

## Bankett Menü

Beef Tatar. Klassisch angemacht. Brioche Toast.  
*Beef Tatar. Classic style. Brioche Toast.*

**oder/or**

Tuna Tataki. Avocado. Soja – Sesam - Vinaigrette.  
*Tuna Tataki. Avocado. Soy – Sesam - Vinaigrette.*

\*\*\*

Kartoffelcremesüppchen mit Röstzwiebeln.  
*Potatocreamsoup with roasted onions*

\*\*\*

Zanderfilet. Tagliarini . Limonengrass - Sauce.  
*Pike perch. Tagliarini. Lemonengrass - Sauce.*

\*\*\*

Rinderfilet. Nussbutterjus. Gnocchi alla Romana. Gemüse.  
*Filet of beef. Nutbutterjus. Gnocchi alla Romana. Vegetables.*

**oder/or**

Lammnierstück. Thymianpolenta. Ratatouille.  
*Sirloin of lamb. Thyme polenta. Ratatouille.*

\*\*\*

Nougatknödel. Haselnuss. Saisonale Fruchtsauce.  
*Dumpling of nougat. Hazelnut. Seasonal fruitsauce.*

**oder/or**

Tobleronemousse. Karamell. Apfel.  
*Tobleronemousse. Caramel. Apple.*

3 – Gang	CHF 105 p.P.   ohne Rinderfilet/without beef CHF 98 p.P.
4 – Gang	CHF 117 p.P.   ohne Rinderfilet/without beef CHF 114 p.P.
5 – Gang	CHF 130 p.P.   ohne Rinderfilet/without beef CHF 123 p.P.

## Bankett Menü

Blattsalat mit französischem oder italienischem Dressing.  
*Green salad with French dressing or Italian dressing.*

**oder/or**

Karotten – Ingwersüppchen.  
*Carrot – Ginger Soup.*

\*\*\*

Maispoulardenbrust. Risotto. Gemüse.  
*Corn - chickenbreast. Risotto. Vegetables.*

**oder/or**

Zanderfilet. Kartoffelstock. Gemüse.  
*Filet of pike perch. Mashed potatoes. Vegetables.*

\*\*\*

Warmer Schokokuchen mit Vanille Glacé.  
*Warm chocolate cake with vanilla ice-cream.*

**Menüpreis: CHF 80,- p.P.**