



Menüvorschläge für Bankette

Dreigang-Menüs

Menü 1

Fr. 45.00 pro Person

Amuse-Bouche

Tomatencremesuppe mit Wodka parfümiert und Basilikumschaum
Blätterteigstange

Schweinsrücken mit Dörrfrüchten gefüllt mit Honig und Zitronenpfeffer glasiert
an Rotweinjus
Kartoffelstock mit gekörntem Senf und Marktgemüse

Duett von weisser und dunkler Schokolade

Friandises

Menü 2

Fr. 45.00 pro Person

Amuse-Bouche

Gemischter Salat mit Rauchlachsstreifen
Dressing mit Sherry-Himbeeressig

Im Ofen gebratene Maispoulardenbrust an Kräuterjus
Tessiner Weissweinsrisotto und Marktgemüse

Pralinenmousse
mit Mango-Passionsfruchtglace

Friandises

Menü 3

Fr. 45.00 pro Person

Amuse-Bouche

Champignon-Cremesuppe
Blätterteigstange mit Käse

Zanderfilet im Olivenöl gebraten an Tomatenvinaigrette
Salzkartoffeln und Blattspinat

Mandelcreme mit Schokoladenglace

Friandises

Menü 4

Fr. 47.00 pro Person

Amuse-Bouche

Rohschinken-Involtini mit Frischkäse, garniert mit Blattsalaten

Glasierte Kalbsschulter an Salbeijus
Bramata-Schnitte mit Parmesan gratiniert
Saisongemüse

Panna Cotta mit Orangenscheiben und Espressoglace

Friandises

Menü 5

Fr. 48.00 pro Person

Amuse-Bouche

Fleischbrühe mit Sherry und Flädli

Gebratenes Schweinsfilet mit Sauce von getrockneten Morcheln
Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

Lauwarmer Apfelkuchen mit Apfelsorbet

Friandises

Menü 6

Fr. 48.00 pro Person

Amuse-Bouche

Saisonsalat mit geräuchertem Forellenfilet
MeerrettichsauerrahmEntenbrust mit Orangen gebraten
Tagliatelle und Broccoli mit Pinienkernen

Kleine Crème Brûlée mit Grünteeglace

Friandises

Menü 7

Fr. 52.00 pro Person

Amuse-Bouche

Safran-Velouté mit Gemüsestreifen

Lachstranche und Riesenkrevetten im Olivenöl gebraten
an Pernodsauce
Venere-Reis und Blattspinat

Variation unserer Sorbets mit Früchten garniert

Friandises

Vier- und Fünfgang-Menüs

Menü 8

Fr. 80.00 pro Person

Amuse-Bouche

Panierte Riesenkrevetten auf Ananasscheiben
garniert mit Blattsalaten
Sauerrahmsauce mit Kurkuma und Ingwer

Tomatenkaltschale mit Basilikumschaum
und Kräuter-Croûtons

Gebratener Rindshohrücken mit drei verschiedenen Saucen
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Zweifarbige Schokoladenmousse

Friandises

Menü 9

Fr. 85.00 pro Person

Amuse-Bouche

Marinierte Tomatenscheiben mit Mozzarella-Perlen
Basilikum-Pesto und Balsamico-Reduktion

Blumenkohlsuppe mit gebratenem Zanderfilet

Schweinsfilet im Olivenöl mit Kräutern und Meersalz pochiert
Weisse Schnittlauch-Buttersauce
Tessiner Risotto und Marktgemüse

Kalte Weinschaumcreme mit Früchten garniert
Moccaglace

Friandises

Als 4-Gang-Menü (ohne Fisch) Fr. 72.00

Menü 10

Fr. 98.00 pro Person

Amuse-Bouche

Geflügelterrinen mit grillierten Zucchettischeiben

Morchelessenz mit Griessklösschen

Rotzungenfilet im Noilly Prat pochiert serviert auf Blattspinat
Blätterteigkissen

Kalbsgeschnetzeltes mit Apfelwürfeln an Calvadosauce
Kartoffelquiche mit Thymian und Marktgemüse

Duett von weisser und dunkler Schokolade

Friandises

Als 4-Gang-Menü (ohne Fisch) Fr. 80.00

Menü 11

Fr.110.00 pro Person

Amuse-Bouche

Galantine vom Irischen Rauchlachs
mit Blattsalat garniert

Weisse Lauchsuppe
Streifen von geräucherter Entenbrust

Tranche vom Rindsfilet mit getrockneten Steinpilzen
Kartoffelquiche
Gemüsebatonetten

Brie de Meaux mit hausgemachtem Feigensenf

Dessertvariation „Ambassador“

Friandises

Als 4-Gang-Menü (ohne Galantine) Fr. 92.00

Unsere Menüs mit asiatischem Flair

Menü 12

Fr. 58.00 pro Person

Amuse-Bouche

Blattsalate mit Wakame und Soja-Bierrettich

Rassige Curry-Velouté
mit Auberginenwürfeln und Samosas

Pouletbrust mit Zitronengras pochiert
Basmatireis und grüne Bohnen mit Sesam

Duett vom Grüntee mit Kokosnussglace

Friandises

Als 3-Gang-Menü (ohne Suppe) Fr. 48.00

Menü 13

Fr. 75.00 pro Person

Amuse-Bouche

Gebratene Riesenkrevetten serviert auf Glasnudelsalat
mit Mango, Zucchetti und Chili

Süss- saure Gemüsesuppe
mit Frühlingsrolle

Entenbrust mit Soja und Honig lackiert
Gebratener Reis mit Ei und asiatisches Gemüse

Ingwerflan mit geschmorten Ananasscheiben
und Ananassorbet

Friandises

Als 3-Gang-Menü (ohne Riesenkrevetten) Fr. 58.00

Menü 14

Fr. 85.50 pro Person

Amuse-Bouche

Yakitori- Pouletspiessli auf asiatischem Salat mit Palmherzen serviert

Kokosnuss-Cremesuppe mit Gemüsewürfeln und Sojasprossen
Fischstreifen im Tempurateig

Kurz gebratene Rindfleischwürfel mit Champignons und Shitakepilzen
Sauerrahmsauce mit Szechuanpfeffer
Curcumanudeln und Broccoli

Fruchtsalat mit Litschis
Sesamglace

Friandises

Als 3-Gang-Menü (ohne Yakitori) Fr. 69.00

Menü 15

Fr. 92.00 pro Person

Amuse-Bouche

Kurz gebratenes Sashimi vom Thunfisch
Tabouleh-SalatCappuccino von Curry und Kokosnuss
begleitet von Riesenkrevetten an Zitronengras-ÖlTranchen vom Kalbsrücken auf Ingwerwurzeln und Koriander gebraten
Basmatireis
Asiatisches Gemüse mit Sesam

Süsse Auswahl unserer asiatischen Desserts

Friandises

Als 3-Gang-Menü (ohne Sashimi) Fr. 76.00

Einzelne Zutaten können je nach Saison variieren.

Sollten Sie Ihr Wunschmenü hier nicht gefunden haben, unterstützen wir Sie gerne bei der Zusammenstellung oder kreieren ein Menü nach Ihren Vorstellungen oder sind Ihnen beim Austauschen der einzelnen Gerichte unter den Menüs behilflich