

Für Mittagessen ab 20 Personen haben wir eigens diese Bankettkarte ausgearbeitet. Entscheiden Sie sich für maximal 3 verschiedene Hauptgänge und ergänzen Sie Ihr Menu mit Vorspeisen und Desserts.

Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl spätestens 3 Tage vor dem Anlass mit.

VORSPEISEN

MENUSALAT ODER TAGESSUPPE	4.00
MARKTSALAT in der schüssel serviert	7.50
BÜFFELMOZZARELLA tomatenkonfitüre, rucolapesto, pinikerne	12.00
RINDSTATAR toast, butter / schweiz	100g 19.50 / 200g 34.50

HAUPTGÄNGE

ONSEN-EI wirzgemüse, schwarze polenta, pilze, brunnenkresse / vegetarisch	19.50
RANDENRISOTTO geissenfrischkäse, meerrettich, brunnenkresse / vegetarisch	21.50
FUSILLONE pilzpesto, pinikerne, kräuter, rucola / vegan	19.50
RIGATONI rindssugo / schweiz	21.50
ANGUS-RINDSGULASCH saisongemüse, spätzle / schweiz	25.50
MAISPOULARDENBRUST süsskartoffelpüree, pimientos del padron, kartoffelgnocchi, jus / frankreich	24.00
STEAK ET FRITES chimichurri, hauskechup / schweiz	34.00
ZANDERFILET zartweizenrisotto, saisonales gemüse / polen	25.00

DESSERTS

ESPRESSO UND MINIDSSERT nach tagesangebot	7.50
MINIDSSERT panna cotta oder schoggimousse	4.00
PANNA COTTA mit saisonfrüchten	9.00
TARTE TATIN mit saisonfrüchten, sauerrahmglace	13.00

DEKLARATION

ANGUS-RIND schweiz **KALB** schweiz **SCHWEIN** schweiz **LAMM** irish pré-salé **GEFLÜGEL** frankreich
FORELLE schweiz **LOUP DE MER** griechenland **DORADE** griechenland **BUNTBARSCHE** indonesien
HUMMER nordwest-atlantik

über zutaten in unseren gerichten, die allergien oder intoleranzen auslösen können, informieren wir sie auf anfrage gerne.