

# Bankett Vorschläge

## Menu 1

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Grüner Salat  
\*\*\*\*\*  
**Kalbs und Schweinsbraten**  
Kartoffelgratin  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Caramelkäpfli 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  
\*\*\*\*\*  
**Schwein geschnetzeltes Zürcher Art**  
Rösti oder Nüdeli  
Tagesgemüse  
\*\*\*\*\*  
Coupe Hot Berry  
  
Menu Complet 42.-  
3 Gang 38.-

## Menu 2

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Märitsalat  
\*\*\*\*\*  
**Poulet geschnetzeltes Casimir**  
Reisring  
Früchtegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Schokoladenmousse  
  
Menu Complet 39.-  
3 Gang 34.-

## Menu 4

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Nüsslisalat mit Ei (Saison)  
\*\*\*\*\*  
**Schweinssteak vom Grill**  
Senfbutter  
Kroketten/Gemüsebouquet  
\*\*\*\*\*  
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet  
  
Menu Complet 42.-  
3 Gänge 37.-

## Menu 6

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Blattsalat Mimosa  
\*\*\*\*\*  
**Aargauer Schweinshalsbraten**  
Kartoffelgratin  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
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  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Moelleux au chocolat  
  
Menu Complet 44.-  
3 Gänge 39.-

## Menu 11

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Blattsalat mit Pilzen  
\*\*\*\*\*  
**Schweinsfilet-Médaillon**  
Pommery-Senfsauce  
Kartoffelgratin/Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Gemischter Sorbetteller  
  
Menu Complet 46.-  
3 Gänge 41.-

## Menu 8

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Salat vom Buffet  
\*\*\*\*\*  
**Wiener Kalbsrahmgulasch**  
Spätzli  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
  
Menu Complet 43.-  
3 Gang 38.-

## Menu 10

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Blattsalat Caprese  
\*\*\*\*\*  
**Kalbshaxe mit Cremolata**  
Safranrisotto  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Sabayon mit Beeren und Glacé  
  
Menu Complet 45.-  
3 Gänge 40.-

## Menu 12

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Salat vom Buffet  
\*\*\*\*\*  
**Kalbsschulterbraten mit Rosmarin**  
Kartoffelgratin  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Baileys-Parfait  
  
Menu Complet 45.-  
3 Gang 40.-

# Bankett Vorschläge

## Menu 13

Tagessuppe  
\*\*\*\*  
Nüsslisalat Mimosa (Saison)  
\*\*\*\*  
**Schweins Cordon-bleu**  
Pommes frites  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*  
Coupe Maison  
  
Menu Complet 45.-  
3 Gänge 39.-

## Menu 15

Tagessuppe  
\*\*\*\*  
Blattsalat mit Ei  
\*\*\*\*  
**Mixed Grill-Spiess**  
Röstkroketten  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*  
Moelleux au chocolat  
  
Menu Complet 46.-  
3 Gänge 41.-

## Menu 17

Tagessuppe  
\*\*\*\*  
Blattsalat mit Pilzen  
\*\*\*\*  
**Schweinsfilet-Medaillon**  
Pommery-Senfsauce  
Kartoffelgratin/Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*  
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  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*  
Sabayon mit Beeren und Glacé  
  
Menu Complet 45.-  
3 Gänge 40.-

## Menu 18

Tagessuppe  
\*\*\*\*  
Salat vom Buffet  
\*\*\*\*  
**Kalbsschulterbraten mit Rosmarin**  
Kartoffelgratin  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*  
Baileys-Parfait  
  
Menu Complet 44.-  
3 Gänge 39.-

# Bankett Vorschläge

## Menu 19

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Blattsalat mit geräucherter Forelle  
\*\*\*\*\*  
**Rump Steak mit Pfeffersauce**  
Pommes Dauphin  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
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  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Hausgemache Vacherin-Glacé  
  
Menu Complet 49.-  
3 Gang 44.-

## Menu 20

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Salat vom Buffet  
\*\*\*\*\*  
**Kalbsgeschnetzeltes Calvados**  
Butternudeln  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
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/Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
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  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Zimtparfait mit Zwetschgen  
  
