



Bankettkarte acappella

Unser tägliches Credo ist

- Wir legen grossen Wert auf eine leichte, ausgewogene Ernährung
- Verwendung und Verarbeitung von frischen, regionalen und erstklassigen Produkten
- Frischprodukte werden „Just in Time“ eingekauft
- Bestmögliche Zwischenlagerungs- und Vorbereitungsphase
- Verwendung von schonenden Grundzubereitungsarten
- Möglichst kurze Warmhaltezeiten

Denn das Wohl, der uns zur Verpflegung anvertrauten Gästen ist unsere tägliche Triebfeder und Motivation.





Apéro

Antipasti Pauschale traditionell

verschiedene Antipasti (marinierte Oliven, Balsamico-Zwiebeln, grillierte Zucchini, getrocknete Tomaten usw.)

CHF 7.50 / Person

Antipasti Pauschale riche

verschiedene Antipasti (mediterrane Wurst und Käsestücke, marinierte Oliven, Balsamico-Zwiebeln, grillierte Zucchini, getrocknete Tomaten usw.) und Tortilla Muffin, Minispiesschen mit Cherritomaten und Mozzarella

CHF 12.50 / Person

Amuse Bouche Pauschale traditionell

Diverse Amuse bouche (Mais muffin mit Cantadoufüllung, Schinken- Käserollen, Lachsrouladen)

CHF 7.50 / Person

Amuse Bouche Pauschale riche

Diverse Amuse bouche (Mais muffin mit Cantadoufüllung, Sbrinz-Birnen-Scones, Schinken- Käserollen, Lachsrouladen) und Gemüsedipp

CHF 11.50 / Person

Bruschetta Pauschale traditionell

Bruschetta (Knusperbrotscheiben) mit verschiedenen Belägen z.B. Tomaten-Basilikum, Oliven-Balsamico usw.

CHF 5.50 / Person

Bruschetta Pauschale riche

Bruschetta (Knusperbrotscheiben) mit verschiedenen Belägen z.B. Tomaten-Basilikum, Oliven-Balsamico, Rauchlachs, Serranoschinken usw., Tortilla Chips mit Salsa fresca

CHF 12.50 / Person

Apéro Mediterran riche

verschiedene Antipasti (, marinierte Oliven, Balsamico-Zwiebeln, grillierte Zucchini, getrocknete Tomaten.) mediterrane Wurst und Käsestücke, gefüllte Tramezzini und Tortilla Muffin

CHF 14.50 / Person

Menu

Der Chef empfiehlt

leichtes Randencarpaccio mit Sauerrahm und Räucherforellenmousse

★ ★ ★

Französische Perlhuhnbrust im Rohschinkenmantel

begleitet von Kräutertagiatelle und Grillgemüse

★ ★ ★

Rahmgefrorenes mit einem Knuspergebäck

CHF 48.00

Der Klassiker

Saisonaler Blattsalat mit Kernen und Gemüsestreifen

★ ★ ★

Kalbsgeschnetzeltes mit Mischpilzen

begleitet von einer goldgelb gebratenen Röstli und Marktgemüse

★ ★ ★

Gebrannte Creme mit Rahm und gerösteten Mandeln

CHF 54.00

Das Leichte

Sautierte Riesencrevetten mit Erbsenmousseline und Pernodschaum

★ ★ ★

Zarte Lachstranche mit Zitrusöl gebraten

ergänzt mit einem Kräuterschaum

begleitet von Lauch - Mandelreis und Saisongemüse

★ ★ ★

Karamelierte Macedoine von der Ananas

mit erfrischender Joghurtglace

vollendet mit einem Sesamkrokant

CHF 56.00

Das Beliebte

Saisonaler Blattsalat mit Birnen

an einem raffinierten Nussdressing

★ ★ ★

Orangen-Karottensuppe mit Kräutercroutons (warm oder kalt serviert)

★ ★ ★

Kalbs Cordonbleu mit Schinken und Raclettkäse gefüllt

serviert mit Ofenkartoffeln und buntem Gemüse

★ ★ ★

Hausgemachtes Tiramisu garniert mit Früchten

CHF 65.00

Das Geniesser

Tapasteller (Antipasti, Parmesan, Serranoschinken und Oliven)

★ ★ ★

Kräftige Rindskraftbrühe mit Einlage

★ ★ ★

Duett von Australischer Lammhuft und Rack an Barolojus

begleitet von Kräuterkartoffeln

und zweierlei Bohnen

★ ★ ★

Crème bavaroise mit einem Hauch von Vanille, kombiniert mit Fruchtcoulis

CHF 62.00

Das Feinschmecker

Rindstartar mit Trüffelöl und Knuspertoast

★ ★ ★

Limetten-Kokossuppe mit grillierten Jakobsmuscheln

★ ★ ★

Kalbssteak an Pommery-Senfsauce

begleitet von einem knusprigen Kartoffelstrudel

und einem Gemüsekorbchen

★ ★ ★

Luftiges Schokolademousse kombiniert mit einem Hausgebäck

CHF 73.00

Der Volltreffer

Lachsvariation mit gebratenem Lachs, Graved Lachs und Rauchlachstartar mit Limettenöl, dazu Kapern, Meerrettichschaum, Toast und Butter

★ ★ ★

Kleine hausgemachte Pasta an leichter Cremesauce mit Gemüseperlen

★ ★ ★

Zartes Rindsfilet mit Parmesan-Kräuterkruste

kräftiger Portwein-Jus

begleitet von einem Steinpilzrisotto und Saisongemüse

★ ★ ★

Gemischter Käseteller

erlesene Käse-Spezialitäten ergänzt mit aromatischen Früchten

★ ★ ★

Dessert Variation „acappella“

CHF 87.00



Getränke

Gerne können Sie Weine aus unserer aktuellen Weinkarte auswählen. Wir haben auch immer einen Bankettwein in Flaschenqualität vorrätig, welchen wir Ihnen zu guten Konditionen anbieten können.

Weine

Bankettwein weiss

CHF 29.00 / Fl.

Bankettwein rot

CHF 29.00 / Fl.

Sonstige Getränke

Tafelwasser Frizzante & Naturale

CHF 6.50 / Fl.

Mineral gesüsst 0.33 Liter

CHF 4.50 / Fl.

Kaffee

CHF 4.50 / Stk.

Tee

CHF 4.00 / Stk.

Menukarte

Gerne kreieren wir für Sie eine Menukarte, bei Bedarf auch kombiniert als Tischkarte, nach Ihren Wünschen mit Fotos, Bilder usw.

Selbstverständlich können alle Gerichte mehr oder weniger untereinander getauscht und abgeändert werden. Täglich haben wir zusätzlich immer mindestens ein vegetarisches Gericht im Angebot.

Die gründliche Organisation ist die Voraussetzung für einen erfolgreichen Anlass. Deshalb ist für uns die persönliche Betreuung und Beratung im Vorfeld eines Anlasses von grosser Bedeutung.

Wir sind überzeugt, Ihrem Anlass mit unserer Qualität und unserem Engagement den richtigen Rahmen zu bieten und sehen Ihrem Auftrag mit Freude entgegen. Für Fragen und Änderungsvorschläge stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.