

Menü 1	Fr. 56.-	Menü 2	Fr. 72.-
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum ***		Bärlauchcrèmesuppe ***	
Rindsschmorbaten mit Jus Bäckerinkartoffeln Gemüse garnitur ***		Rindsfilet Englische Art Sauce Béarnaise Kartoffelgratin / Gemüse garnitur ***	
Erdbeerteller mit Vanilleeis		Schokoladen Moelleux mit Vanilleeis	
Menü 3	Fr. 65.-	Menü 4	Fr. 64.-
Kressecrèmesuppe ***		Karotten-Frühlingszwiebelsuppe ***	
Seezungenfilet an Champagnerschaum Gebratene Schlosskartoffeln Blattspinat ***		Brutzli Filet Ofenkartoffel mit Sauerrahm Gemüse garnitur ***	
Beerenvariation		Hausgemachtes Schoggimousse	
Menü 5	Fr. 87.-	Menü 6	Fr. 91.-
Bunter Frühlingssalat ***		Spargelsalat mit hausgebeiztem Lachs ***	
Seeteufelmedaillon auf Spargel Curryschaum ***		Seezungenfilet auf Krebs Schaum Gedämpfter Wirsing ***	
Lammcarré in Kräutermantel Bratkartoffeln Gemüse garnitur ***		Kalbscarré mit Rosa Pfeffersauce- Spätzli Gemüse garnitur ***	
Dessertbuffet		Rhabarber – Tiramisu	
Menü 7	Fr. 58.-	Menü 8	Fr. 48.-
Spargelcrèmesuppe ***		Avocado- Spargelsalat ***	
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce Quarkspätzli Gemüse garnitur ***		Weissweinrisotto mit Morcheln ***	
Panna cotta mit Rhabarber		Erdbeerparfait mit Brown	

Gerne können Sie für Ihren Anlass ab 12 Personen Ihr Menü aus unseren Bankettvorschlägen frei zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass bei der Auswahl ein Einheitsmenü zusammengestellt wird, da wir für Gruppen immer direkt einkaufen und speziell für den Anlass produzieren

(Vegane oder vegetarische Wünsche werden selbstverständlich berücksichtigt. Wir bitten Sie uns dies mitzuteilen.)