Kürbis, alle Dressings zur Auswahl	
Gemüsecarpaccio ✘ ✘	16.50
Salatbouquet, geröstete Pinienkernen, Limettenöl, Sbrinz, Crevetten	
Saisonale Suppe	11.00
Bunter Blattsalat ✓	9.00
Gemüsestreifen, Croûtons, Kräuter Unsere Dressings: französisch italienisch ✓ Sesam-Wasabi Mango-Chili	

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

Pouletbrust ✘	21.50
gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Portweinsauce, Risotto, saisonales Gemüse	
Schweinsfilet im Speckmantel	36.00
Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin, saisonales Gemüse	
Kalbs-Ossobuco ✘	35.00
Polenta, Wurzelgemüse, Cremolata	
Entrecôte vom Bison	48.00
Portweinsauce, Pommes, saisonales Gemüse	
Burgerplausch à discrétion	pro Person 47.50
Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Kernen, Kräutern und französischem Dressing, in Schüssel auf Tisch HoBurger, Pulled Pork, Jalapeños und scharfe BBQ Sauce Pommes mit hausgemachten Saucen	

FISCH

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

VEGETARISCH

Gnocchi Pilzrahmsauce, Kürbis, Nüsslisalat, rote Zwiebeln	22.50
Mascarpone-Risotto ✘ Baumnüsse, Pilzragout, Kräutersalat	24.50
Auberginen Cordon-bleu Hobergs Pommes, saisonales Gemüse	24.00

DESSERTS

Apfelküchlein Vanillesauce oder Vanilleeis	11.00
Karamellisiertes Ananas-Capaccio ✘ ✘ Piña Colada Panna cotta	12.50
Marronimousse Meringues, Trauben, Sauser Sorbet	11.50
Saisonales Tiramisu	9.50
Tobleronemousse ✘ Sauser Zwetschgen	12.50
Käseauswahl (5 verschiedene Sorten), Feigensenf, Früchtebrot	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.