Menu Complet 54.-  
3 Gänge 48.-

## Menu 29

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Blattsalat mit Eierschwämlli  
\*\*\*\*\*  
**Rindsfilet mit Sauce Bordelaise**  
Kartoffelgratin  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Dessertvariation «Schwanensee»  
  
Menu Complet 56.-  
3 Gang 49.-

## Menu 26

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Rinds Carpaccio mit Ruccola  
\*\*\*\*\*  
**Kalbskarree im Ganzen gebraten**  
Pommes Lorette  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Mango-Joghurt Schnitte  
  
Menu Complet 54.-  
3 Gänge 49.-

## Menu 28

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Kalbspresskopf mit Kräutersalat  
\*\*\*\*\*  
**Entrecôte Café de Paris**  
Pommes frites  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Eiercognac-Parfait mit Orange  
  
Menu Complet 52.-  
3 Gänge 46.-

## Menu 30

Tagessuppe  
\*\*\*\*\*  
Salat vom Buffet  
\*\*\*\*\*  
**Kalbsfiletmédaillon mit Steinpilzen**  
Pommes Dauphin/Nüdeli  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*\*  
Apfeküchlein mit Vanillesauce  
  
Menu Complet 58.-  
3 Gänge 52.-

# Bankett Vorschläge

## Menu 31

Tagessuppe  
\*\*\*\*  
Schottischer Räucherlachs  
\*\*\*\*  
**Gefülltes Rindsfilet Villette**  
Kartoffelgaletten  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*  
Dessertvariation Storchen  
  
Menu Complet 56.-  
3 Gänge 49.-

## Menu 33

Tagessuppe  
\*\*\*\*  
Morchelterraine mit Chutney  
\*\*\*\*  
**Lammkarree in der Kräuterkruste**  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*  
Toskanischer Apfelkuchen  
  
Menu Complet 52.-  
3 Gänge 46.-

## Menu 35 (Fisch)

Tagessuppe  
\*\*\*\*  
Blattsalat/marinierter Ziegenkäse  
\*\*\*\*  
**Seezungen-Lachsröllchen**  
Champagnersauce  
Reis, Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*  
Joghurt-Passionsfrucht-Mousse  
  
Menu Complet 48.-  
3 Gänge 42.-

## Menu 32

Tagessuppe  
\*\*\*\*  
Tafelspitz Salat/Vinaigrette  
\*\*\*\*  
**Wienerschnitzel mit Preiselbeeren**  
Pommes frites  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*\*  
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  
\*\*\*\*  
**Griessnicken/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 Gemüsevinaigrette 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	22.00
Rösti	
kleines Marktgemüse	
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce	22.00
Nudeln mit Brösel oder Pommes frites	
Schweinscarré im Ofen gebraten mit Kräuterjus	24.00
Kartoffelgratin	
Marktgemüse	
Schweins - Saltimbocca auf Marsalajus	26.00
Safranrisotto	
Broccoli mit Mandelbutter	
Schweinsfiletmédailles an Pommery – Senfsauce	32.00
Nudeln mit Brösel	
Marktgemüse	

### **vom Geflügel**

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

# Bankett Vorschläge

## **vom Kalb**

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

## **vom Rind**

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

## **aus Fluss und Meer**

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

# Bankett Vorschläge

## Klassiker

<b>Berner Platte mit 7 Fleischsorten</b> (Speck/Siedfleisch/Zunge/Rippli/Markbein/Berner Zungenwurst Wädli), Dörrbohnen/Sauerkraut/Salzkartoffeln	34.00
<b>Chateaubriand mit Sauce Béarnaise</b> Marktgemüse und Beilage nach Wahl	49.00
<b>Les trois Filets</b> (in zwei Gängen serviert) Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet mit verschiedenen Saucen Marktgemüse und verschiedene Beilagen	52.00
<b>Fleischfondue Chinoise à discrédition</b> 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