



Menüvorschläge Winter 2018

Bankett 35 Personen bis 120 Personen

Menu 1

Pikantes Biolachstatar (Zucht Irland) mit Orangen-Fenchelsalat
und Petersiliencrostini

oder

Pecorinomousse mit Peperoncini-Orangen-Fenchelsalat
und Petersiliencrostini

Kalbskotelett mit Marsalajus, getrüffelter Artischockencreme,
gegrillten Champignons, Salsa verde und Rosmarinkartoffeln

oder

Topinambur-Pastinaken-Champignons-Spinat-Tarte mit getrüffelter
Artischockencreme und Salsa verde

Grappa-Parfait mit Amaretti, Orangenkompott und Kaffee-Schoggisauce

CHF 90.50 / 66.50

Menu 2

Entenbrust (Appenzell Freiland) mit Cicorino Trevisano, Castelfranco,
Mandeln, Preiselbeerdressing und Orangenöl

oder

Gorgonzola mit Chicorino Trevisano, Castelfranco, Mandeln,
Preiselbeerdressing und Orangenöl

Rindsfilet (Schweiz) mit Merlotjus, Tumacrème, Schwarzkohl,
Kürbis und Baumuss-Ricottaravioli

Champignons, Totentrompeten und Kräuterseitlinge mit Tumacrème,
Schwarzkohl, Kürbis und Baumuss-Ricottaravioli 36.50

und

Rosmarin-Panna cotta mit Mandarinensorbet, Sablé und Pistazien 14.50

CHF 89.50 / 67.50

Menu 3

Nüsslisalat mit Schnittlauchdressing,
gebeiztem Saibling (Zucht Schweiz) und Meerrettich-Apfel-Randencrème

oder

Nüsslisalat und Randenblätter an Schnittlauchdressing
mit Käse-Eierstreifen

Bündner Bergglammcarrée mit Pflaumen-Portojus, Safran-Birne,
Wirz und Rosmarinpolenta

oder

Gebackener Tomme in der Baumnußkruste, Pflaumen-Honigsauce,
Wirz, Safranbirne und Rosmarinpolenta

Maronimousse mit Meringue, Kirsch-Kirschen und Rahm

CHF 83.50 / 67.50

Menu 4

Hummer-Karottencrèmesuppe

Roastbeef (Schweiz) mit Sauce Bernaise,
Vichykarotten und Kartoffellauchstampf

oder

Morchelrisotto mit Gewürztraminer und Petersilien-Schwarzwurzeln

Schoggikuchen mit Blutorangensorbet und Sauerrahm

CHF 75.50 / 65.50