

Bankett Vorschläge

Menu 1

Tagessuppe

Grüner Salat

Kalbs und Schweinsbraten

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Caramelköpfl mit Früchten

Menu Complet 42.-

3 Gang 37.-

Menu 3

Tagessuppe

Nüsslisalat mit Ei (Saison)

Suure Mocke Berner Art

Kartoffelstock

Wurzelgemüse

Gebrannte Crème

Menu Complet 44.-

3 Gänge 39.-

Menu 5

Tagessuppe

Gemischter Salat

Schweinsgeschnetztes Zürcher Art

Rösti oder Nüdeli

Tagesgemüse

Coupe Hot Berry

Menu Complet 42.-

3 Gang 38.-

Menu 2

Tagessuppe

Märtsalat

Pouletgeschnetztes Casimir

Reisring

Frücht garnitur

Schokoladenmousse

Menu Complet 39.-

3 Gang 34.-

Menu 4

Tagessuppe

Nüsslisalat mit Ei (Saison)

Schweinssteak vom Grill

Senfbutterm

Kroketten/Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

Menu Complet 42.-

3 Gänge 37.-

Menu 6

Tagessuppe

Blattsalat Mimosa

Aargauer Schweinshalsbraten

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Hausgemachte Crèmeschnitte

Menu Complet 40.-

3 Gang 35.-

Bankett Vorschläge

Menu 7

Tagessuppe

Caesar Salat mit Speck

Schweinsrahmschnitzel Melba

Nüdeli

Pfirsich mit Rahm

Dessertvariation Rössli

Menu Complet 42.-

3 Gang 38.-

Menu 9

Tagessuppe

Blattsalat mit Ei

Luzerner Chügelipastetli

Pommes frites

Gemüse garnitur

Moelleux au chocolat

Menu Complet 44.-

3 Gänge 39.-

Menu 11

Tagessuppe

Blattsalat mit Pilzen

Schweinsfilet-Médailon

Pommery-Senfsauce

Kartoffelgratin/Gemüse garnitur

Gemischter Sorbetteller

Menu Complet 46.-

3 Gänge 41.-

Menu 8

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Wiener Kalbsrahmgulasch

Spätzli

Gemüse garnitur

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu Complet 43.-

3 Gang 38.-

Menu 10

Tagessuppe

Blattsalat Caprese

Kalbshaxe mit Cremolata

Safranrisotto

Gemüse garnitur

Sabayon mit Beeren und Glacé

Menu Complet 45.-

3 Gänge 40.-

Menu 12

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Baileys-Parfait

Menu Complet 45.-

3 Gang 40.-

Bankett Vorschläge

Menu 13

Tagessuppe

Nüsslisalat Mimosa (Saison)

Schweins Cordon-bleu

Pommes frites

Gemüse garnitur

Coupe Maison

Menu Complet 45.-

3 Gänge 39.-

Menu 15

Tagessuppe

Blattsalat mit Ei

Mixed Grill-Spiess

Röstikroketten

Gemüse garnitur

Moelleux au chocolat

Menu Complet 46.-

3 Gänge 41.-

Menu 17

Tagessuppe

Blattsalat mit Pilzen

Schweinsfilet-Medailon

Pommery-Senfsauce

Kartoffelgratin/Gemüse garnitur

Gemischter Sorbetteller

Menu Complet 46.-

3 Gang 41.-

Menu 14

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Alpstein Pouletbrust

Sauce Provençale/Knoblauchbrot

Reis/Grillgemüse

Orangenkuchen

Menu Complet 42.-

3 Gänge 37.-

Menu 16

Tagessuppe

Blattsalat Caprese

Kalbshaxe mit Cremolata

Safranrisotto

Gemüse garnitur

Sabayon mit Beeren und Glacé

Menu Complet 45.-

3 Gänge 40.-

Menu 18

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Baileys-Parfait

Menu Complet 44.-

3 Gänge 39.-

Bankett Vorschläge

Menu 19

Tagessuppe

Blattsalat mit geräucherter Forelle

Rump Steak mit Pfeffersauce

Pommes Dauphin

Gemüse garnitur

Ananas Carpaccio mit Pistazien

Menu Complet 47.-

3 Gänge 42.-

Menu 21

Tagessuppe

Blattsalat mit Lammfilets

Kalbs-Piccata Mailänder Art

Safranrisotto

Mandelbroccoli

Tiramisu-Schnitte

Menu Complet 47.-

3 Gänge 42.-

Menu 23

Tagessuppe

Craved-Gin Lachs mit Salat

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Waffelkartoffeln

Gemüse garnitur

Hausgemache Vacherin-Glacé

Menu Complet 49.-

3 Gang 44.-

Menu 20

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Kalbsgeschnetzeltes Calvados

