winterzeit- unsere bankettideen; preis auf anfrage

eisblume
nüsslisalat an honigvinaigrette
orangenfilets und granatapfel
……
pouletbrust mit gebratenen pilzen
rotweinrisotto und ratatouille
…..
zweierlei mousse au chocolat

abenddämmerung
chicoresalat orangenfilets & datteln,
walnussvinaigrette
……
Kalbsschmorbraten, morchelrahmsauce
mit sauerrahmpolenta und gemüse
…..
cremeschnitte

eiskristall
….
mariniertes randencarpaccio
mit feta, birne und kürbiskrokant
….
kalbswienerschnitzel schwimmend gebacken
pommes frites & gurkensalat
….
weisswein-sabayone mit orangensalat

christrose
bündner gerstensuppe
…..
kalbsgeschnetzeltes „zürcher art“
mit kleiner rösti und gemüse
….
warmes tarte tatin
mit sauerrahmglace

winterlandschaft
nüsslisalat, ei & croûtons, italienisch
…..
randencrèmesuppe mit wasabischaum
…..
rehschnitzel an wildrahmsauce, rotweinbirne,
spätzli & rotkraut
……
kaiserschmarrn mit zwetschgenkompott

schneemann
rosmarinschaumsuppe mit akazienhonig
***
loup de mer in der salzkruste (max 38p.)
beurre blanc, rosmarinkartoffeln & spinat
***
gerührter eiskaffee mit baileys

erika
schwarzwurzelcrèmesuppe mit
wildschweinschinkenstreifen
…..
rehrücken mit wacholdersauce
spätzli, rosenkohl, mirzaapfel
& glacierte maroni
…..
vermicelles mit meringue & vanilleglace

schneesturm
kürbisschaumsuppe mit
karamellisierten apfelbrunoise
und amaretto
…….
rindsfilet am stück aus dem ofen
mit rotweinjus, kartoffelgratin
gemüse
…..
tiramisu

schneeflocke
feinste kalbfleischravioli mit jus
…..
maronicrèmesuppe
…..
zanderfilet gebraten, safransauce
blattspinat, venere reis
……
warmer schokoladenkuchen
dazu sauerrahmglace