

BANKETTANGEBOT AU PREMIER ZUR AUSWAHL

WÄHLEN SIE IHR MENU GANZ NACH IHREM GESCHMACK.
HIER HABEN WIR FÜR SIE EINE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN SPEISEN
ZUSAMMENGESTELLT, DIE SIE NACH LUST UND LAUNE KOMBINIEREN KÖNNEN.

SUPPEN

SCHAUMSUPPE VON ZITRONENGRAS UND KOKOSNUSS MIT GRÜNEM THAI-CURRY UND GEFLÜGELSATAY	14.00
RAMATITOMATEN-SUPPE MIT EINEM RUCCOLA CROSTINE	12.00
ESSENZ VOM SCHWEIZER RIND MIT GEMÜSESTREIFEN UND TRÜFFELKLÖSSCHEN	13.00

VORSPEISEN

SAISONALER BLATTSALAT MIT KERNEN, GEHACKTEN EIERN UND BALSAMICO-OLIVEN EMULSION	13.00
KLASSISCH GEMISCHTER SALAT MIT KRÄUTERCROUTONS	14.00
TOMATEN-MOZZARELLA TERRINE MIT KRÄUTERSALAT KALAMATA OLIVEN UND PESTO AIOLI	15.00
„CEASAR'S SALAT“ JUNGER LATTICH MIT SPECKWÜRFELI, PARMESANFLOCKEN UND FOCACCIA CROUTONS	15.00
- MIT GERÄUCHTER POULETBRUST	PLUS CHF 2.00
- MIT MARINIERTEN KREVETTEN	PLUS CHF 4.00
WARMER KANINCHENSALAT MIT FENCHEL, ORANGEN UND OLIVEN TAPENADE	19.00
KURZ GEBRATENES THUNFISCH SASHIMI, MANGO SALSA, WASABI CREME UND KRÄUTERSALAT	22.00
VELTLINER BRESAOLA CARPACCIO MIT PORCINI TARTAR, SELLERIECREME UND PARMESAN	22.00
RÖSCHEN VON NORWEGISCHEM FJORD RAUHLACHS FRISCHLACHSTARTAR MIT AVOCADO UND DILL-SENSAUCHE	21.00

HAUPTSPEISEN

VOM SCHWEIZER SCHWEIN

AM STÜCK GEBRATENES SCHWEINSFILET IM PILZ-KRÄUTERMANTEL
MASCARPONE-NUSS RISOTTO UND MAGEDINO GEMÜSE 39.00

DUO VOM SPANFERKEL MIT KNUSPRIGEM RÜCKEN UND SAFTIGES RAGOUT,
BRETZEL-KNÖDEL, BIERSAUCE UND GLASIERTES WURZELGEMÜSE 38.00

VOM SCHWEIZER KALB

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH ZÜRCHER ART
AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT BUTTERNUEDELN 44.00
- MIT KNUSPRIGER BUTTERÖSTI PLUS CHF 2.00

KALBS-ENTRECOTE DOUBLE MIT SAUTIERTEN MORCHELN,
KARTOFFELBLINIS, KLEINES GEMÜSE UND CALVADOSSAUCE 51.00

IM OFEN AM STÜCK GEBRATENES KALBS RIB EYE AN PORTWEINJUS
MIT KARTOFFELGRATIN UND GLASIERTES SAISONGEMÜSE 45.00

VOM SCHWEIZER RIND

„BRASATO“
IN MERLOT GESCHMORTER RINDSBRATEN
SELLERIE-KARTOFFELPÜREE UND SCHMORGEMÜSE 37.00

VOM US RIND

ENGLISCH GEBRATENES ROASTBEEF BEGLEITET VON
BUTTERSAUCE MIT ESTRAGON UND PORTWEINSAUCE
OFENKARTOFFELN MIT ROSMARIN
GEDÜNSTETE BOHNEN UND TOMATEN 48.00

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN AN TRÜFFELREDUKTION
MANDELKARTOFFELN UND GEMÜSE POTPOURRI 58.00
- MIT EINER TRANCHE ENTENLEBER PLUS CHF 11.00

VOM AUSTRALISCHEN LAMM

LAMM-ENTRECOTE MIT KRÄUTERKRUSTE AN CHORIZO SCHAUM
KARTOFFELGNOCCHI UND ZWEIERLEI BOHNEN 45.00

LAMMKARREE IM OFEN GEBRATEN MIT OLIVENKRUSTE AN THYMIANJUS
MIT POLENTAKÜCHLEIN, RATATOUILLE UND KNOBLAUCHKONFIT 41.00

VOM FRANZÖSISCHEM GEFLÜGEL

SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDENBRUST AUF SAFRAN-RISOTTO
SAUTIERTE STEINPILZE UND BALSAMICO-MARSALAJUS 36.00

POELIERTE PERLHUHNBRUST AUF THAI GEMÜSECURRY
MIT PARFÜMREIS, PAPPADAMS UND CHUTNEY 39.00

FISCH AUS SÜSS- UND SALZWASSER

GEBRATENES ZANDERFILET AN EINER SHIRAZ-REDUKTION
AUF MEERRETTICHGEMÜSE-RISOTTO MIT JUNGEM SPINAT 40.00

DORADE ROYALFILET MIT RIESENKRETTEN AN EINER
CHILI-ORANGENEMULSION UND ARTISCHOCKENGEMÜSE 43.00

NORWEGISCHER LACHS MIT SESAM-PFEFFERKRUSTE MIT
WASABI-KARTOFFELSTOCK GEMÜSE AUS DEM WOK UND
CASHEW-KORIANDER PESTO 39.00

VEGETARISCH

TRÜFFELRAVIOLI AN WEISSEM PORTWEINSCHAUM
WIRSINGGEMÜSE, GLASIERTE KAROTTEN UND ZWIEBELHEU 34.00

MEDITERRANES GEMÜSESPIESSCHEN AUF SAFRANRISOTTO
MIT KONFIERTEN KIRSCHTOMATEN 33.00

DESSERT

KÄSE UND SÜSSES

SCHWEIZER KÄSEAUSSWAHL MIT DÖRRFRÜCHTEN-CHUTNEY UND BIRNENBROT	
- KLEINE PORTION	10.00
- PORTION	14.00
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT ANANAS-CHUTNEY UND SAUERRAHMEIS	14.00
HIMBEERCREME CATALAN MIT EINEM HÜPPENSEGEL UND KIWI-ORANGENSALAT	14.00
KNUSPRIGER BANANEN FILOBEUTEL MIT SCHOKOLADEN-CHILI-GLACE	15.00
MINI PANETONE MIT VINO-SANTO-GLACE DAZU ORANGENSALAT PARFÜMIERT MIT "VIRGINE"-OLIVENOEEL	15.00
EINE APFEL-TRILOGIE MIT STRUDEL, MOUSSE UND CALVADOS-GLACE	14.00
ERFRISCHENDES MANGO LASSI MIT GRÜN TEE-GLACE UND SESAM BRANDY SNAP SPLITTER	16.00

KLASSISCHE DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE, CREMESCHNITTEN, GEBRANNTRE CREME
SORBETS UND VIELES ANDERE SIND AUCH ERHÄLTlich.
GEBEN SIE UNS IHRE WÜNSCHE BEKANNT!