

# Bankettkarte

## Salate

Grüner Blattsalat	8.50
Mischsalat (Blattsalat mit Rüebl, Mais, und Gurken gemischt)	9.50
Assortierter Salat (4 Salate + Blattsalat)	10.50
Nüsslisalat mit Croûtons und Ei	12.50
+ Speck	1.00 pro Person
+ Lauwarme saisonale Pilze	1.00 pro Person

## Unsere Salatsaucen

Felsenheimsalatsauce

Balsamico Dressing

Saisonhit

## Suppen

Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli, Sherry, Ei oder Gemüse Juliennes	8.50
Curry – Mangosüppchen mit geräucherten Kokoschips	9.00
Sellerie – Apfelcrèmesuppe mit geeister Rahmhaube	9.50
Prosecco Schaumsuppe mit Rauchlachs oder Trockenfleischstroh	11.50
saisonale Suppen wie zum Beispiel: Spargelcrème, Kürbissuppe oder diverse Kaltschalen	12.50

# Vorspeisen

## Frühling:

Rauchlachstartar mit Hüttenkäse, Meerrettich und Dill auf einem Gurkencarpaccio 18.50

## Sommer:

Duett von der Melone; Melonen Kaltschale und Wassermelonensalat mit Feta, frischer Minze und Rohschinken chips 16.50

## Herbst:

Wildterriner mit Waldorfsalat und Trauben, Sauce Cumberland 18.00

## Winter:

Randen Risotto mit Mascarpone und karamellisiertem Ziegenfrischkäse im Pistazienmantel 17.50

Für weitere Vorschläge und Ideen stehen Ihnen gerne unsere Köche zur Verfügung.

# Hauptgänge

## Poulet

Poulet Geschnetzeltes «Asia Style»	28.00
Pouletbrüstli im Landrauchschinkenmantel an leichter Sauce Hollandaise	30.00
Gefülltes Maispouardenbrüstli «4 Jahreszeiten» mit Kräuterbutter	32.00

## Schwein

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce	25.00
Schweinshalsbraten gefüllt mit Zwetschgen oder Aprikosen, Rosmarin – Honigsauce	30.00
Schweins Nierstück im Kräutermantel am Stück niedergegart, Portweinreduktion	32.00
Schweinsfilet Medaillons im Speckmantel, kräftiger Rotweinjus	35.00

## Kalb

Kalbs Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	35.00
Kalbssteak mit Marsalajus	36.00
Geschmortes Kalbsbäggli in Rotweinsauce	40.00
Kalbsrücken aus dem Ofen, Thymianjus	42.50
Kalbsfilet im Blätterteig, Cognacrahmsauce	45.00

## Rind

Suure Mocken	38.00
Filetgulasch «Stroganoff»	40.00
Rindshuft Medaillons, Schokoladen – Kräuterjus	42.00
Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Béarnaise	45.00

## **Lamm**

Lamm Nierstück provençale, Balsamicojus 38.00

## **Fisch**

Gebratener Kabeljau (Dorschfilet) auf lauwarmem Gemüse – Minze Salat, Tomatenpulpe 35.00

Zanderfilet auf Limetten – Risotto, Pernod – Schaumsauce 37.00

## **Vegi**

Fitnesssteller mit Frühlingsrollen und Sweet – Chillisauce oder Gemüseküchlein Mediterranies 25.00

Linsen – Gemüsecurry mit Süsskartoffeln, Joghurt – Minzsauce und Pitabrot 26.00

Risotto (saisonal) mit Mascarpone, karamellisiertem Ziegenkäse und Sprossen 27.00

Frische Ravioli an Salbei – Butter 30.00

Wahlweise mit: -Ricotta – Spinat

-Quattro Formaggi

-Dörrtomaten

-Saisonhit

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen jeweils gemischtes saisonales Gemüse oder Schmorgemüse, dazu wahlweise:

Nudeln, Spätzli, Pilawreis, Wildreis, Risotto, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, Kroketten oder Salbei – Gnocchi.

Die Gemüsebeilagen richten sich nach saisonalem Angebot und können gerne nach Ihren Wünschen angepasst werden.

## **Nachservice**

Nachservice mit Stärkebeilage, Gemüse und Fleisch:  
1/4 vom Menüpreis pro Person

Nachservice Stärkebeilage und Gemüse: 5.00 CHF pro Person

## **Dessert**

Hausgemachte gebrannte Crème	8.50
Felchlin - Schokoladenflan mit Rahmhaube im Weckgläsli	10.50
Panna Cotta mit Frucht Coulis	10.50
Zweifarbige Toblerone Mousse	10.50
Joghurt Mousse in diversen Geschmacksrichtungen (z.B. Limette, Erdbeere, Passionsfrucht, Zwetschgen usw.) mit Florentiner	11.50
Ananas Carpaccio mit lauwarmer Honigsauce und Vanilleglace	14.00
Sorbet Teller mit frischen Früchten	15.00

## **Dessertbuffet (Fingerfood): Ab 15 Personen**

7 – 8 Minidesserts, pro Person 25.00

Bei mitgebrachten Kuchen oder Torten, verrechnen wir pro Person eine Gedeck – Pauschale von CHF 3.00.

## Notizen

Fleisch: Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz.  
Ausnahmen werden separat deklariert.

Fisch: MSC / ASC

Eier: Bio-Bauernhof Familie Spichtig, Sachseln

Frischmilch: Sachseln

Nach Möglichkeit Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten.

Die Personenanzahl, welche 24 Stunden vor den Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Eine kurzfristige Erhöhung der Personenzahl wird ebenfalls verrechnet.

Bei einer Annullierung eines Anlasses durch den Kunden, gelten folgende Stornierungsgebühren: 14 bis 5 Tage vor den Anlass 50% vom Menüumsatz; 5 bis 2 Tage vor den Anlass 80% vom Menüumsatz; Am Vortag und selben Tag des Anlasses 100% vom Menüumsatz.

Bei einer Gruppenanzahl ab 100 Personen, vergüten wir Ihnen gerne 10% auf den Rechnungsbetrag.