

BANKETTANGEBOT

Essen & Trinken

Lunchbuffet «Swiss» ab 20 Personen

p.P. 57.00

Salatbuffet mit Kabissalat, Rüeblisalat, Wurst-Käsesalat, Hörnlisalat, Grüner Salat, Brotauswahl, Bündner Gerstensuppe

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti, Saisongemüse
Spinatstrudel, Kräuterquarksauce 

Panna Cotta, Meringues mit Rahm, Schokoladenkuchen

Lunchbuffet «Vegan» ab 20 Personen

p.P. 59.00

Gemüsetagessuppe

Antipasti Auberginen, Zucchetti,
Marinierte Oliven
Grüner Salat, Kichererbsen Salat, Maissalat
griechischer Salat, Gurkensalat
Hummus mit Fladenbrot

Thai Curry mit Linsen / Kichererbsen / Gemüse
Quorn / Tofu / Quinoa
Basmati Reis
Kartoffeln mit Sesam, Olivenöl und Rosmarin aus dem Ofen
Ofen-Gemüse / gerösteter Blumenkohl / Rosmarin-Sellerie Schnitzel
Folienkartoffeln mit Tsatsiki
Spinatstrudel / Süsskartoffelstrudel

Caramelcreme / Schokoladencreme
Schokoladenkuchen
Blechkuchen
verschiedene Patisserie

Kalte Platten

Käseplatte garniert

p.P. 15.50

Fleischplatte garniert

p.P. 16.50

Unsere Apéros

	Preis pro Stück
Fleisch	
Tatar vom Rind auf Toast	4.50
Rohschinken mit Melone	4.50
Suppe	
Tagessuppe	5.00
Gebäck & Nüsse	
Mini Schinkengipfli	3.00
Mini Käseküchlein	3.00
Bao Buns gefüllt mit Gemüse	5.00
Mini-Frühlingsollen (vegetarisch) mit Sweet Chili Sauce	4.00
Mini-Muffins, salzig (verschiedene Sorten)	5.00
Zwiebelringe im Bierteig	5.00
Mini Cheeseburger	6.00
Macrons salzig Tomate-Basilikum	4.50
Brot & Co.	
Crostini mit Tomaten/ Oliven/ Ziegenkäse	5.00
Crostini mit Pflaumen/ Speck / Ricotta	5.00
Crostini mit geräucherter Forelle/ Meerrettich	6.00
Knabberzeugs	
aromatisierte Mandeln mit Rosmarin (ca. 80g)	7.00
marinierte Oliven (ca. 80g)	7.50
Kartoffelchips Nature/ Paprika	5.00
Grissini	2.00
Hüttenkäse mit Grissini	4.00
Hummus	4.00
Parmesanmöckli	7.00
Grissini, Oliven, getrocknete Tomaten und Parmesan	8.00
All in One Knabberspass	
Chips & Salzgebäck	18.50
Blätterteig divers	
1 Glas Prosecco/ Weisswein	
1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser	
Apéro Riche	
Wird individuell für den Anlass besprochen	
Warme Ergänzungen	
Pouletspiess	8.00
Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce	8.00
Mini-Quiche	5.00
Rüebli-Lachs (vegan) mt Avocado	9.50

Menü Frühling

Ziegenfrischkäse mit Kräuterhonig/ Endiviensalat/ Granatapfel

Fleisch:

Lammierstück vom Weidelamm mit Rosmarin-Cranberryjus/ Kartoffel-Erbsenstock/

Marktgemüse

Honig Salbei Parfait/ Zitrusfrüchte Kompott

CHF 69.00

Menü Sommer

Quino Tatar/ Zitronen Vinaigrette

Kalbskotlett mit Tomaten Chutney/ Rucola/ Parmesan/ Gemüse/ Frites

Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce

CHF 68.00

Menü Herbst und Winter

Rüebli – Quittencremesuppe

Sauerbraten

Blaukraut/ Serviettenknödel

Apfelringe mit Vanillesauce

CHF 79.00

Bitte wählen Sie, wenn möglich immer ein einheitliches Menü. Auf Grund Nachhaltigkeit und Foodwaste haben wir nicht die Möglichkeit Gerichte für 1 Person bei unseren Lieferanten zu bestellen.

Kontaktieren Sie und gerne, wenn wir nicht Ihren Geschmack getroffen haben.

Vegan

Gemüseravioli
Gemüsebolognese/ Rüeblilachs
28.00

geräucherter Tofu
Linsenratatouille mit knackigem Gemüse
29.00

veganes Panna Cotta/ wahlweise mit Lebkuchengeschmack
12.00

Menü 5 Vegetarisch

Pilzrisotto mit saisonalem Gemüse
Belplerknolle
28.00

Tagliatelle mit Gemüsebolognese/ Belpler Knolle und saisonale Gemüsegarntur
26.00

Fondueplausch für Ihre Weihnachtsfeier

Randencarpaccio mit Fetakäse/
Salatbouquet/ Meerrettichdressing

Fondue Chinoise
Rinds-, Kalb-, Schweinefleisch
Reis & Pommes

Bratapfel-Tiramisu
CHF 79.00

Wahlweise Apero zum Plausch

Maroni & Glühwein
Feuerzangen Bowle ab 4 Personen

14.50

16.50

**Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.
Wir verzichten auf Flugfrüchte.**