

# Bankettmenüs

September - Oktober

2024

## Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat | Cassis-Dressing | Karamellisierte Nüsse | Birnen | Kabis  
*Vegan, glutenfrei, laktosefrei* CHF 13.00

Kürbissuppe | Curry-Öl | Kürbiskerne  
*Glutenfrei* CHF 11.00

Tatar vom Rind | Rucola | Parmesan CHF 23.00

## Zwischengänge

Tagliolini | Pilzsauce | Belper Knolle CHF 15.00

Geschmorte Schweinsbäggli | Kürbispüree | Bohnenkrautjus  
*Glutenfrei* CHF 21.00

Blätterteig-Pastetli | Pilze | Erbsen | Cognacrahmsauce CHF 17.00

## Hauptgänge

Kräuter-Polenta-Schnitte | Wirsing | Kürbis  
Gebratene Pilze | Walnusspesto | Mandeljoghurt  
*Vegan, glutenfrei, laktosefrei* CHF 30.00

Steinpilz-Risotto | Kürbisschnitze | Parmesan-Chip | Thymian CHF 31.00

Maispouardenbrust | Rollgerste | Rosenkohl | Kürbiswürfel | Thymian Jus CHF 35.00

Rindschmorbraten | Kräuter-Kartoffelstock | Karotten | Marsala Jus  
*Glutenfrei* CHF 39.00

Rinds-Entrecôte | Rosmarinkartoffeln | Cocobohnen | Rotwein Jus  
*Glutenfrei, laktosefrei* CHF 49.00

Kalbssteak am Stück gebraten | Tagliatelle | Wurzelgemüse | Cognacrahmsauce CHF 52.00

## Dessert

Marinierte Zwetschgen | Caramelglace | Zimtstreusel  
*Vegan, glutenfrei, laktosefrei* CHF 11.00

Marroni-Mousse | Meringue | Sauerkirschen | Schokolade  
*Glutenfrei* CHF 12.00

Schokoladenmousse | Birnenwürfel | Amarettocrunch CHF 13.00