

die bäume färben sich ...

**unsere bankettmenuauswahl gestaltet sich gleichermassen!
die komponenten können untereinander ausgetauscht werden.**

narzisse CHF 59
weisser chicoresalat mit orangenfilets
an pommerysenfsauce

.....
siedfleisch im sud, mit gemüsejulienne
serviert mit markknochen, senf,
preiselbeeren meerrettichschaum und
rosmarinkartoffeln
.....
crema catalana

hortense CHF 72
gebratene jakobsmuschel mit
randen- wasabimousse und salatbouquet

.....
gebratene maisoulardenbrust
rosmarin-honigsauce
dazu gemüse-couscous
.....
warmes beerengratin mit caramelglace

ankeblüemli CHF 77
nüsslisalat mit gemischten pilzen
an weisser balsamicodressing
.....
geschmorte oberländer kalbskopfbäggli
mit kartoffelstock und herbstgemüse
.....
grand marnierparfait
mit orangensalat

schwertlilie CHF 100
kopfsalatherzen
mit gebratenen brotcroutons und
kernen an balsamicodressing
.....
kürbisschaumsuppe mit kürbiskernöl
.....
im rotwein pochirtes rindsfilet
mit kartoffelgratin und mandelbroccoli
.....
aprikosenterrine mit pistazienglace

pustablume CHF 75
orangen- karottenschaumsuppe
mit ingwer
.....
gebratenes zanderfilet mit zitronenschaum
dazu zucchini, tomatengemüse
und pommes dauphin
.....
warmer schokoladenkuchen - innen flüssig
dazu sauerrahmglace

nägeli CHF 99
tunacarpaccio mit rohem fenchelsalat
an lemonenvinaigrette
.....
eichblattsalat mit gebratenen
speckwürfel und kernen
an kartoffelvinaigrette
.....
Gebratene loup de mer filets
an zitronensauce, mit saisongemüse
und wildreis serviert
.....
panna cotta und himbeerschaum

sonnenblume CHF 98

marinierter fiord lachs mit
zitronencremefraicheterrine
und salatbouget

.....

kalbsfiletmédallions an einer
gognacrahmsauce dazu
kartoffelstock und gemüsedreierlei

.....

sorbetteller pflugstein mit früchten
garniert

herbstblatt CHF 82

steinpilzmousse mit gebratenen pilzen
und kleinem nüsslisalat garniert

.....

rindsfiletstreifen „stroganoff“
mit reis und kleinem gemüsebouget

.....

zweifarbiges fruchtemousse
mit früchten garniert