



Bankett  
Vorschläge



## Vorschlag für CHF 35 pro Person

- ✓ Saisonale Suppe
- ✓ Poulet Tagliata an einer Balsamicosauce
- ✓ Schokoladen Profiterole mit Rahm

## Vorschlag für CHF 45 pro Person

- ✓ Saisonale Suppe oder gemischter Salat
- ✓ Geschnetzeltes (Schwein) nach Zürcher Art mit Butterrösti
- ✓ Schokoladenmousse mit Früchten

## Vorschlag für CHF 55 pro Person

- ✓ Saisonale Suppe oder Nüsslisalat mit Speck und Ei
- ✓ Hausgemachte Gnocchi an einer Gorgonzolasauce abgerundet mit Baumnüssen und Feigen
- ✓ Schweinsfilet umhüllt mit Speck und Rosmarin dazu Kartoffelgratin
- ✓ Kaffe-Panna Cotta an einer Schokoladensauce mit Mandelsplittern



Alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer / CHE-112.975.771 MWST



## Vorschlag für CHF 65 pro Person

- ✓ Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesansplittern
- ✓ Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Speck und Birnen an einer Butter-Salbei-Sauce
- ✓ Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock
- ✓ Hausgemachter Apfelstrudel an einer feinen Vanillesauce

## Vorschlag für CHF 75 pro Person

- ✓ Steinpilz Soufflé mit einer cremigen Parmesansauce
- ✓ Scigno «Hasenstrick»  
(Hausgemachte Teigwaren mit getrockneten Tomaten, umhüllt mit Parmaschinken und Mohn)
- ✓ Kalbs-Steak an einer Kastaniensauce und Thymian  
(nur saisonal) und passendes Gemüse
- ✓ Crostatina gefüllt mit einer Zitronencreme und Meringue





## Vorschlag für CHF 85 pro Person

- ✓ Pouletconsommé mit Blätterteigdeckel  
oder  
Clubsandwiches gefüllt mit Rindstatar, serviert mit einer  
roter Zwiebel-Confiture und Burrata-Käse
- ✓ Gerstenrisotto mit Kürbis, dazu gehobelte Bratwurst und  
Kastanien
- ✓ Rindsteak an einer grünen Pfeffersauce (oder nach  
Absprache) mit Rosmarinkartoffeln  
oder  
Kalbskotelets alla Romana (Salbei und Schinken) mit  
Rosmarinkartoffeln
- ✓ Hausgemachtes Apfelmousse in einer Schokoladen-Tulpe





## Vorschlag für CHF 115 pro Person

- ✓ Tintenfisch vom Grill serviert mit einem Karottenpüree und roten marinierten Zwiebeln
- ✓ Entenbrust-Carpaccio mit Nüsslisalat, Granatapfel und knuspriger Polenta
- ✓ Hausgemachte Fagottini gefüllt mit frischer Trüffel und Mascarpone, abgerundet mit Kaffeepulver
- ✓ Hausgemachte Teigwaren mit Hummer, Minze, Zitrone und Pistazienpulver
- ✓ Zitronensorbet in Prosecco
- ✓ Schwertfisch im Sesammantel an einer Pesto-Sauce verfeinert mit getrockneten Tomaten und Taggiasca-Oliven
- ✓ Kalbsmedaillon an einer Morchelsauce dazu Pommes Duchesse
- ✓ Dessert-Kreation von unserem Küchenchef

Selbstverständlich können alle Vorschläge nach Ihren Wünschen sowie der Jahreszeit angepasst werden.