

Die bäume färben sich- unsere bankettmenuauswahl gestaltet sich gleichermassen! Die komponenten können untereinander ausgetauscht werden.

**narzisse** 59.00

weisser chicoresalat mit orangenfilets an  
pommerysenfsauce

....

siedfleisch im sud, mit gemüsejulienne  
serviert mit senf, preiselbeeren  
meerrettichschaum und rosmarinkartoffeln

.....

crema catalana

**ankeblüemli** 77.--

nüsslisalat mit gemischten pilzen  
an weisser balsamicodressing

.....

geschmorte oberländer kalbskopfbäggli  
mit getrüffeltem kartoffelstock  
und herbstgemüse

.....

grand marnierparfait  
mit orangensalat

**pustablume** 75.--

orangen- karottenschaumsuppe  
mit ingwer

.....

gebratenes zanderfilet mit zitronenschaum  
dazu zucchetti, tomatengemüse  
und pommes dauphin

.....

warmer schokoladenkuchen - innen flüssig  
dazu sauerrahmglace

**hortense** 72.--

hausgemachtes sauerrahmmousse  
mit norwegischem rauchlachs  
und knackigem salatbouquet serviert

....

gebratene maisoulardenbrust  
rosmarin-honigsauce  
dazu gemüse-couscous

.....

parfait und salat von zitrusfrüchten

**schwertlilie** 100.--

kopfsalatherzen  
mit gebratenen brotcroutons und  
kernen an balsamicodressing

.....

kürbisschaumsuppe mit kurbiskernöl

.....

im rotwein pochiertes rindsfilet  
mit kartoffelgratin und mandelbroccoli

.....

warmes tarte tatin mit karamellisiertem zucker  
dazu lemonen-joghurtglace

**nägeli** 99.--

tunacarpaccio mit rohem fenchelsalat  
an lemonenvinaigrette

.....

eichblattsalat mit gebratenen  
speckwürfel und kernen  
an kartoffelvinaigrette

.....

gebratene wolfsbarschfilet  
an zitronensauce, mit gemüseperlen  
mit wildreis serviert

.....

panna cotta und himbeerschaum

**sonnenblume** 98.--

marinierter fiord lachs  
mit zitronen crème fraicheterrine  
und salatbouget

.....

kalbsfiletmédailles an einer  
gognacrahmsauce  
dazu kartoffelstock und gemüsedreierlei

.....

sorbetteller pflugstein mit fruchten  
garniert

**herbstblatt** 82.00

steinpilzmousse mit gebratenen pilzen  
und kleinem nüsslisalat garniert

\*\*\*

rindsfiletstreifen „stroganoff“  
mit reis und kleinem gemüsebouget

\*\*\*

zweifarbige fruchtemousse  
mit fruchten garniert