

der schnee fällt, es ist kalt ...

unsere bankettmenuvorschläge sollen ihr herz erwärmen!

die einzelnen komponenten können untereinander ausgetauscht werden.

eisblume CHF 69

nüsslisalat an honigvinaigrette
orangenfilets und granatapfel

.....

perlhuhnbrust mit sautierten
gemischten pilzen
rotweinsotto und marktgemüse

.....

mousse au chocolat

eiskristall CHF 74

mariniertes randencarpaccio
mit nüsslisalat, birne und kürbiskrokant

.....

Schweinsfiletmédailon an pilzrahmsauce
auf rahmwirsing und kartoffelgratin

.....

mousse au chocolat mit
blutorangenconfit

abenddämmerung CHF 74

chiccoresalat mit pommerysensauc
und orangenfilets

.....

oberländer kalbschopfbäggli
mit kräuterpolenta und saisongemüse

.....

crema catalana

schneemah CHF 77

eisberg „ceasar dressing“ mit gebratenen
pouardenstreifen

.....

kalbsgeschnetzeltes „zürcher art“
mit rösti und gemüse

.....

warmer tartatin (10 min wartezeit)
mit lemonen-joghurtglace

erika CHF 76

kraftbrühe mit gefülltem pilzravioli

.....

lammfiletrücken mit pecorinokruste
auf feinem ratatouillegemüse und
gebackenen kartoffelkräften

.....

warme zwetschgen mit zimtglace

schneemann CHF 78

rosmarinschaumsuppe mit honig

.....

loup de mer filets
an weisswein-buttersauce mit kapern
dazu rosmarinkartoffeln

.....

orangen-grandmarnierparfait,
und orangensalat

schneesturm **CHF 85**
kürbisschaumsuppe mit karamellisierten
apfelbrunoise und amaretto

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

schneeflocke **CHF 92**
feinste kalbfleischravioli mit oreganoschaum

.....
petersilienwurzel- apfelschaumsuppe
.....
zanderfilet kross gebraten
auf blattspinat mit pinienkernen und
rosinen dazu venere reis serviert
.....
warmer schokoladenkuchen
dazu sauerrahmglace

winterlandschaft **CHF 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