

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 Winter

Vorspeise

Winterlicher Blattsalat mit gerösteten Kernen (GF/LF)	12.00
Lauchquiche mit Creme Fraiche	14.00
Sellerie-Trüffelsuppe (GF)	15.50
Randentatar mit Granny Smith Apfel	14.00

Hauptgang

Rindsentrecôte mit Thymianjus, Kartoffelgratin und Wintergemüse	52.00
Geschmorte Kalbskopfbäckchen mit Schmorsauce, Kartoffelstock und Wurzelgemüse	48.00
Maispouardenbrust mit Schalottenjus, Polentaschnitte und Kürbisgemüse	35.00
Schweinsfilet mit Champignonrahmsauce, Tagliatelle und Karotten	36.00
Geschmorter Chicorée mit Orangen und Venerereis (GF/LF)	28.00
Tagliatelle mit geschmorten Auberginen und Pinienkernen	32.00

Dessert

Schokoladenkuchen mit Zwetschgen und Rahm	12.00
Vanille-Panna-Cotta (GF)	11.50
Weisses Schokoladenmousse mit Früchten (GF)	14.00
Apfelclafoutis mit Sauerrahmglace	14.00

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