

Bankett



Winter

Kalte und warme Vorspeisen

inkl. MWST, CHF

Nüsslisalat mit gerösteten Bio-Nüssen an Dörrfrüchtevinaigrette ✓	12.50
Radicchiosalat mit Honig-Zimt-Dressing und Merlot-Feigen ✓	14.50
Tatar vom knochengereiftem Ennetbürger Kalbs Faux Filet mit Parmesanchips und schwarzem Trüffel	19.50
Lachstatar auf Fenchelcarpaccio	15.50
Hausgemachte Pastete mit Entenleberpraline und Nüsslisalat	18.50
Randen-Risotto mit Ziegenkäsebrösel und Lauchstroh	14.50
Sautierte Wildfang Riesencrevetten auf Chinakohlgemüse	19.50

Suppen

inkl. MWST, CHF

Maronicroèmesuppe mit Rotweinespuma ✓	11.50
Sellerieschaumsuppe mit schwarzem Trüffel verfeinert ✓	12.50
Karotten-Ingwercreèmesuppe mit im Kräuterpaniermehl gebackenem Rindfleischbällchen	13.50

✓ vegetarisch

Bankett



Winter

Hauptgänge

inkl. MWST, CHF

Glasierte Kalbsnuss mit Schmelzkartoffeln und Vichykarotten	32.00
Sautiertes Zanderfilet im Lardo-Thymian-Mantel mit Champagner-Risotto, glasiertem Lauch und Karottenstroh	34.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet an hausgemachter Sauce Béarnaise, dazu Kartoffel-Lauchgratin und Gemüsebouquet	45.00
Sautierte Barbarie Entenbrust mit glasiertem Federkohl und Orangen-Risotto	36.00
Am Stück gegartes Seeteufelfilet mit Champagner-Schaumsauce, zweierlei glasierte Randen und Wildreis	39.50
Rindschmorbraten an Rotweinsauce, dazu Selleriepüree und glasierte Karotten	29.50
Topinambur Mousseline parfümiert an mit Trüffel aromatisiertem Olivenöl, glasierter Rosenkohl mit Preiselbeeren und Nuss, dazu eine Variation von Wurzel-Gemüse ✓	24.00
Dinkelsotto mit Butternutkürbis und Zitronengras, dazu geschmorter Endivien mit Orangen und Pekannuss ✓	22.50

✓ vegetarisch

Herkunft: CH | Ente: FR | Zander: EST | Entenleber: UNG | Seeteufel: NO | Lachs: NO

Riesencrevetten: VIE

Bankett



Winter

Dessert ✓

inkl. MWST, CHF

Bratapfel mit Marzipankern und Vanillesauce	12.00
Haselnussoufflé mit Nougatkern und Orangenfilet	12.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	12.50
Crêpes Suzette mit flambierten Orangenfilets	15.00
Orange und Grand Marnier (Variation mit Orangenmousse, Biskuit, Glacé und Praline)	15.50
Dreifarbige Tobleronemousse mit karamellisierten Bananen	13.00

✓ vegetarisch