

Bankett-Karte

BANKETT-MENÜ 1	CHF 30.00	BANKETT-MENÜ 2	CHF 40.00
<p>Vorspeise Saisonaler gemischter Salat</p> <p>Hauptgang Schweinebäckchen in Rotwein geschmort Hausgemachtes Kartoffelpüree Zarte Thymian-Karotten</p> <p>Dessert Meringues mit Doublecrème aus Nods</p>		<p>Vorspeise Cremige Suppe aus geröstetem Gemüse Säuerliche Crème, geröstete Kerne</p> <p>Hauptgang Gebratene Pouletbrust Suprême an Waldpilzsauce Pommes Mousseline (feines Kartoffelpüree) und saisonales Gemüse</p> <p>Dessert Dunkles Schokoladenmousse Geröstete Haselnussstücke</p>	
BANKETT-MENÜ 3	CHF 45.00	BANKETT-MENÜ 4	CHF 50.00
<p>Für maximal 50 Personen</p> <p>Vorspeise Grüner Salat</p> <p>Hauptgang Chasseral-Fondue, Käserei Nods Teller mit regionalem Trockenfleisch</p> <p>Dessert In Glühwein und Gewürzen pochierte Birne</p>		<p>Für maximal 50 Personen</p> <p>Vorspeise Grüner Salat</p> <p>Hauptgang Fondue Chinoise Rind, Poulet und Pferd (200 g pro Person) Drei Saucen und Reisbeilage</p> <p>Dessert Panna Cotta mit Fruchtcoulis</p>	



BANKETT-MENÜ 5	CHF 50.00	BANKETT-MENÜ 6	CHF 60.00
<p>Vorspeise Knuspriges Käse-Blätterteiggebäck aus der Region Salat aus jungen Blattsalaten Apfelessig-Vinaigrette</p> <p>Hauptgang Rindfleisch in Rotwein geschmort Kartoffelstampf mit Olivenöl Zarte Karotten mit Thymian</p> <p>Dessert Hausgemachte Apfelwähe Vanillecrème</p>		<p>Vorspeise Hausgemachte Landterriner Eingelegtes Gemüse, grüner Salat, Vinaigrette</p> <p>Hauptgang Pouletbrust Suprême an Morchelsauce Tagliatelle und saisonales Gemüse</p> <p>Dessert Rum-Baba Fruchtcocktail und Schlagrahm</p>	
BANKETT-MENÜ 7	CHF 70.00	BANKETT-MENÜ 8 / VEGETARISCH	CHF 45.00
<p>Vorspeise Tatar vom frischen Lachs Grüner Apfel, Limette, frische Kräuter</p> <p>Hauptgang Rindsfilet bei Niedertemperatur gegart Trüffeljus Kartoffelgratin Trio vom saisonalen Gemüse</p> <p>Dessert Feines Schokoladendessert aus Grand-Cru- Schokolade und knusprigem Praliné mit Vanillesauce (Crème anglaise)</p>		<p>Vorspeise Cremige Suppe vom gerösteten Hokkaido-Kürbis Leichte Crème mit gerösteten Haselnüssen</p> <p>Hauptgang Cremiges Waldpilz-Risotto Glasiertes Wurzelgemüse</p> <p>Dessert Törtchen mit karamellisierten Äpfeln an Vanillecrème</p>	

