

Bankett Menü

Kürbiscremesüppchen mit Kernöl und Croûtons.
oder
Winterlicher Salat mit Granatapfel, Baumnüsse, Pilze und Feta Käse.

Rindsentrecôte mit Ofengemüse und Brätler.
oder
Tunafilet mit Tagliatelle und Grapefruitsauce.

Mövenpick Glacé mit Früchten.
oder
Crème Brûlée.

CHF 98 p.P.

Bankett Menü 2

Beef Tatar. Klassisch angemacht. Brioche Toast.
oder
Büffelmozzarella mit Avocado und Rohschinken.

Zanderfilet mit Kartoffelstock und Tomaten – Artischockengemüse.

Kalbsnierstück mit Pastinakencreme, gebratener Griesschnitte und Marktgemüse.
oder
Lammrücken mit Knochenmarkkruste, Pilzrisotto und Bohnen.

Warmer Schoggikuchen mit Vanille Glacé.

CHF 120 p.P.

Bankett Menü 3

Tuna Tataki mit Sesam, Sojasauce und Wasabi.

Rüebli – Süsskartoffelsuppe mit Kräuterspeck und Creme fraiche.

Winterkabeljau an Safransauce mit Weissweinrisotto.

Rinderfilet mit Rotweinzwiebeln, Gnocchi und Schwarzwurzel.

Bratapfel mit Nougat und Vanille.

CHF 145 p.P.