

# **BANKETT – MENÜVORSCHLÄGE WINTER**

## **Vorspeisen kalt**

Bunter Blattsalat / Ei	CHF 9.00
Bunter Blattsalat / gebratenen Parmaschinkenstreifen	CHF 11.00
Gemischte Salatkomposition	CHF 11.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Broteroutons	CHF 14.00
Nüsslisalat mit gebackenen Sbrinzkugeln	CHF 16.00
Bunter Blattsalat / gebratenen Pilzen / Waldbeerendressing	CHF 16.00
Marinierte Birne / Blauschimmelkäse / Salatbouquet	CHF 14.00
Lachstatar / geräucherter Lachs / Wasabicrème	CHF 15.00
Geräucherter Heilbutt / Spitzkohlsalat	CHF 15.00
Geräuchertes Forellenfilet / Preisselbeerschaum	CHF 15.00

## **Suppen**

Pikante rote Thai-Currysuppe / Riesen-Crevette (oder Frühlingsrolle)	CHF 14.00
Hausgemachte Rindskraftbrühe / Gemüsestreifen / Flädli	CHF 10.00
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Gemüseinlage	CHF 10.00
Pastinakencrèmesuppe mit Trüffelschaum	CHF 8.00
Sellerie suppe	CHF 8.00
Petersiliencrèmesuppe mit Croutons	CHF 8.00
Süsskartoffelsuppe mit Ingwer	CHF 8.00
Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl beträufelt	CHF 8.00
Randencrèmesuppe / Sauerrahm	CHF 8.00
Rüebli-suppe / Ingwer	CHF 8.00

## **Vorspeisen warm**

Forellenfilet aus dem hauseigenen Teich / Gersten-Risotto	CHF 16.00
Zanderfilet (CH) / schwarzer Reis	CHF 16.00
Bergkäse – Ravioli / schwarze Baum-Nüsse / Trauben	CHF 14.00
Risotto / Steinpilz / Kürbis / Sbrinz	CHF 14.00

## **Fische**

Gotthard Zander gebraten / Champagner Sauerkraut / Salzkartoffeln	CHF 42.00
Eglifilets aus Raron / Salzkartoffeln / Blattspinat	CHF 42.00
Saiblingfilets (Cornaux/VD), Venere Reis / Rahmwirsing	CHF 38.00
Pochierte Lachstranche / Safransauce / Salzkartoffeln / Gemüse	CHF 32.00

## Hauptgänge

Maispoularde gefüllt mit Kräuterfrischkäse Safran Risotto / Gemüse	CHF 32.00
Schweinscarrée mit Senfsauce Bratkartoffeln / Gemüse	CHF 30.00
Schweinsfilet am Stück gebraten im Pfeffer/Honigmantel Parmesan - Gnocchi / Gemüse	CHF 36.00
Rindsschmorbraten (Brasato) / Rotweinsauce Polenta (oder Kartoffelstock) / Gemüse	CHF 30.00
Rindsfiletmedaillon / Barolosauce Kartoffelwedges / Gemüse	CHF 52.00
Entrecôte (CH) am Stück rosa gebraten / Sauce béarnaise Kartoffelgratin / Gemüse	CHF 48.00
Rindsfilet (CH) am Stück gebraten mit Rotweinjus Safran-Risotto / Gemüse	CHF 52.00
Côte de Boeuf im Ofen gebraten auf einem Kräuterbeet dazu sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 56.00
Glacierter Kalbschulterbraten, Jus Butter-Nudeln und Gemüse	CHF 32.00
Kalbsrückensteak am Stück im Ofen gebraten, Cognacrahmsauce Nudeln und Gemüse	CHF 52.00
Kalbsschnitzel Saltimbocca Safran Risotto / Gemüse	CHF 38.00
Wienerschnitzel vom Kalb Pommes frites / Gemüse	CHF 38.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Rahmsauce mit Champignons Nudeln / Gemüse	CHF 34.00
Ratsherrenschmaus Kalb-, Schweins und Rindsfilet mit dazupassenden Saucen Nudeln / Kartoffelgratin/ Gemüse (in 2 Gängen serviert)	CHF 58.00

## Vegetarisch

Bergkäse – Ravioli / schwarze Baum-Nüsse / Trauben	CHF 32.00
Risotto / Steinpilz / Kürbis / Sbrinz	CHF 32.00
Gemüsecurry im Reising (vegan)	CHF 28.00
Reichhaltiger Gemüseteller / Risotto	CHF 32.00
Vegetarische Capuns / Sbrinzsauce	CHF 28.00

## **Dessert**

<b>Schweizerhaus Dessert Symphonie</b>	<b>CHF 12.00</b>
<b>Frischer Fruchtsalat mit Sorbet</b>	<b>CHF 10.00</b>
<b>Weisses und braunes Schokoladenmousse</b>	<b>CHF 12.00</b>
<b>Panna Cotta auf einem Früchtespiegel</b>	<b>CHF 8.00</b>
<b>Crème brûlée / Tonkabohnen Glacé</b>	<b>CHF 12.00</b>
<b>Caramelköpfler mit Früchten garniert</b>	<b>CHF 8.00</b>
<b>Hausgemachte Cremeschnitte mit Früchten garniert</b>	<b>CHF 8.00</b>
<b>Süssmostcrème mit Mandelgebäck</b>	<b>CHF 8.00</b>
<b>Gebrannte Crème „Cotta Minna“ mit Mandelhölpe und Rahm</b>	<b>CHF 8.00</b>

## **Dessertbuffet**

**(ab 30 Personen)**

**Für das komplette Buffet mit Käse berechnen wir Ihnen CHF 25.00 pro Person  
(Ohne Käse CHF 20.00 pro Person)**

## **Tischdekoration**

**Auch das Auge isst mit. Gerne kümmern wir uns daher um die passende Blumendekoration und berechnen CHF 7.00 pro Person. Weisse Kerzen werden vom Haus offeriert. Sollten Sie eine spezielle Dekoration wünschen, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.**