

Sommergerichte für Bankette 2021

Genuss in drei Gängen

für einheitliche Tellergerichte ab 12 Personen

3-Gang-Menü CHF 48

Rucolasalat mit Datteltomaten und Parmesan

Ricotta-Zitronen Ravioli mit Auberginen Kaviar und Datteltomaten

hausgemachter Walderdbeeren Kuchen

3-Gang-Menü CHF 58

Parmaschinken mit Melone

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 Steinpilzsauce, 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
Burrata mit Datteltomatensalat	CHF 18.00
Zucchini Carpaccio mit Burrata und Salatbouquet	CHF 18.00
Riesengrillen mit Rucola und Melonenperlen	CHF 22.00
Thunfisch-Tatar mit Ratatouille an Rucola-Öl	CHF 23.00

Suppe

Karotten-Orangencrèmesuppe mit Ingwer	CHF 11.50
Melonenkaltschale mit Tomate und Minze (kalt)	CHF 11.50
frische Tomatensuppe mit Olivenöl	CHF 11.00
Kartoffel-Lauchsuppe (warm oder kalt)	CHF 10.00

Pasta/Risotto

crémiges Zitronenrisotto mit Crevetten	CHF 26.00
Spinatravioli mit Ricotta, frischen Datteltomaten und Parmesan	CHF 24.00
hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und Crevetten	CHF 28.00
Sedanini mit Safransauce, Zucchini und Parmaschinken	CHF 26.00

Hauptgerichte

Fisch

Zanderfilet an Zitronenthymiansauce mit Erbsenkartoffelstock und Baby-Rüebli	Tagespreis
Riesengrillen-Spiess von Grill mit mediterranem Gemüse 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 Marsalajus mit neuen Kartoffeln und saisonalem Gemüse	CHF 52.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butternudeln	CHF 38.00
Kalbhaxe mit Gremolata und Safranrisotto	CHF 38.00

Vegetarisch

hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Datteltomatensauce und Burrata	CHF 24.00
Safranrisotto mit frischem Spinat und Eierschwämmen	CHF 26.00
hausgemachte Auberginenravioli 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
hausgemachtes Panna-Cotta mit Fruchtsauce (im Glas)	CHF 12.00
hausgemachter Walderdbeeren Kuchen	CHF 12.00
hausgemachter Himbeer-Passionsfrucht Kuchen	CHF 12.00
hausgemachtes Tiramisu	CHF 12.00
frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet	CHF 12.00