

# Vorschläge

## Bankette

**ab 10 Personen**

**Kalte Vorspeisen**

Grüner Gartensalat	CHF	6.00
Kleiner gemischter Salat	CHF	8.00
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Buttersalat	CHF	12.00
Hüttenkäseterrine mit Morcheln auf Gemüsesalat mit weissem Balsamicodressing	CHF	12.00
Kürbismousse auf Pumpernickel mit Blattsalat	CHF	8.00
Geräucherte Entenbrust mit Nüsslersalat an Honig-Senfsaucedressing	CHF	18.00

**Suppen**

Morchelessenz mit Bündner-Griessklösschen	CHF	12.00
Tomatencreme mit Sherry und Zuccinichips	CHF	7.00
Kraftbrühe mit Flädli	CHF	6.50
Schaumsuppe von Brunnenkresse, temperiertes Saiblingsfilet	CHF	10.50

**Warme Vorspeisen**

Pfifferlingrisotto mit Hobelkäse	CHF	16.50
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit frischen Feigen	CHF	19.50
Frischkäse Ravioli mit getrockneten Tomaten an Oliven-Buttersauce	CHF	16.50
Sautiertes Lammfilet auf Frühlingsspinat mit Honigsensauce	CHF	22.50
Gemüsestrudel mit Petersilienschaum	CHF	12.00
Blätterteigpastetchen mit Pilzfüllung	CHF	16.50

## Fischgerichte

Sautiertes Forellenfilet im Kartoffelmantel mit glasierten Frühlingskarotten und Bärlauchsabayon	CHF	30.00
Gedämpftes schottisches Lachsfilet mit Kräuterschaum und Wildreis mix	CHF	39.00
Gebratene Eglifilet mit Mandeln, Salzkartoffeln, gedämpfter Broccoli	CHF	33.00
Merlanknusperli mit Tartarensauce, Salzkartoffeln, Rahmspinat	CHF	27.00
Sautierte Seezungenstreifen, Sauerampfersabayon Morchel-Erbсен-Ragout	CHF	39.00

## Fleischgerichte

Kalbsmedaillon gefüllt mit Lammfilet auf Balsamicojus Bärlauch-Pinienkernen-Risotto und Frühlingsgemüse	CHF	48.00
Rindshuftwürfel Stroganoff, Trockenreis, Bohnenbündchen	CHF	33.00
Schweinssteak mit getrockneten Tomaten, Portweinsauce, Kräuterrisotto	CHF	33.00
Gebratenes Kaninchenfilet gespickt mit Pistazien, Noilly Prat-Buttersauce, Bärlauchnudeln und Wildspargel	CHF	39.00
Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes Frites, Gemüse	CHF	22.00
Schweinshuftschnitzel an Rahmsauce, Nudeln	CHF	19.00
Schweinshalsbraten mit Dörrpflaumen, Kartoffelrosetten, Gemüse	CHF	24.00
Rindsschmorbraten, Kartoffelstock, Gemüse	CHF	28.00

## Vegetarische Küche

Hausgemachte Spinatspätzli, gratiniert mit Brie	CHF	21.00
Morchelrisotto mit grünem und weissem Spargel	CHF	22.50
Papardellen mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Ruccola, Radieschen, Olivenöl und Sauerrahm	CHF	18.00
Gemüserösti mit Käse überbacken	CHF	18.00

## Süssspeisen und Glace

### Unsere Glacesorten:

Vanille, Erdbeere, Mocca, Zimt, Banane, Waldbeere-Joghurt	CHF	2.50 pro Kugel
---	-----	-------------------

### Unsere Sorbets:

Himbeere, Trauben, Mango, Zwetschgen Cassis, Blutorangen, Ananas, Apfel	CHF	2.50 pro Kugel
--	-----	-------------------

Portion Rahm	CHF	1.50
--------------	-----	------

## Spezialitäten

Erdbeertiramisu mit Cantuccini (italienisches Mandelgebäck) und Schokospähnen	CHF	9.00
Rhabarber Panna Cotta mit frischen Himbeeren und gerösteten Mandelsplittern	CHF	9.00
Sautierte Ananasringe mit Kokosraspel und Erdbeersauce	CHF	9.00
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Mango-Chili-Kompott	CHF	10.00
Schwarzwälderwürfel auf Waldbeerensauce	CHF	12.00
Mascarponeparfait auf Himbeersauce mit Nussmakrone	CHF	9.00
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF	7.00

Meringue mit Glace und Rahm	CHF	7.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	CHF	7.00
Zimtglace mit warmen Portwein-Feigen	CHF	8.00
Orangentriffel mit Schokospähnen	CHF	7.00

### **Käsespezialitäten**

Einheimische und internationale Käse	CHF 12.00
	Portion

*„Je nach Saison müssen einzelne Komponenten der Gerichte angepasst werden. Falls Sie das aktuelle Saisonangebot wünschen, verlangen sie eine Offerte, oder rufen Sie uns an.“*

Für Getränke steht Ihnen das Angebot der Getränkekarte im Panoramasaal zur Verfügung – oder wir bestellen Ihre ganz individuelle Wahl bei unseren Lieferanten.