

# Bankett

# Menüvorschläge

Anlässe ab 10 Personen



## Bankett - Karte

Ab 10 Personen

Preise in CHF/Pers.  
inkl. 8.1% MwSt.

### Apéro

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| Salzstängeli, Nüssli und Pommes Chips                | 3.00  |
| Blätterteiggebäck, Käseküchlein und Pizza            | 6.00  |
| Canapé mit Fleisch, Käse und Ei                      | 7.00  |
| Apéro mit kalten Häppchen und Blätterteiggebäck      | 12.50 |
| Apéro Riche - mit kalten, warmen und süssen Häppchen | 28.00 |

### Salate

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| Grüner Salat mit französischer oder italienischer Sauce     | 6.50 |
| Gemischter Salat mit französischer oder italienischer Sauce | 8.50 |

### Suppen

|                      |      |
|----------------------|------|
| Bouillon mit Flädli  | 6.50 |
| Saisonale Cremesuppe | 6.50 |

### Kalte Vorspeisen

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Geräucherter Norwegischer Lachs mit Toastbrot und Butter | 13.50 |
| Melonen mit Rohschinken                                  | 12.00 |

### Kalte Hauptgerichte

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Trockenfleischteller mit Käse<br>dazu Tischbrötli und Butter | 20.50 |
| Salatteller mit Ei und Früchten                              | 15.50 |
| Wurst - Käse - Salat garniert                                | 17.50 |



# Bankett – Karte

Ab 10 Personen

Preise in CHF/Pers.  
inkl. 8.1% MwSt.

## Warme Hauptgerichte

### Vom Schwein

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Steak mit Kräuterbutter oder Peffersauce       | 24.00 |
| Schnitzel an Champignonrahmsauce               | 22.50 |
| Filet an Calvadosrahmsauce                     | 29.50 |
| Cordon bleu mit Mostbröckli und Gwitter – Käse | 29.00 |
| Schnitzel paniert                              | 23.50 |
| Heisser Schinken                               | 20.50 |

### Vom Kalb

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Geschmorter Braten an Rosmarinjus             | 30.50 |
| Steak mit Kräuterbutter oder Morchelrahmsauce | 51.00 |
| Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce         | 35.00 |
| Schnitzel an Champignonrahmsauce              | 35.50 |

### Vom Rind

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce | 23.00 |
| Geschmorter Braten an Rosmarinjus        | 25.00 |
| Roastbef an Sauce Bernaise               | 38.50 |

### Vom Geflügel

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Pouletbrust mit Kräuterbutter    | 25.50 |
| Pouletbrust an Calvadosrahmsauce | 26.50 |
| Poulet Riz Casimir               | 23.00 |

### Fisch

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Fischangebot.

### Fleischlose Gerichte

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Risotto mit Saisongemüse                                    | 22.00 |
| Quorngeschnetzeltes an Currysauce, Reis und Früchtegarnitur | 22.50 |

**Alle warmen Fleisch** – Hauptgerichte sind als Fitnessteller, mit Kartoffelsalat oder mit verschiedenem Saisongemüse und Beilagen nach Wahl erhältlich:  
Pommes frites, Kartoffelgratin, Rösti, Kroketten, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Nudeln, Spaghetti, Spätzli oder Reis



# Bankett - Karte

Ab 10 Personen

Preise in CHF/Pers.  
inkl. 8.1% MwSt.

## Dessert

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Fruchtsalat                   | 7.00 |
| Schlorzifladen                | 7.00 |
| Caramelköppli                 | 7.00 |
| Schokoladenmousse             | 8.00 |
| 2 Kugeln Glace mit Rahm       | 8.00 |
| Fruchtsalat mit 1 Kugel Glacé | 8.50 |

## Deklaration

Schweinefleisch:  
Schweiz

Kalbfleisch:  
Schweiz

Rindfleisch:  
Schweiz

Geflügel:  
Schweiz

Fisch:  
Wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz

Brot und Backwaren  
Wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz



# Weinkarte - Bankettkarte

## Weisswein



**Riesling Silvaner**  
**AOC Graubünden**

**50cl CHF 21.00**

Traubensorte : Riesling-Silvaner

Charakter: Erfrischend. Note vom Zitrusfrüchten begleitet von einem dezenten Blüten Duft. Am Gaumen lebendig, fruchtig mit angenehmen Zitrusaromen. Rund mit weichem Schmelz. Schöne Mineralik.

