

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

Bankettmenüs

Menu 1	11.00	Karottensuppe mit Ingwer (GF/Vegan) Carrot soup with ginger
	16.00	Gemüseterrine mit Salatbouquet (GF) Vegetable terrine with a salad bouquet
	44.00	Schweinsfiletmedaillons mit Apfel-Calvadosauce, Bratkartoffeln und Gemüse (GF) Pork fillet medaillons with apple-and-calvados-sauce, vegetables and fried potatoes
	19.50	Dessertteller Assortment of desserts
	<u>90.50</u>	
Menu 2	14.00	Caesar Salad mit Speck und Croûtons (LF) Caesar salad with bacon and croutons
	17.50	Confiertes Forellenfilet mit Broccoli, Chili und Mandeln (GF/ LF) Glazed trout fillet with broccoli, chili and almonds
	49.00	Kalbshohrücken mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und Gemüse (GF) Veal in rosemary jus, vegetables and fried potatoes
	17.00	Tarte Tatin mit Vanilleglace Tarte Tatin and vanilla ice cream
	<u>97.50</u>	
Menu 3	15.00	Proseccocremesuppe (GF) Cream of prosecco soup
	17.50	Blattsalat mit Chèvre-Feigen-Crostini Leaf salad with goat's-cheese-and-fig crostini
	58.00	Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Kartoffelgratin (GF) Grilled beef fillet with béarnaise sauce, vegetables and potato gratin (GF)
	16.00	Karottenkuchen an Orangen-Gel mit Karotten Macaron Carrot cake with orange gel and carrot macaron
	<u>106.50</u>	

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)