

| | | | |
|---|-----------------|---|-----------------|
| Menü 1 | Fr. 56.- | Menü 2 | Fr. 78.- |
| Gazpacho *** | | Melone mit Sedruner Rohschinken *** | |
| Rindsschmorbaten (Kalb) mit Jus Bäckerinkartoffeln Gemüse garnitur *** | | Rindsfilet Englische Art Sauce Béarnaise Kartoffelgratin & Gemüse garnitur *** | |
| Blutorangensorbet mit Aperol | | Schokoladen Moelleux mit Vanilleeis | |
| Menü 3 | Fr. 77.- | Menü 4 | Fr. 91.- |
| Sommersalat mit Entenbrust *** | | Tomate mit Büffelmozzarella *** | |
| Erdbeer-Rosmarinsorbet *** | | Seeteufelsaltimbocca auf Sommergemüse *** | |
| Seezungenfilet an Kriebsschaum Limettenrisotto Blattspinat *** | | Lammcarré im Kräutermantel Bratkartoffeln Ratatouille *** | |
| Lemon curd mit Crumble | | Dessertbuffet | |
| Menü 5 | Fr. 64.- | Menü 6 | Fr. 94.- |
| Wassermelonenkaltschale *** | | Quinoasalat mit Feta & Pfirsich *** | |
| Brutzli Filet Ofenkartoffel mit Sauerrahm Gemüse garnitur *** | | Pochierter Lachs an Safranschaum Selleriepürree *** | |
| Hausgemachtes Schoggimousse | | Kalbshohrücken mit Rosa Pfeffersauce Spätzli Gemüse garnitur *** | |
| | | Panna Cotta mit Beeren / Früchte | |
| Menü 7 | Fr. 61.- | Menü 8 | Fr. 48.- |
| Antipasti Teller *** | | Avocadosalat mit Erdbeeren *** | |
| Schweinsfilet an Morchelrahmsauce Quarkspätzli Gemüse garnitur *** | | Weissweinsrisotto mit Rucicola Gorgonzola & Birne *** | |
| Sorbetteller mit Früchten | | Tiramisu | |

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.)