Butternudeln

Gemüse garnitur

Coupé Schwarzwälder

Menu Complet 48.-

3 Gänge 43.-

Menu 22

Tagessuppe

Blattsalat mit Kernen

Berner Teller 5 Sorten Fleisch

Sauerkraut/Dörrbohnen

Salzkartoffeln

Zwetschgen Sorbet mit «Schuss»

Menu Complet 44.-

3 Gänge 39.-

Menu 24

Tagessuppe

Blattsalat mit Geflügelleber

Lammgigot im Ganzen gebraten

Knoblauchjus

Kartoffelgratin/Gemüse garnitur

Parfait Glacé Grand Marnier

Menu Complet 46.-

3 Gänge 41.-

Bankett Vorschläge

Menu 25

Tagessuppe

Crevetten-Cocktail Calypso

Rindsfiletwürfel Stroganoff

Butterreis

Crème brûlée mit Rosmarin

Menu Complet 52.-

3 Gänge 47.-

Menu 27

Tagessuppe

Blattsalat mit gebratenen Egli

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Nüdeli/Kroketten

Gemüse garnitur

Zimtparfait mit Zwetschgen

Menu Complet 54.-

3 Gänge 48.-

Menu 29

Tagessuppe

Blattsalat mit Eierschwämmli

Rindsfilet mit Sauce Bordelaise

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Dessertvariation «Schwanensee»

Menu Complet 56.-

3 Gang 49.-

Menu 26

Tagessuppe

Rinds Carpaccio mit Ruccola

Kalbskarree im Ganzen gebraten

Pommes Lorette

Gemüse garnitur

Mango-Joghurt Schnitte

Menu Complet 54.-

3 Gänge 49.-

Menu 28

Tagessuppe

Kalbspresskopf mit Kräutersalat

Entrecôte Café de Paris

Pommes frites

Gemüse garnitur

Eiercognac-Parfait mit Orange

Menu Complet 52.-

3 Gänge 46.-

Menu 30

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Kalbsfiletmédailon mit Steinpilzen

Pommes Dauphin/Nüdeli

Gemüse garnitur

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Menu Complet 58.-

3 Gänge 52.-

Bankett Vorschläge

Menu 31

Tagessuppe

Schottischer Räucherlachs

Gefülltes Rindsfilet Vilette

Kartoffelgaletten

Gemüse garnitur

Dessertvariation Storchen

Menu Complet 56.-

3 Gänge 49.-

Menu 33

Tagessuppe

Morchel terrine mit Chutney

Lammkarree in der Kräuterkruste

Rosmarinkartoffeln

Gemüse garnitur

Toskanischer Apfelkuchen

Menu Complet 52.-

3 Gänge 46.-

Menu 35 (Fisch)

Tagessuppe

Blattsalat/marinierter Ziegenkäse

Seezungen-Lachsrollchen

Champagnersauce

Reis, Gemüse garnitur

Joghurt-Passionsfrucht-Mousse

Menu Complet 48.-

3 Gänge 42.-

Menu 32

Tagessuppe

Tafelspitz Salat/Vinaigrette

Wienerschnitzel mit Preiselbeeren

Pommes frites

Gemüse garnitur

Panna Cotta mit Beeren

Menu Complet 49.-

3 Gänge 44.-

Menu 34 (Fisch)

Tagessuppe

Blattsalat mit Antipasti

Zanderfilets gebraten

Riesling-Safransauce

Mouslinkartoffeln/Mangold

Zweierlei Schokoladenmousse

Menu Complet 46.-

3 Gänge 41.-

Menu 36 (Vegi)

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Griessnocken/Steinpilzen

Gemüseteller

Rahmsauce

Quarkkrapfen mit Sauerrahmglacé

Menu Complet 38.-

3 Gänge 33.-

Bankett Vorschläge

Salate und Vorspeisen für Bankett à la carte

Bunter Blattsalat/geröstete Kerne Dressing nach Wahl	6.00
Gemischter Salat vom Markt mit Knoblauchcroûtons	8.00
Nüsslersalat/gerösteter Speck/Ei /Croûtons Dressing nach Wahl	9.00
Caesar salad Knoblauchdressing/Speckstreifen/Croûtons/Parmesan	10.00
Zartes Kopfsalatherz an Gemüse vinaigrette mit Tomaten - Crostini und gehobeltem Parmesan	12.00
Knackiger Blattsalat mit Antipasti und Parmaschinken Balsamicodressing	14.00
Bunter Blattsalat mit gebratenen Fischfilets aus unseren Seen/Kräuter-Dip	17.00
Gin-Graved Lachs mit Senf – Dillsauce Salatstrauß/Kapern/rote Zwiebeln	16.00
Bresaola Carpaccio mit Rucola mariniert mit Olivenöl und Hobelkäse	14.00
Melone mit Tessiner Rohschinken (Saison)	14.00

