

Liebe Gäste

Für Gruppen ab 15 Personen ist es sinnvoll, im Vorfeld ein einziges, einheitliches Menu zu bestimmen. Nur so können wir Wartezeiten für Sie vermeiden.

Gäste, die sich vegetarisch ernähren, wählen ihren Hauptgang vor Ort à la Carte. Wenn sich mehr als sechs Gäste für ein vegetarisches Essen entscheiden, sollte auch dieser Hauptgang vorgängig und einheitlich festgelegt werden. Vor- und Nachspeise servieren wir möglichst einheitlich, bei Bedarf passen wir sie individuellen Bedürfnissen an.

Herkunftsdeklaration:

Rind	CH
Kalb	CH
Schwein	CH, ausser anders erwähnt
Milch/Käse	CH
Lamm	NZ, ausser anders erwähnt
Fisch:	Nach Tagesangebot
GF/LF	Glutenfrei/laktosefrei

Bankettangebot Herbst

Vorspeise

Herbstsalat mit gerösteten Kernen und Trauben (GF/LF)	12.00
Gebeizter Saibling mit Kräuter Vinaigrette, Gurken und gepickelter Zwiebel (GF/LF)	14.00
Geröstete Blumenkohlsuppe mit Croûtons (LF)	15.50
Kohlrabi Variation mit Haselnüssen und Stangensellerie (GF)	14.00
Crevetten Cocktail (GF/LF)	14.50

Hauptgang

Rindsschmorbraten mit Thymiansauce, Kartoffelstock und Herbstgemüse (GF)	46.00
Kalbshohrücken mit Jus, Kartoffelbisquit und Broccoli (GF)	48.00
Coq au Vin mit Rotweinsauce, cremiger Polenta und Wurzelgemüse (GF)	35.00
Schweinsfilet mit Kräuterrahmsauce, Spätzli und Rotkraut	38.00
Geschmorter Sellerie mit Rosenkohl und Polenta (GF)	31.00
Waldpilzrisotto mit Gartenkresse	32.00

Dessert

Mandarinen-Quark-Schnitte (GF)	13.00
Granny Smith Ragoût mit Apfelsorbet (GF/LF)	11.50
Dunkles Schokoladenmousse mit Orange	14.00
Tarte Tatin mit Vanilleglace	17.00

Klassiker Menü (bitte wählen Sie eine Vorspeise und ein Dessert)

Tagessuppe oder Salat (GF/LF)	11.00
Hackbraten mit Jus, Kartoffelstock und Karotte (auch vegan möglich)	39.00
Kleine Portion Schokoladenkuchen mit Doppelrahm und Früchten	9.50
oder	
Café Gourmand (Kaffee oder Espresso mit kleinem Dessert)	9.50