



MENUVORSCHLÄGE BANKETT

MENU „RENNER“

Bunter Saisonsalat

Gebratenes Schweinesteak
mit hausgemachter Kräuterbutter
frischem Gemüse und Pommes Frites

„Beeri Sturm“
Vanilleeis mit heissen Waldbeeren

36.—

MENU „ANKER“

Tatar von der Graved Lachsforelle
(Grabenmühle, Sigriswil)
Avocado, Grenadinezwiebeln und Süsskartoffelchip

Kalbscarrébraten
an Rahmsauce, verfeinert mit rotem Pfeffer
frischem Gemüse und Spätzli

Hausgemachtes Grandmarnier-Eis
mit lauwarmen Orangenfilets

59.—

MENU „GROSI“

Selleriecrèmesuppe
mit Baumnuss- und Apfelstückchen

Rindsschmorbraten „Grossmutter-Art“
mit Gemüse und Kartoffelpüree

Hausgemachte Crèmeschnitte

39.—

MENU „REGULA“

Tomaten-Kokossuppe
mit Kaffirlimettenblättern

Cordon Bleu vom Schwein
mit frischem Gemüse und Pommes Frites

Frischer Fruchtsalat
mit hausgemachtem Ananassorbet

38.—

MENU „GOLDIG“

Bunter Blattsalat mit Entenbruststreifen
Orangenfilets und Granatapfelkerne
an Baumnussdressing

Schweinscarrébraten
an Steinpilzsauce
mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Kokosflocken
an Mangosauce

43.—

MENU „EXOTIC“

Thunfischcarpaccio
mit Sesamöl, Meerrettich und Toast

Pouletbrust paniert mit Kokosflocken
an Mango-Ingwersauce mit Reis

Ananassorbet mit Malibu

43.—

MENU „UNGARN“

Consommée mit Gemüsestreifen

Ungarisches Gulasch
mit frischen Spätzli

Gebrannte crème

32.—

MENU „TOP“

Pilzcrèmesuppe mit Trüffelschaum

Rosé gebratenes Roastbeef
an Sauce Béarnaise
mit frischem Gemüse und Pommes Frites

Hausgemachtes Traubensorbet
mit Grappa

65.—

MENU „SPITZ“

Nüsslersalat mit Feigen
Cherrytomaten und Croûtons
an Senfdressing

Siedfleisch an Senfsauce
mit Gemüse und Salzkartoffeln

Wiener Café-Parfait

37.—

MENU „RAHMSCHNI“

Lauchcrèmesuppe

Schweinsrahmschnitzel
mit Gemüse, Nudeln oder Pommes Frites

Süessmoschtcrème

36.—

MENU „GFLÜGEL“

Hausgemachte Geflügelcrèmesuppe
verfeinert mit Dijon Senf

Entenbrust (Frankreich)
an Blutorangensauce
mit frischem Gemüse und Reis

Tobleroneparfait

49.—

MENU „HICKHACK“

Bunter Saisonsalat

Hackbraten
an Pilzrahmsauce
mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

„Dänemark“
Vanilleeis mit Schokoladensauce

35.—

Die einzelnen Vorspeisen, Beilagen und Desserts können getauscht und beliebig zusammengesetzt werden.
Gerne stellen wir auch vegetarische, vegane, laktose- und glutenfreie Gerichte zusammen.