

# Bankett



## Herbst

### Kalte und warme Vorspeisen

inkl. MWST, CHF

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	13.50
Herbstlicher Blattsalat mit Kürbiskernöldressing und sautierten Steinpilzen ✓	14.50
Tatar vom knochengereiftem Ennetbürger Kalbs Faux Filet mit schwarzem Trüffel verfeinert	19.50
Lachs-Sashimi mit sautierter Jakobsmuschel auf Fenchelcarpaccio	16.50
Hirschcarpaccio verfeinert mit Kürbiskernöl mit Sbrinz-Hobel und sautierten Eierschwämmchen	17.50
Sautierte Bärenkrebsschwänze auf Pok Choi mit Wasabi-Zigarre	22.50
Kürbis-Risotto mit gebratenen Pilzen und glasierten Maroni ✓	16.50

### Suppen

inkl. MWST, CHF

Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kürbiskernöl ✓	12.50
Eierschwämmchen-Crèmesuppe mit einem Hauch von San Daniele-Rohschinken und Grissini	13.00
Doppelte Kraftbrühe mit Bio-Eigelb und Schnittlauch	11.50

✓ vegetarisch

# Bankett



## Herbst

### Hauptgänge

inkl. MWST, CHF

Saltimbocca vom knochengereiften Ennetbürger Kalbs Faux Filet mit Mascarponeisotto, glasierten Kefen und konfierten Cherrytomaten	38.50
Am Stück gegartes Kalbsnierstück an Cognacrahmsauce, dazu Gemüsebouquet und Kartoffel-Trüffel-Mousseline	47.50
Gebratene und gefüllte Maispoulardenbrust auf sautierten Eierschwämmchen mit gratinierter Polentaschnitte	35.00
Auf der Haut sautiertes Regenbogenforellenfilet mit Nussbutter, Zitronenfilets, Blattspinat und Salzkartoffeln	32.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte an Sauce Béarnaise, dazu Vichy-Karotten und Kürbis-Kartoffel-Gratin	42.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit sautierter Entenlebertranche, schwarzem Trüffel, Rosmarinfettuccine und Kürbisgemüse	44.50
Bramata Polenta, parfümiert mit Thymian und Peccorino Käse, herbstliches kandierte Gemüse und gebratene Steinpilze ✓	23.50
Gebratene Quinoa-Sbrinz-Schnitte mit Wirzgemüse und Rotwein Schalotten, dazu Apfelespuma ✓	22.50

✓ vegetarisch

Herkunft: CH | Maispoularde: FR | Lachs: NO | Jakobsmuschel: USA | Rohschinken: ITA

Bärenkreb: VIE | Rindsfilet: ARG | Hirsch: NZ

# Bankett



## Herbst

### Dessert ✓

inkl. MWST, CHF

«Belle Helene» pochierte Williamsbirne mit Schokoladensauce und Vanilleglace	11.50
Marroni-Mandarinen-Tiramisu mit Tangelos-Salat und Eierlikör-Sabayone	13.00
Nussvariation: Mousse, Parfait und Sorbet von dreierlei Nüssen	12.50
Apfel Tarte Tatin mit hausgemachter Bratapfel-Sauerrahm-Glacé	13.50
Lauwarmer Schokoladekuchen mit halbflüssigem Kern und Baby-Williams-Birne gefüllt mit Nougat	14.00
Duett vom Mohn: Parfait und Kuchen mit Zwetschgenkompott und karamellisierten Feigen	12.50

✓ vegetarisch