

Für Ihre Bankette schlagen wir Ihnen vier Schlemmermenüs vor

- Aperitif** Prosecco, Weisswein, Mineralwasser, Orangensaft
verschiedene Bruschette, Chips, Focaccia und Oliven
- Menü 1** Suppe aus seeländischem Kürbis
Coulant aus Parmesankäse mit Schwarztrüffeln aus der Region
Rindsentrecôte, Sauce béarnaise, Bratkartoffeln, Gemüse
oder: Wolfsbarschfilet im Ofen, Salzkartoffeln, Gemüse
oder: Steinpilzragout, Parmesanpolenta (Vegi-Teller)
Mangomousse oder Käseteller (5 Sorten)
- Menü 2** Nüsslersalat mit frischen Pilzen
Risotto mit Garnelen
Lammfilet mit kleinen Tomaten, Kartoffelgratin, Saisongemüse
oder: Rotbarbefilet nach toskanischer Art, Salzkartoffeln, Saisongemüse
oder: Auberginen-Piccata, Kartoffelgratin, Saisongemüse (Vegi-Teller)
Vermicelles-Mousse oder Käseauswahl (5 Sorten)
- Menü 3** Sokey-Lachs auf Fenchel mit Orangen, Meerrettichsauce, Toast
Paccheri (grosse Maccaroni) mit Artischocken
Schweinsfilet im Teig, kleine Kartoffeln, Gemüse
oder: Dorschfilet, Sauce mit Dijon-Senf, Kartoffelpüree mit Zitrone parfümiert
oder: Steinpilzfeuilleté, kleine Kartoffeln, Gemüse (Vegi-Teller)
Panna cotta auf Erdbeersauce mit frischen Waldbeeren oder Käseauswahl
(5 Sorten)
- Menü 4** Hausgemachte Antipasti
Gefüllte Ravioli nach Trevisaner Art (rote Endivie und Käse), Butter, Salbei
Rindsbraten in Barolo geschmoren, Polenta tartufata
oder: Riesengarnelen nach amalfitanischer Art, Reis, Gemüse
oder: Auberginenkuchen mit Polenta tartufata (Vegi-Teller)
Cipriani-Feuilleté mit Waldbeeren oder Käseauswahl (5 Sorten)

Menü mit Aperitif: CHF 90.-

Menü ohne Aperitif: CHF 75.-

Wir bitten Sie, für alle Gäste das gleiche Menü zu wählen.