

## Saisonale Bankettangebote Juli und August 2010

Alle Menuvorschläge sind gültig für Anlässe ab 10 Personen  
und müssen mindestens 4 Tage zum Voraus bestellt werden.

### Juli / August Menu Nr. 1

Pfifferlingsterrine mit Kräuterquarksauce garniert mit buntem Salatbouquet (16)

-  
Seeteufel-Piccata auf Tagliatellenest  
Basilikumsauce und würzigen Tomatenwürfeln (23)

-  
Gebratene Entenbrust an Cassissauce, gefüllte Zucchini und Gnocchi romaine (43)

-  
Baileysmousse mit erfrischendem Pfirsichsalat und dekoriert mit Himbeeren (16)

Komplettes Menu Fr. 94.00

#### Unsere Weinempfehlung

Epresses la Perle DOC 2008 Jean-Luc Blondel (CH) Fr. 45.00

Croix Fadet "Cuvée Mathilde" Vin de Pays Charantais 2005(F) Fr. 47.50

### Juli / August Menu Nr. 2

Rotbarbenfilet in Safran-Sulzterrine aromatisiert mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern  
zweifarbiger Peperonicoulis (20)

-  
Gazpacho Andalouse (12)

-  
Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Chorizo und Croutons an Rotweinsauce  
Kartoffelgratin und Bohnenbündel (42)

-  
„Ris à l'impératrice“ mit Bourbon Vanille aromatisiert und seinem Waldbeerenfarandole (16)

Komplettes Menu Fr. 86.00

#### Unsere Weinempfehlung

Sauvignon Blanc "Klassik" 2007 Weingut Neumeister Steiermark (A) Fr. 57.50

Barbera d'Alba DOC 2007 Elvio Cogno Bricco dei Merli (I) Fr. 65.00

### Juli / August Menu Nr. 3

Lauwarme Lachstranche mit sommerlichem Salat und Kräutern an Zitronen-Dressing (18)

-  
Braisede Kalbshaxenscheiben an Honig-Rosmarinsauce  
Tomate „Clamart“ und Herzogin-Kartoffeln (39)

-  
Weisses Montélimar Nougatparfait garniert mit frischen Früchten und Lavendelsauce (16)

Komplettes Menu Fr. 69.00

#### Unsere Weinempfehlung

„Contrada“ Bianco di Merlot DOC 2008, Guido Brivio, Mendrisio (CH) Fr. 52.00

„Baiccco“ Rosso Classico del Ticino 2008, Guido Brivio, Mendrisio (CH) Fr. 52.00