

# Bankett



## Frühling

### Kalte und warme Vorspeisen

inkl. MWST, CHF

Baby-Leaf-Salate mit frischen Kräutern und Italienischem Dressing ✓	10.50
Frühlingshafter Blattsalat mit lauwarmen Spargelstücken an leichtem Bärlauchdressing ✓	13.50
Barbucinesalat mit karamellisierten Baumüssen an Honig-Senf-Dressing ✓	11.50
Löwenzahnsalat mit hausgeräuchertem Milchlammrücken an Himbeerdressing	15.50
Kleiner Blattsalat mit hausgebeiztem Lachs und Sauerrahmdip	14.50
Asiatisch mariniertes und kurzgebratener Thunfisch auf lauwarmem Radieschen-Spargel-Ragout	17.00
Bärlauchrisotto mit Moscardini und Datteltomaten	15.50

### Suppen

inkl. MWST, CHF

Bärlauchcrèmesuppe mit Ziegenkäsecrostini und Thymianhonig ✓	10.50
Grüne Spargelcrèmesuppe mit Spargelragout als Einlage ✓	12.50
Frühlingsgazpacho verfeinert mit Erdbeeren und Frühlingslauch	11.50

✓ vegetarisch

# Bankett



## Frühling

### Hauptgänge

inkl. MWST, CHF

Gebratene Maispoulardenbrust auf sautierten Spitzmorcheln mit grünem Spargel an Sauce Hollandaise und Lyoner Kartoffeln	34.00
Sautiertes Schnitzel vom Ennetbürger Kalbs Faux Filet an Bärlauchsauce, Fettuccine und gratiniertem grünem Spargel	39.00
Hausgemachter Hackbraten mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Erbsen-Karotten-Gemüse	29.00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Datteltomaten-Ragout und Zitronenthymian-Risotto	31.00
Gebratenes Rindshuftfilet an Morchelrahmsauce, dazu sautierte Frühlingszwiebeln und Pommes Duchesse	36.50
Roastbeef vom knochengereiftem Entrecote an Pfeffersauce, begleitet von Babykarotten und Carnaroli-Risotto	43.00
Duett vom Spargel, an Bärlauch Sabayon und Morchel-Pfanne, begleitet von Frühlings Kartoffeln ✓	29.00
Zitrone Thymian-Risotto mit Datteln-Tomaten-Ragout und kandierte Frühlingszwiebeln, dazu mit Ricotta und Pistazien gefüllte Bällchen ✓	23.50

✓ vegetarisch

Herkunft: CH | Zander: EST | Lachs: SCO/NO | Rindsfilet: ARG | Moscardini: ITA | Thunfisch: PHI

# Bankett



## Frühling

### Dessert ✓

inkl. MWST, CHF

Rhabarber-Tarte mit Sauerrahmglacé und Schlagrahm	11.00
Duett vom Maracaibo Grand Cru und hellem Creola Schokoladenmousse mit frischen Früchten garniert	12.00
Schokoladenkuchen «Doktorhaus» mit Crème Gruyère	12.50
Erdbeersalat mit Minze und Maraschino mariniert, garniert mit Schlagrahm	10.00
Crêpe mit flambierten Erdbeeren, grünem Pfeffer und Sauerampferglacé	11.50
Quarksoufflé mit marinierten Erdbeeren und Löwenzahnblüten-Honig-Glacé	13.50

✓ vegetarisch