**Gysel 175**  
**AOC Schaffhausen**

**2023**

**70cl CHF 43.00**

Traubensorte : Chardonnay

Charakter: Ein herrlich aromatischer Wein mit sehr einladenden Fruchtnoten von Pfirsichen, gekochten, süssen Äpfeln. Der Körper zeigt sich leicht und schmeichelnd und erfreut mit einer leichten Restsüsse.

**Chair di Luna**  
**Delea**

**2023**

**70cl CHF 43.00**

Traubensorte: Merlot Bianco

Charakter: Im Glas hellgelb mit feinen grünen Reflexen, in der Nase feine Zitrus- und Blütennoten, am Gaumen frische Grapefruit- und Aprikosenaromen, begleitet von reifen Äpfeln und zartem Schmelz, dezenter Kräuternote sowie sanfter, aber frischer Säure.

**Canella Proseco**  
**DOCG Valdobbiadene**

**2023**

**75cl CHF 29.00**

Carakter: Schon die Farbe überzeugt wunderschön hellgelb und brillant. Die Unkompliziertheit, die dieser Prosecco ausstrahlt, macht Laune und ist ansteckend. In der Nase Zitrusaromen, dazu Birne und Kiwi. Im Mund sehr harmonisch und leicht süsslich, mit einer feinen Perlage. Am Gaumen spritzig und konsequent. Ein rassiger und lebhafter Schaumwein!



## Rotwein ●

**Jeninser** 50cl CHF 22.00  
**Jenins Graubünden** 2023  
Traubensorte : Pinot Noir / Blaubegunder

**Charakter:** Dunkel Rubinrot. Kompakte Frucht, Pflaumen, Brombeeren, mit einem Schönen Gaumenfüll und ein reifes Aroma mit weichen Tanninen. Füllig anhaltend und aromatisch im Gaumen

**Marugg** 2022 70cl CHF 50.00  
**AOC Graubunden (Fläscher)**  
Traubensorte : Blaubegunder

**Charakter:** In der Nase Aromen von frischen Früchten mit deutlicher Himbeernote. Am Gaumen ein anmutiger Roséwein, welcher durch seine Frische und seinem aromatischen, fruchtigen Geschmack besticht.

**Resalte** 70cl CHF 49.50  
**Spania Ribera del Duera** 2020  
Traubensorte : Tempranilo

**Charakter:** Rotwein-Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon (60%) und Shiraz (40%) Dieser Wein präsentiert sich im Glas in einem dunklen Rot. Die Nase erfreut sich an einer frischen Aromatik nach vielen roten Beeren (insbesondere Himbeere und rote Johannisbeere) mit feinen Anklängen nach Eichenholzwürze. Dieser australische Rotwein startet am Gaumen mit den Nuancen von Himbeeren, Gewürzen, Oliven und Trüffel. Diese Noten werden abgelöst durch zartcremige Kokos- und Eichenholznoten. Weiche Tannine leiten in ein langes Finale über.

**Zonin Amarone** 70cl CHF 57.00  
**Italia Della Valpolicella** 2020  
Traubensorte : Corvina, Veronese, Corvinone, Molinara

**Charakter:** Der Amarone ist ein kräftiger, langlebiger Wein mit einem vergleichsweise hohen Alkoholgehalt und lässt teilweise eine dezente bittere Note erkennen  
Auge: Purpurrot, Nase: Amarone erinnern an Amarena-Kirsche und Pflaumenkompott, auf die Gaumen ist die Amarone Vollmundig und samtig mit Würzigen Noten.

