

# Frühlingsgerichte für Bankette 2021

---

Genuss in drei Gängen

für einheitliche Tellergerichte ab 12 Personen

## 3-Gang-Menü CHF 48

---

grüner Spargelsalat an Balsamico-Sauce mit gerösteten Mandeln

\*\*\*\*\*

Ricotta-Zitronen-Ravioli mit Auberginen-Kaviar und Datteltomaten

\*\*\*\*\*

hausgemachter Walderdbeeren Kuchen

## 3-Gang-Menü CHF 58

---

weisse Spargeln mit Tomaten-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

gebratene Maispouardenbrust an feinem Kräuterjus, mit Butternudeln und saisonalem Gemüse

\*\*\*\*\*

hausgemachter Himbeer-Passionsfrucht Kuchen

## 3-Gang-Menü CHF 84

---

Burrata mit Datteltomaten und marinierten Zucchetti

\*\*\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten mit Morchel-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*\*\*\*

Dessertteller mit drei verschiedenen kleinen Süssigkeiten

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren.  
Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen,  
frisch vom Markt und saisongerecht. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

## Vorspeisen

---

Blattsalat mit Sprossen	CHF 9.00
gemischter Salat mit Kernen und Sprossen	CHF 12.00
grüner Spargel-Datteltomaten Salat an Balsamico-Sauce mit gerösteten Mandeln	CHF 18.00
Randen-Carpaccio mit Burrata und Salat Bouquet	CHF 18.00
Riesencrevetten mit weissem Spargel Salat	CHF 22.00
Thunfisch-Tatar mit Ratatouille an Rucola-Öl	CHF 23.00
weisse Spargeln mit Morchelrahmsauce	CHF 25.00

## Suppe

---

Cappuccino von grünem Spargel	CHF 11.50
Weisse Spargel-Crèmesuppe	CHF 12.50
Karotten-Crèmesuppe, aromatisiert mit frischem Ingwer	CHF 12.00
Bärlauch-Crèmesuppe	CHF 11.50
Kartoffel-Crèmesuppe mit Morcheln	CHF 14.50

## Pasta/Risotto

---

crémiges Zitronenrisotto mit grünen Spargeln	CHF 25.00
Spargelravioli mit frischen Datteltomaten und Parmesan	CHF 26.00
hausgemachte Kartoffelgnocchi an Erbsencrème mit Morcheln	CHF 29.00
Sedanini mit Safransauce und grünen Spargeln	CHF 26.00

## Hauptgerichte

---

### Fisch

---

Zanderfilet an Zitronenthymiansauce mit Erbsenkartoffelstock und Baby-Rüebli	Tagespreis
Riesencrevetten-Spiess vom Grill mit grünen Spargeln und neuen Kartoffeln	CHF 45.00
Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit frischem Spinat und Rosmarinkartoffeln	CHF 41.00

## Fleisch

---

Roastbeef am Stück gebraten mit Kräuterjus, kleinen Kartoffeln und saisonalem Gemüse	CHF 48.00
Rindsfilet an Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 52.00
Kalbssteak auf Morchelrahm-Sauce mit neuen Kartoffeln und saisonalem Gemüse	CHF 52.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butternudeln	CHF 38.00
Kalbshaxe mit Gremolata und Safranrisotto	CHF 38.00

## Vegetarisch

---

hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Datteltomatensauce und Burrata	CHF 24.00
Safranrisotto mit grünen Spargeln	CHF 26.00
hausgemachte Auberginen-Ravioli mit frischen Tomaten und Basilikum	CHF 26.00
verschiedenes Gemüse vom Grill mit Burrata an Rucola-Öl	CHF 21.00

## Dessert

---

Dessertteller mit drei verschiedenen kleinen Süßigkeiten	CHF 16.00
Schokoladenmousse mit Doppelrahm	CHF 14.00
hausgemachter Walderdbeeren Kuchen	CHF 12.00
hausgemachter Himbeer-Passionsfrucht Kuchen	CHF 12.00
hausgemachtes Tiramisu	CHF 12.00
frische Erdbeeren mit Vanilleglace	CHF 12.00