

Bankett - Karte

Ab zehn Personen

Preise in CHF/Pers.
inkl. 8%MwSt.

Apéro

Salzstängeli, Nüssli und Pommes – Chips	2.00
Blätterteiggebäck, Käseküchlein und Pizza	5.00
Canapé mit Fleisch, Käse, Ei und Lachs	6.00
Apéro Riche - mit kalten, warmen und süssen Häppchen gemischt	18.00

Salate

Grüner Salat mit französischer oder italienischer Sauce	6.00
Gemischter Salat mit französischer oder italienischer Sauce	8.00
Tomaten – Mozzarella – Salat	10.00
Nüsslissalat mit gehacktem Ei und französischer Sauce	9.00

Suppen

Bouillon mit Flädli	6.00
Diverse Cremesuppen	6.00

Kalte Vorspeisen

Geräucherter Norwegischer – Lachs mit Toastbrot und Butter	12.50
Melonen mit Rohschinken	10.00
Vitello Tonnato	12.50
Rindsfilet Carpaccio mit Parmesanspähen	14.00

Warme Vorspeisen

Steinpilzrisotto	9.00
Hausgemachte Safrannudeln mit Scampi*	16.00

*Herkunft Island / Grossbritannien

Bankett - Karte

Ab zehn Personen

Preise in CHF/Pers.
inkl. 8%MwSt.

Hauptgerichte

Vom Schwein

Carrébraten an Rosmarinjus	22.00
Steak mit Kräuterbutter / Steinpilzsauce / Peffersauce	23.00
Schnitzel an Champignonrahmsauce	22.00
Filet an Calvados – Rahmsauce	29.00
Cordon bleu mit Mostbröckli und Appenzellerkäse	27.00
Schnitzel paniert	22.00
Heisser Schinken	19.00

Vom Kalb

Geschmorter Braten an Rosmarinjus	29.00
Steak an Morchelrahmsauce	51.00
Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce	32.00
Filet an Morchelrahmsauce	56.00
Schnitzel paniert	32.00
Schnitzel an Champignonrahmsauce	32.00
Piccata milanese	32.00

Vom Rind

Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce	22.00
Geschmorter Braten an Rosmarinjus	25.00
Roastbef an Sauce Bernaise	37.00
Entrecôte mit Kräuterbutter/Peffersauce	37.00
Filet an Portweinsauce	46.00
Filetgulasch Stroganoff	39.00

Vom Lamm

Entrecôte mit Kräuterkruste auf Honigsauce	32.00
--	-------

Vom Geflügel

Ribelmais - Pouletbrust an Calvadosrahmsauce	26.00
--	-------

Fisch

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Fischangebot.

Fleischlose Gerichte

Bunter Gemüseteller	19.00
---------------------	-------

Zu allen Hauptgerichten servieren wir drei Arten Saisongemüse und hausgemachte Beilagen nach Wahl:

Pommes frites, Nudeln, Spaghetti, Kartoffelstock, Rösti, Reis, Spätzli, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin

Bankett - Karte

Ab zehn Personen

Preise in CHF/Pers.
inkl. 8%MwSt.

Nachmittagsangebote

Trockenfleischteller mit Käse
dazu Tischbrötli und Butter 19.00

Dessert

Fruchtsalat	6.00
Schlorzifladen	5.00
Fruchtfladen	5.00
Caramelköppli	7.00
Schokoladenmousse	7.00
Tiramisu	7.00
Gemischte Glace mit Rahm	7.00
Fruchtsalat mit Glace	7.00
Dessertbuffet	11.00

Deklaration

Schweinefleisch:
Schweiz / Toggenburg

Kalbfleisch:
Schweiz / Toggenburg

Rindfleisch:
Schweiz / Toggenburg

Lammfleisch:
Schweiz

Geflügel:
Schweizer Ribelmaishühner

Fisch:
Schweizer Seen

Fleischerzeugnisse:
Schweiz

Weine und Prosecco

Preise in CHF
inkl. 8% MwSt.

Weisswein

Féchy, Schweiz	2 dl	7.50
	5 dl	18.00

Rotwein

Amarone della Valpolicella Classico, Italien	7 dl	55.00
Rioja El Coto, Spanien	5 dl	22.00
Jeninser, Schweiz	5 dl	18.00
Dôle du Valais, Schweiz	2 dl	7.50
	5 dl	18.00
Wilchinger, Schweiz	5 dl	18.00
Gächlinge, Schweiz	2.5 dl	9.50

Prosecco

Brut DOC Cèpagne	7.5 dl	28.00
	1 dl	6.00