

## *Bankett-Karte*

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



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



## Bankett-Karte

BANKETT-MENÜ 9 / BUDGET	CHF 25.00	BANKETT-MENÜ 9 / BUDGET PLUS	CHF 30.00
<p><b>Vorspeise</b> Grüner Salat</p> <p><b>Hauptgang</b> Schweinsbraten mit Senfsauce Gemüse und Kartoffelpüree</p>		<p><b>Vorspeise</b> Grüner Salat</p> <p><b>Hauptgang</b> Schweinsbraten mit Senfsauce Gemüse und Kartoffelpüree</p> <p><b>Dessert</b> Panna Cotta mit Fruchtcoulis</p>	
<p><b>Gruppen-Pauschale: Mineralwasser</b> CHF 5.00 (mit/ohne Kohlensäure)</p>		<p><b>Gruppen-Pauschale: Kaffee &amp; Tee</b> CHF 5.00</p>	
<p>Bei Gruppenbuchungen ist es auf Vorreservation möglich, eine Gruppen-Pauschale für Mineralwasser à CHF 5.00 pro Person zum Menü dazu zu bestellen. In diesem Fall wird Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure bereits auf den Tischen bereitgestellt und pauschal pro Person à CHF 5.00 berechnet. So entfallen das Anstehen und Bezahlen via Self-Service.</p>		<p>Bei Gruppenbuchungen ist es bei Vorreservation möglich, eine Gruppen-Pauschale für Kaffee und Tee à CHF 5.00 pro Person zum Menü dazu zu bestellen. In diesem Fall wird Kaffee und Tee bereits bei den Tischen bereitgestellt und pauschal pro Person à CHF 5.00 berechnet. Es handelt sich um Kaffee und Tee aus der Thermoskanne. So entfallen das Anstehen und Bezahlen via Self-Service.</p>	

*Hinweis: Sämtliche Menüs sind auch vegetarisch erhältlich. Anstelle von Fleisch servieren wir ein gegrilltes Tofu-Schnitzel. Vegane Optionen sind auf Anfrage erhältlich.*

