

Stellen Sie das Menü für Ihr Bankett selber zusammen

Wählen Sie unter den folgenden Vorschlägen, was Ihnen passt.

Für den Hauptgang schlagen wir Ihnen drei Möglichkeiten vor: Fleisch, Fisch oder Vegi-Menü. Wir wären dankbar, wenn Sie uns Ihre Wahl 48 Stunden im Voraus mitteilen könnten.

Wir beraten Sie gerne et antworten auf Ihre Fragen, aber bitte **telefonisch auf die Nummer 032°322°00°64**. Damit erleichtern Sie uns die administrative Arbeit.

Wir danken Ihnen.

Preise:

Menü mit zwei Gängen

CHF 45.-

CHF 56.- mit 2 Glas Wein

Eine kalte Vorspeise oder eine Suppe, eine Hauptspeise

Menü mit vier Gängen

CHF 65.-

CHF 85.- mit 3 Glas Wein

Eine kalte Vorspeise oder eine Suppe, eine warme Vorspeise, eine Hauptspeise, ein Dessert oder einen Käseteller

Und hier unsere fünf Vorschläge pro Kategorie, damit Sie Ihre Wahl treffen können:

Kalte Vorspeisen oder Suppe

Tintenfischcarpaccio mit frischen Artischocken

Datten-Tomaten und Büffelmozzarella

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Antipasti De La Tour (grillierte Auberginen und Zucchetti, Peperonirollen mit Thunfisch, Artischockenherz, getrocknete Tomaten, Oliven)

Suppe aus seeländischem Kürbis

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Ravioli (Trevisaner Endivien und Käse), Butter und Salbei

Risotto mit frischen Steinpilzen

Auberginen nach Parmesaner Art (Mozzarella und Tomatensauce, im Ofen gebacken)

Paccheri mare e monti (grosse Maccaroni mit Garnelen und Steinpilzen)

Gratinierte Cannelloni (Ricotta und Spinat)

Hauptspeisen

Fleisch

Rindsschmorbraten, Risotto

Lammfilet mit kleinen Tomaten und Rosmarin, Bratkartoffeln, Gemüse

Kalbsbraten mit Steinpilzen, Kartoffelgratin, Gemüse

Rindsentrecôte an Sauce béarnaise, Bratkartoffeln, Gemüse

Truthahnschnitzel an Zitronensauce, Kartoffelpüree, Gemüse

Fisch

Wolfsbarschfilet im Ofen gebacken, Salzkartoffeln, Gemüse

Eglifilets nach Müllerin Art mit Kapern, Salzkartoffeln, Gemüse

Rotbarbetfilet nach toskanischer Art, Reis, Gemüse

Riesengarnelen nach amalfitanischer Art, Reis, Gemüse

Dorschfilet mit Senfsauce, Kartoffeln mit Petersilie, Gemüse

Vegi-Teller

Feuilleté mit Pilzen, Bratkartoffeln, Gemüse

Auberginen-Piccata, Butternüdeli

Auberginenschnitzel à la viennoise, Bratkartoffeln, Gemüse

Steinpilzenragout mit Polenta

Gemüsecurry, Reis

Desserts

Panna cotta mit Erdbeersauce und frischen Früchten

Hausgemachtes Tiramisu

Schokolademousse

Mangomousse mit Mangosauce

Cipriani-Feuilleté mit Waldbeeren

Käseteller

Die in unserem Angebot enthaltenen und von uns ausgewählten Weine sind alle in Flaschenqualität, im Prinzip:

Weisswein : Chardonnay Fiore, 1 dl

Roséwein : Œil-de-perdrix, 1 dl

Rotwein : Monatswein (italienisch), 1 dl