

# Bankettmenüs 2024

November – Dezember – Januar - Februar

## Vorspeisen

Nüsslisalat | Gebratene Champignons | Baumnüsse | Kartoffeldressing  
*Vegan, glutenfrei, laktosefrei* CHF 14.00

Kartoffel-Champagner-Suppe | Lauch | Bergkäse  
*Glutenfrei* CHF 12.00

Blätterteig-Pastetli | Pilze | Erbsen | Cognacrahmsauce CHF 17.00

Tatar vom Rind | Rucola | Parmesan CHF 24.00

## Zwischengänge

Tagliolini | Cognacrahmsauce | Pilze CHF 16.00

Lachsforelle | Champagnerrahmsauce | Belugalinsen | Lauch  
*Glutenfrei* CHF 16.00

Hausgeräucherter Lachs | Sauerrahmmousse  
Schnittlauch-Öl | Kürbis-Ingwer-Chutney | Schwarzbrot CHF 21.00

## Hauptgänge

Kräuter-Polenta-Schnitte | Wirsing  
Kürbis | Gebratene Pilze | Walnusspesto | Mandeljoghurt  
*Vegan, glutenfrei, laktosefrei* CHF 31.00

Safran-Risotto | Kräuterseitlinge | Lauch | Belper Knolle CHF 32.00

Maispouardenbrust | Kartoffelstock | Bohnenkrautjus | Sellerie  
*Glutenfrei* CHF 35.00

Brasato vom Rind | Polenta Bramata | Gremolatajus | Petersilienwurzel | Karotten  
*Glutenfrei* CHF 39.00

Kalbssteak am Stück gebraten | Kartoffelgratin  
zweierlei Karotten | Cocobohnen | Cognacrahmsauce  
*Glutenfrei* CHF 52.00

## Dessert

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

Schokoladenmousse | Spekulatius | Karamellisierte Mandeln CHF 12.00

Apfelstrudel | Vanillesauce | Haselnussglace CHF 12.00

Weisser Schokoladenkuchen | Mangosorbet | Kokosnuss-Crumble CHF 13.00