

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

Bankettangebot Frühling

Vorspeise

Frühlingshafter Blattsalat mit gerösteten Kernen (GF/LF)	12.00
Gebeizter Lachs mit Kräuter Vinaigrette, Gurken und gepickelter Zwiebel (GF/LF)	14.00
Erbsen-Minze-Suppe (GF)	15.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons (LF)	14.00
Tomatensalat mit Mozzarella (GF)	14.50

Hauptgang

Rindsentrecôte mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Mischgemüse (GF)	52.00
Kalbshohrücken mit Jus, Polenta und Karotten (GF)	48.00
Maispouardenbrust mit Rahmsauce, Tagliatelle und Romanesco	37.00
Schweinsfilet mit Cognacsauce, Spätzli und Broccoli	38.00
Geschmorter Kabis mit Rauchmandeln und Kartoffelstock (GF)	31.00
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Karotten	31.00

Dessert

Rhabarberkuchen mit Sauerrahmglace	13.00
Fruchtsalat mit Passionsfruchtsorbet (GF/LF)	11.50
Dunkles Schokoladenmousse mit Beeren (GF)	14.00
Haselnussbisquit mit Vanillecreme	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	39.00
Kleine Portion Schokoladenkuchen mit Doppelrahm und Früchten	9.50
oder	
Café Gourmand (Kaffee oder Espresso mit kleinem Dessert)	9.50