

der schnee fällt, es ist kalt- unsere bankettmenuvorschläge sollen Ihr herz erwärmen! die einzelnen komponenten können untereinander ausgetauscht werden.

eisblume 69.--

nüsslisalat mit brotcroûtons
speck an balsamicodressing

.....

perlhuhnbrust mit sautierten gemischten pilzen
rotweinisotto und marktgemüse

.....

mousse au chocolat

....

abenddämmerung 74.--

chiccoresalat mit pommerysenfsauce
und orangerfilets

.....

oberländer kalbschopfbäggli
mit kräuterpolenta und saisongemüse

.....

crema catalana

erika 76.--

kraftbrühe mit gefülltem pilzravioli

.....

lammfiletrücken mit pecorinokruste
auf feinem ratatouillegemüse und
gebackenen kartoffelkrapfen

.....

warme zwetschgen mit zimtglace

schneesturm 99.--

kürbisschaumsuppe mit
karamellisierten apfelbrunoise
und amaretto

.....

kopfsalatherzen mit ei und
französische hausdressing

.....

rindsfilet am stück aus dem ofen
mit rotweinjus, dazu kartoffelgratin
saisonales gemüse

.....

birnensorbet mit fruchtsalat

winterlandschaft 106.--

schwarzwurzelcrèmesuppe mit rohschinkenstreifen

.....

nüsslisalat mit sautierten pilzen und trauben an

nussölvinaigrette

.....

rehschnitzel mirza, an wildrahmsauce, gebratene birne mit preiselbeeren

spätzli und rotkraut

.....

„capuccino“ tiramisu im tassli

schneeflocke 100.--

hausgemachte ravioli mit pilzricottafüllung

mit gedünsteter pilzmischung und kräutern

.....

randenschaumsuppe mit grillierter jakobsmuschel

.....

zanderfilet kross gebraten

auf blattspinat mit pinienkernen und rosinen

mit Venere Reis serviert

.....

warmer schokoladenkuchen (10 minuten wartezeit)

dazu sauerrahmglace serviert

schneemah 77.--

minilattich mit croutons und baumnüssen

an weisser balsamico- traubenvinaigrette

.....

kalbsgeschnetzeltes „zürcher art“

mit rösti und gemüse

....

warmer tartatin (10 min wartezeit)

mit lemonen-joghurtglace

schneemann 78.--

rosmarinschaumsuppe mit honig

loup de mer filets

an beurre blanc

gemüsereis

orangen-grandmarnierparfait,

orangenmousse und sein

salat