

BANKETTKARTE



Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. | CHE-369.309.259

Unsere Mitarbeitende informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.



APÉRO RICHE

ab mind. 10 Portionen pro Auswahl



Lachs-Canapé	pro Stück	3.50
Rindstatar-Canapé	pro Stück	3.50
Scharfe Salami-Canapé	pro Stück	3.00
Frischkäse-Ei-Salat-Canapé	pro Stück	2.00
Schinkengipfeli	pro Stück	2.00
Käseküchlein	pro Stück	2.00
Bruschetta	pro Stück	2.50
Parmesanmöckli	pro 30g	3.00
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	3.00
Tomatenkaltschale	pro Süppchen	2.00
Melonenkaltschale	pro Süppchen	2.00
Poulet-Spiesschen	pro Stück	2.50
Krevetten-Oliven-Spiesschen	pro Stück	3.50
Marinierte Oliven	pro 50g	2.50
Pizza Margherita aus unserem Holzofen (geschnitten)	pro Pizza	18.00
Prosecco	Flasche, 75cl	49.00
Orangensaft	Liter, 100cl	9.00

MENUS



Die folgenden Vorschläge dienen Ihnen als Anregung. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu für alle Gäste. Bis 30 und weniger Gäste ist es auch möglich à la carte zu bestellen. Ebenso bitten wir Sie, uns im Vorfeld die Anzahl Vegetarier und die Anzahl Allergiker mit den notwendigen Informationen bekannt zu geben.

Fleisch & Fisch



Menu 1	pro Person	43.50
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum ***		
Grilliertes Schweinssteak mit Bratkartoffeln und buntem Marktgemüse ***		
Schokoladenmousse mit frischen Früchten		
Menu 2	pro Person	52.50
Gemischter Salat ***		
Schweins Cordon Bleu mit LUX Pommes und buntem Marktgemüse ***		
Panna Cotta mit marinierten Kirschen		
Menu 3	pro Person	52.50
Grüner Blattsalat mit Croûtons ***		
Gebrautes Lachskotelette an Safransauce mit Parmesanrisotto und Brokkoli ***		
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilla Dream Ice Cream		
Menu 4	pro Person	57.70
Bunter Blattsalat an Balsamico-Dressing mit Feta-Käse und Cashewnüssen ***		
Grilliertes Kalbssteak an Balsamicojus mit Parmesanrisotto und Zucchini ***		
Klassisches Tiramisu mit frischen Früchten garniert		

Menu 5

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

“Spaghetti alla casa”

Spaghetti an Tomatensauce, Peperoncini, Rindsstreifen und Rucola

Caramelköpfler mit frischen Früchten und Rahm

pro Person

47.10

Menu 6

Krevetten Aglio, Olio e Peperoncini

Krevetten mit Knoblauch und Peperoncini in Olivenöl

Grillierter Poulet-Spiess

mit Ofenkartoffel und Grillgemüse

Frischer Fruchtsalat mit Mango Sorbet

pro Person

49.80

Menu 7

Gemüsecremesuppe

Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Rösti und Bohnen

Vanilla Dream Ice Cream mit heissen Beeren

pro Person

45.50

Menu 8

Hausgeräucherter Lachs an Honig-Dillsauce

mit buntem Blattsalat

Auf dem Holzkohlegrill grilliertes Rindshohrückensteak

mit Rosmarinjus, Duchesse-Kartoffeln und Marktgemüse

Baumnussparfait mit Rotweibirnen

pro Person

64.80

Menu 9

Steinpilzcremesuppe

Grilliertes Rindfilet mit Trüffeljus,

hausgemachten Pappardelle und buntem Marktgemüse

Lauwarmer Schokoladekuchen mit Vanilla Dream Ice Cream

pro Person

70.70



Vegi

Menu 10

pro Person 42.80

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen

Sämiges Steinpilzrisotto mit Mascarpone und Rucola

Frischer Fruchtsalat mit Mango Sorbet

Menu 11

pro Person 41.80

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

Auberginen Piccata mit Tomatenspaghetti

Caramelköpfler mit frischen Früchten und Rahm



Stellen Sie Ihr eigenes Menu zusammen



Vorspeisen

CHF

Bunter Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	14.80
Bunter Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	11.80
Gemischter Salat mit Croûtons	10.80
Grüner Salat mit Croûtons	8.80
Bunter Blattsalat an Balsamico-Dressing mit Feta-Käse und Cashewnüssen	13.80
Hausgeräucherter Lachs an Honig-Dillsauce mit buntem Blattsalat	18.80
Krevetten Aglio, Olio e Peperoncini in Olivenöl gebratene Krevetten mit Knoblauch und Peperoncini	16.80

Suppen

CHF

Bouillon mit Flädli	8.80
Gemüsecremesuppe	9.80
Tomatenkaltschale	9.80
Melonenkaltschale	9.80
Steinpilzcremesuppe	11.80
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum	11.80
Kartoffel-Chilisuppe mit Lauchstroh	10.80



Hauptgänge

CHF

Grilliertes Schweinssteak mit LUX Pommes und Marktgemüse	26.80
Spare-Ribs vom Schwein mit LUX Pommes und Cole-Slaw-Salat	33.80
Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites und buntem Marktgemüse	37.80
Geschmorter Kalbsbraten mit Portweinjus, Kartoffelpüree und glasierten Karotten	29.80
Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Rösti	32.00
Grillierter Poulet-Spiess mit Tomatensalsa, Ofenkartoffel und Grillgemüse	29.80
Grillierte Maispouardenbrust mit Marsalajus, Bratkartoffeln und Zucchini	34.80
Grilliertes Rindsentrecôte mit LUX Pommes und Marktgemüse	49.80
Grilliertes Rindsfilet mit Safranrisotto und Grillgemüse	52.80
Lachskotelette an Safransauce mit Parmesanrisotto und Brokkoli	36.80



Dessert

CHF

Vanilla Dream Ice Cream mit heissen Beeren

8.50

Frischer Fruchtsalat mit Mango Sorbet

8.50

Schokoladenmousse mit frischen Früchten

9.50

Caramelköppli mit frischen Früchten und Rahm

9.50

Panna Cotta mit marinierten Kirschen

9.50

Klassisches Tiramisu mit frischen Früchten garniert

11.00

Baumnussparfait mit Rotweibirnen

11.00

Lauwarmer Schokoladekuchen mit Vanilla Dream Ice Cream

13.50

Deklaration

Herkunft unseres Fleisches

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz Irland Australien USA
Schwein	Schweiz
Poulet	EU Brasilien
Lamm	Irland Neuseeland* Australien*
Parmaschinken	Italien
Vorderschinken	Schweinefleischerzeugnis gekocht Schweiz

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Herkunft unseres Fisches

Felchen	Schweiz, Sempachersee Wild Netz
Lachs	Schottland Zucht FOS
Black Tiger Krevetten	Vietnam Zucht Golden Shrimps
Jakobsmuscheln	Pazifik Wildfang Hand picking
Egli	Estland

Eier

Unsere Eier beziehen wir von der Eier-Ranch Meienberg aus Buttisholz.

Zutaten

Unsere Mitarbeitende informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Pasta

Auf Wunsch servieren wir glutenfreie Pasta.