

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.

Dear guests

For groups of 15 or more people, it makes sense to determine a single, uniform menu in advance. This is the only way we can avoid waiting times for you.

Guests who eat vegetarian choose their main course à la carte on the spot. If more than six guests decide on a vegetarian meal, this main course should also be determined in advance and uniformly. We serve starters and desserts as uniformly as possible; if necessary, we adapt them to individual needs.

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

Bankettmenus

Menu 1	13.00	Gemischter Blattsalat mit feinem Gemüse und gerösteten Kernen (GF/Vegan) Mixed leaf salad with fine vegetables and roasted seeds
	39.00	Maispouardenbrust mit Kräuterrahmsauce, Tagliatelle und Saisongemüse Breast of corn-fed poularde with a creamy herb sauce, Tagliatelle and vegetables
	13.00	Panna Cotta (GF) Panna Cotta
	<u>65.00</u>	
Menu 2	12.50	Consommé mit Sherry und Gemüse (GF/LF) Consommé with Sherry and vegetables
	44.00	Schweinsfiletmedaillons mit Apfel-Calvadosauce Bratkartoffeln und Gemüse (GF) Pork fillet medaillons with apple-and-calvados-sauce, vegetables and fried potatoes
	13.00	Schokoladenkuchen mit Rahm Chocolate cake with whipped cream
	<u>69.50</u>	
Menu 3	14.00	Roher Fenchelsalat mit Parmesan und Feigen (GF/LF) Raw fennel salad with Parmesan and figs
	47.00	Lammentrecôte mit Dörrtomaten-Thymiankruste, Ofenkartoffeln und Ratatouille Lamb entrecote with dried tomatoes-and-thyme crust, ratatouille and baked potatoes
	14.00	Ananassalat mit Zitronen-Basilikumsorbet (GF/LF) Pineapple salad and lemon basil sorbet
	<u>75.00</u>	

Lasalle

Restaurant & Bar

Menu 4

- 14.00 **Caesar Salad mit Speck und Croûtons (LF)**
Caesar salad with bacon and croutons
- 49.00 **Kalbshohrücken mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und Gemüse (GF)**
Veal in rosemary jus, vegetables and fried potatoes
- 13.00 **Schokoladenmousse (GF)**
Chocolate mousse
- 76.00**

Menu 5

- 16.00 **Gemüseterrine mit Salatbouquet (GF)**
Vegetable terrine with a salad bouquet
- 43.00 **Zanderfilets mit Kräuterkruste, Fenchelgemüse Zitrusauce und Kartoffelmousseline**
Pike perch fillets with herb crust, fennel vegetables citrus sauce and potato mousseline
- 19.50 **Dessertteller**
Assortment of desserts
- 78.50**

Menu 6

- 15.00 **Proseccocremesuppe (GF)**
Cream of prosecco soup
- 52.00 **Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse (GF)**
Beef entrecote with Béarnaise sauce, vegetables and potato gratin
- 17.00 **Tarte Tatin mit Vanilleglace**
Tarte Tatin and vanilla ice cream
- 84.00**

Hauptgänge vegetarisch/vegan

Main Courses vegetarian/vegan

- 34.00 **3 Std- geschmorter Sellerie an Dörrfrüchtesauce mit Venere Risotto (GF)**
(auch vegan möglich)
3 hrs-braised celery with dried fruit sauce and Venere risotto (vegan also possible)
- 32.50 **Grillierte Navetten mit gemischten Bohnen und Kefen, mit gerösteten Haselnüssen und Orangenzeste (GF)**
(auch vegan möglich)
Grilled navettes with mixed beans and snow peas, with roasted hazelnuts and orange zest (vegan also possible)
- 32.00 **Karamellierte Endivie an Crème Chèvre mit eingelegten Trauben und Kartoffelstock**
Caramelized endive on crème chèvre with pickled grapes and mashed potatoes
- 34.00 **Kichererbsen Eintopf in würziger Tomatensauce mit Kräutern und Couscous (GF/vegan)**
Chickpea stew in spicy tomato sauce, with herbs and couscous (vegan)
- 33.00 **Blumenkohl-Steak aus dem Ofen mit Favebohnen an Currysauce mit Pilaw Reis (GF/vegan)**
Cauliflower steak from the oven with fava beans, curry sauce and pilaf rice (vegan)