



Menüvorschläge

Herbst / Winter

Liebe Gäste
Wir bitten Sie, **ein gleiches Menü** für alle Personen auszuwählen.
Selbstverständlich können Sie auch ein eigenes Menü aus den
Menüvorschlägen kreieren.

Thai Menü (vegan)

*

Spinatcreme, Pomodorie Secchi, Oliven
mit Pita&Fladenbrot

**

Gelbes Thaicurry mit Kokosmilch und Gemüse
Jasmin Reis, Sprossen, Papadum und Koriander (vegan)

oder

Pouletschenkelragout (CH) an gelber Thaicurrysauce
Jasminreis, Sprossen, Papadum und Koriander

Kokos Panna Cotta mit Blaubeeren und Cassis (vegan)

Vegan CHF 46.50 / Fleisch CHF 52.50

Menü 1

*

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons
an französischer Sauce

**

Frische Ravioli mit Ricottafüllung
an Orangen-Thymiansauce mit Pomodori Secchi

oder

Grilliertes Rindsentrecôte (Schweiz/180g) an Portweinschalotten
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Zweierlei von der Schokolade
mit marinierten Mangos

Fleisch CHF 69.50 Vegi CHF 55.50

Menü 2

*

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen
und Honig-Senfdressing

**

Cremige Polenta an Waldpilzrahmsauce
mit Saisongemüse und gehobeltem Parmesan

oder

Kalbsragout (CH) an cremiger Meaux-Senfsauce
mit Saisongemüse und Bramata Polenta

Panna Cotta an Zwetschgenkompott

Fleisch CHF 54.50 Vegi CHF 46.50

Menü 3

*

Marktsalat mit Ei
marinierten Champignons, Weisskraut
und Honig-Senfdressing

**

Safranrisotto mit grilliertem mediterranem Gemüse
und gehobeltem Parmesan

oder

Grillierte Maispouletbrust (Frankreich) im Kernen Mantel
an Rosmarinjus, Safranrisotto und Grillgemüse

Schoggiküchlein im Glas mit warmen Himbeeren

Fleisch CHF 57.50 Vegi CHF 47.50

Menü 4

*

Eisbergsalat mit Speck, Baumnüssen und Grapefruitfilets
an Thousand Island Dressing

**

Frische Kartoffelgnocchi an Waldpilzrahmsauce
mit Rosmarin und gehobeltem Parmesan

oder

Grilliertes Saiblingsfilet an Meerrettich-Senfsauce
auf sautiertem Blattspinat und Safran-Pilawreis

Tiramisu

Fleisch CHF 56.50 Vegi CHF 46.50

Menü 5

*

Kürbiscremesuppe mit Meerrettichschaum
und Kernen

**

Gratinierter Geisskäse
auf Ratatouille Gemüse mit Bratkartoffeln

oder

Lammhuft (Irland) aus dem Ofen mit Thymianbutter und Rotweinjus
auf Ratatouille Gemüse und Bratkartoffeln

Warmer Apfelkrapfen mit Vanilleglace

Fleisch CHF 63.50 Vegi CHF 46.50

Menü 6

*

Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan
und Pomodori Secchi

**

Kürbissuppe mit Ingwer und Zitronengras

Frische Pasta an Gorgonzolasauce
mit Wirsing, Baumnüssen und Birnen

oder

Schweinefilet im Speckmantel (Schweiz) an Waldpilzrahmsauce
auf Wirsinggemüse und frische Pasta

American Cheese Cake im Glas mit Waldbeeren

Preise 3 Gänge / Fleisch CHF 63.50 Vegi CHF 47.50

Preis 4 Gänge / Fleisch CHF 73.50 Vegi CHF 57.50

Menü 7

*

Eisbergsalat mit Speck, Baumnüssen und Grapefruitfilets
an Thousand Island Dressing

**

Gelbe Linsensuppe mit grillierter Crevette
mit schwarzen Senfsamen

Frische Waldpilze an Kräuterrahmsauce
mit sautiertem Wirsing und Kartoffelstock
oder

Grilliertes Rindsfilet (160g Irland/CH) mit Portwein-Feigenjus
auf sautiertem Wirsing, Rotweinzwiebel und Kartoffelstock

Dessertvariation

Tiramisu, Schoggimousse, Panna Cotta mit Himbeercoulis

Preis 3 Gänge / Fleisch CHF 75.50 Vegi CHF 49.50

Preis 4 Gänge / Fleisch CHF 85.50 Vegi CHF 59.50

Wissenswertes & Geschäftsbedingungen

Exklusive Reservationen

Säali im ersten Stock können bis zu 38 Personen bedient werden.
Die Mindestkonsumation für eine exklusive Buchung des Säali beträgt
Mittag CHF 1000.- minus den Betrag Ihrer gesamten Konsumation
Abend CHF 2600.- minus den Betrag Ihrer gesamten Konsumation
Restaurant im Parterre können bis zu 70 Personen bedient werden.
Die Mindestkonsumation für eine exklusive Buchung des Restaurants
Mittag CHF 2500.- minus den Betrag Ihrer gesamten Konsumation
Abend CHF 7000.- minus den Betrag Ihrer gesamten Konsumation

Formular Bankettbestätigung

Wir bitten Sie, uns die voraussichtliche Personenanzahl, das gewünschte Menü mit der Anzahl Vegetarischen und Fleisch Hauptgängen so wie die Weinauswahl bis 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Indem sie uns die ausgefüllte und unterzeichnet Bankettbestätigung zu senden. Teilen Sie uns die genaue Personenanzahl 48 Stunden vor dem Anlass mit. Bitte beachten Sie, dass wir für die vorbestellte Anzahl Personen Waren bestellen und verarbeiten. Deshalb ist diese Anzahl Personen die Basis für die Rechnungsstellung.

Annullierungen und provisorische Reservationen

Wir bitten Sie, uns die Reservation per Mail zu bestätigen.
Provisorische Reservationen werden bis 14 Tage nach versenden der Bankettdokumentation aufrechterhalten danach erlauben wir uns, über das reservierte Datum frei zu verfügen.

Absage

Gratis bis 3 Monate vor dem Anlass
25% bis 1 Monat vor dem Anlass
50% bis 2 Wochen vor dem Anlass
100% bis 2 Tage vor dem Anlass