

Saisonale Bankettangebote September und Oktober 2010

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

September / Oktober Menu Nr. 1

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen
parfümiert mit Ingwer (14)

-
Gebratene Jakobsmuscheln auf sautiertem Mangold und Kartoffel-Selleriepüree (21)

-
Filet vom Schwein mit Pfefferkruste an Kräuterspätzli und gedünstetem Fenchel (43)

-
Buttermilchterrinen mit Waldfrüchten (14)

Komplettes Menu Fr. 88.00

Unsere Weinempfehlung

Yvome Cymaise AOC 2009 E. Waldvogel & Fils (CH) Fr. 52.00

Blauer Spätburgunder Barrique 2007/8 Kaiserstuhl, Karl H. Johner (D) Fr. 79.50

September / Oktober Menu Nr. 2

Delikates Hirschtrockenfleisch an Kürbischutney
herbstlich bunter Salat im Körbchen (17)

-
Pastinakencremesuppe mit Streifen vom Norwegischen Rauchlachs (14)

-
Am Stück gebratenes Black Angus Rindsentrecôte mit Holunderbeerensauce
überbackenen Griessnocchi und buntem Gemüse (46)

-
Halbgefrorenes von der Heidelbeere auf einem Spiegel von weisser Schokoladensauce (14)

Komplettes Menu Fr. 87.00

Unsere Weinempfehlung

Grechetto DOC 2008 Madonna Alta, Colli Martani (I) Fr. 59.50

Montepulciano DOC "Rocca Antica" 2005 (I) Fr. 51.00

September / Oktober Menu Nr. 3

Randencarpaccio mit Sauerrahmmousse (16)

-
Kraftbrühe vom Perlhuhn mit feinen Kräuterflädli (14)

-
Zart rosa gebratene Rehnuss an kräftiger Preiselbeersauce, Wirsingköpfler und Kartoffelgratin (44)

-
Zimt-Schokoladen-Mousse mit in Rotwein marinierten Feigen (14)

Komplettes Menu Fr. 84.00

Unsere Weinempfehlung

„Contrada“ Bianco di Merlot DOC 2009, Guido Brivio, Mendrisio (CH) Fr. 52.00

Humagne Rouge AOC 2007/8 Albert Mathier Salgesch (CH) Fr. 68.50