

# Bankettvorschläge

## Ihr Anlass in unserem Restaurant

Für Gruppen, Vereine oder Firmen (bis maximal 60 Personen) öffnen wir das Restaurant auch ausserhalb der Tages-Öffnungszeiten. Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren oder kontaktieren Sie uns, damit wir ein individuelles Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen können.

Es ist uns wichtig, saisonale, regionale sowie qualitativ hochstehende Produkte in unseren Küchen zu verarbeiten.

Für unsere Fleischgerichte verwenden wir, wenn immer möglich Produkte aus der Schweiz.



Wir wünschen Ihnen einen kulinarisch schönen Aufenthalt!

Team Gastronomie

Alle Preise in CHF, inkl. 8,1% MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Aperitif und Häppchen

Canapés nach Wunsch (Schinken, Salami, Käse, Ei)	Stk.	4.00
Canapés nach Wunsch (Lachs, Bündnerfleisch)	Stk.	4.50
Mini-Sandwiches nach Wunsch (Schinken, Salami, Käse, Ei)	Stk.	3.00
Mini Sandwiches nach Wunsch (Lachs, Bündnerfleisch)	Stk.	3.50
Mini Schinkengipfeli	Stk.	1.50
Mini Käseküchlein	Stk.	2.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stk.	2.00
Party Baguette (50cm gefüllt mit Aufschnitt, Käse, Ei)	Stk.	38.00
Party Baguette (50cm gefüllt mit Trockenfleisch, Lachs)	Stk.	44.00

## Suppen

Tagessuppe	5.00
Bouillon mit Flädli	5.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	6.00
Tomatencremesuppe	7.00
Riesling Cremesuppe	8.50

## Salate

Blattsalat mit Kernen	5.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	11.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	11.00

## Vorspeisen

Pilztoast mit Kräutern	9.50
Rohschinken mit Melone (saisonal)	13.50
Raumlachs mit Meerrettich, Toastbrot und Salatbouquet	15.50

## Hauptgerichte

### vom Schwein

Schweinsgeschnetztes mit Rahmsauce Nudeln und Gemüse	23.00
Panierte Schweineschnitzel Pommes Frites und Gemüse	23.50
Rollschinkli Kartoffelgratin und Gemüse	24.00
Rahmschnitzel vom Schweinsnierstück Nudeln und Gemüse	24.50
Schweinsfilet im Speckmantel Spätzli und Gemüse	32.50

### vom Rind

Rindsschmorbraten Kartoffelstock und Gemüse	27.50
Rindsentrecote mit Kräuterbutter Kroketten und Gemüse	35.50
Roastbeef mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin und Gemüse	37.50

### vom Poulet

Riz Casimir Pouletgeschnetztes an Currysauce Reis und Fruchtegarnitur	21.50
Mah Meh mit Pouletstreifen Knackiges Gemüse, Pilze und Nudeln	22.00
Red Curry mit Poulet Gemüse und Nüssen, dazu Basmatireis	22.00

Pouletbrust an Zitronenrahmsauce 23.00  
Bratkartoffeln und Gemüse

### **vom Kalb**

Kalbssteak mit Morchelsauce 39.00  
Spätzli und Gemüse

Kalbs Saltimbocca, Portweinjus 38.00  
Safranrisotto und Gemüse

### **Vegetarisch**

Gemüseragout im Blätterteigkissen 17.50

Red Curry mit knackigem Gemüse und Nudel 18.00

Schupfnudeln mit saisonalem Gemüse, Rahm & Käse 19.50

Rösti mit Tomate und Raclettekäse überbacken 18.00

### **Nach Wunsch zum Einsetzen** (für 4 Pers.):

Pommes frites / Kroketten / Nudeln 7.50

### **Desserts**

Tortenstück 5.00

Caramelköpfler mit Rahm 5.00

Gebrannte Creme mit Rahm 5.50

Fruchtsalat mit Rahm 6.50

Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace und Rahm 9.00

Schoggi-Mousse garniert 7.50

Saisonales Fruchtparfait garniert 7.50

### **Servicebeitrag und/oder Zapfengeld**

Falls Sie eigene Torten oder Desserts mitbringen, verrechnen wir Ihnen für unsere Dienstleistung CHF 3.00 pro Person. Wird zusätzlich ein Dessert des Restaurants bestellt, verzichten wir auf das Tellerfeld.

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 50cl Flasche CHF 15.00, für 75cl Flaschen CHF 20.00 Zapfengeld. Damit wir den Wein mit der korrekten Temperatur servieren können, bitten wir Sie, diesen 2 Tage vorher anzuliefern.