Suppen für Bankett à la carte

Kraftbrühe mit Flädli und Sherry	8.00
Topinamburcrèmesuppe gebratene Pilze/Speck	8.00
Brunnenkresse- Schaumsüppchen mit Kräuterfrischkäse und Pinienkerne	9.00
Safranschaumsüppchen mit Eglifiletstreifen Kräutercroûtons	9.00

Bankett Vorschläge

Hauptgänge für Bankett à la carte (ab 8 Personen)

vom Schwein

Schweinsgeschnetzeltes Calvados Rösti kleines Marktgemüse	22.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Nudeln mit Brösel oder Pommes frites	22.00
Schweinscarré im Ofen gebraten mit Kräuterjus Kartoffelgratin Marktgemüse	24.00
Schweins - Saltimbocca auf Marsalajus Safranrisotto Broccoli mit Mandelbutter	26.00
Schweinsfiletmédallions an Pommery – Senfsauce Nudeln mit Brösel Marktgemüse	32.00

vom Geflügel

Pouletgeschnetzeltes Casimir Reisring Früchtegarnitur	19.00
Grilliertes Pouletbrüstchen Provençale Bratkartoffeln Marktgemüse	22.00
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Parmaschinken auf grilliertem Gemüse Parmesan-Risotto	24.00
Perlhuhnbrust mit Honig und Thymian Bratkartoffeln junger Wirsing mit Morcheln	26.00

Bankett Vorschläge

vom Kalb

Kalbshaxe Tessiner Art Risotto/Grill-Gemüse	26.00
Kalbsgeschnetzeltes Calvados Nudeln mit Brösel/Marktgemüse	27.00
Grillierte Kalbsschnitzel an Limettensauce neue Kartoffeln mit Rosmarin Marktgemüse	32.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Nudeln mit Kräutern Marktgemüse	38.00

vom Rind

Suure Mocke Kartoffelstock/Wurzelgemüse	28.00
Rindshuftsteak mit Pfeffersauce Kroketten/Marktgemüse	25.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff an rassiger Paprikasauce Reis oder Nudeln mit Brösel	30.00
Rindsfiletmédailon mit Steinpilzen an Cognacrahmsauce Dauphinkartoffeln Marktgemüse	39.00

aus Fluss und Meer

Forellenfilets Müllerinnen Art Schnittlauchkartoffeln/Blattspinat	26.00
Zanderfilets in der Kartoffelkruste serviert auf Rahmwirsing	28.00
Eglifilets gebraten mit Mandelbutter Salzkartoffeln/Blattspinat	27.00
Mariage von Lachs und Steinbutt an Weisswein - Safransauce Gemüseperlen und Mousseline-Kartoffeln	36.00

Bankett Vorschläge

Klassiker

Berner Platte mit 7 Fleischsorten (Speck/Siedfleisch/Zunge/Rippli/Markbein/Berner Zungenwurst Wädli), Dörrbohnen/Sauerkraut/Salzkartoffeln	34.00
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise Marktgemüse und Beilage nach Wahl	49.00
Les trois Filets (in zwei Gängen serviert) Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet mit verschiedenen Saucen Marktgemüse und verschiedene Beilagen	52.00
Fleischfondue Chinoise à discrétion Rind/Schwein/Poulet/Pferdefilet nach Wunsch diverse hausgemachte Saucen und Beilagen Pommes frites/Reis	39.00

Desserts für Bankett à la carte

Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	7.00
Panna Cotta mit Himbeersauce	7.00
Baumnussparfait auf Baileyssauce	9.00
Weisses Kaffeebohnenmousse	9.00
Mousse au Chocolat	10.00
Crème brûlée mit Rosmarin	8.00
Drei verschiedene Sorbets mit Exotischen Früchten	9.00
Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm	9.00
Dessertbuffet mit verschiedenen süssen Verführungen und Käseauswahl	16.00