

# Unser Bankettangebot

Menu Gold CHF 82.00

Geflügelterrinen mit Cranberry Chutney  
Randvariation

\*\*\*

Bodenseefelchen auf Wurzelgemüse mit Pommery Senf

\*\*\*

Kalbskarree am Stück gebraten  
Steinpilz-Rahmsauce  
Serviettenknödel und Blattspinat

\*\*\*

Süssspeisen-Komposition à la Enzian

Rauchlachstatar mit Avocadomousse  
Blattsalat-Bouquet

\*\*\*

Linsensuppe mit Crevettenspiess

\*\*\*

Roastbeef vom SwissPrimeBeef mit hausgemachter Sauce béarnaise  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüsebeilage

\*\*\*

Schokoladenmousse und Cake

## Menu Silber CHF 68.00

Nüsslisalat mit Eischeiben und Croûtons

\*\*

Lauchsuppe

\*\*

Schmorbraten von der Rindsschulter an kräftigem Rotweinjus

Hausgemachter Kartoffelstock

Gemüsebeilage

\*\*

Tiramisu mit saisonalen Früchten

Bunter Blatt- und Gemüsesalat an Joghurt-Mandarinen-Dressing

Amaranth-Pops

\*\*

Suppe von eingemachten Tomaten mit Olivenpesto

\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce

Goldzöpfli-Pasta

Broccoli mit Röstmandeln

\*\*

Hausgemachtes Caramelköpflli und Mini-Pâtisserie

## Menu Bronze CHF 48.00

Saisonale Tagessuppe mit Einlage

\*

Pouletragout Madras

Zweifarbiger Reis mit Gemüse

\*

Süssmostcrème mit Mandelkrokant

Bunter Blattsalat in der Salatschüssel zum selber Schöpfen

\*

Stroganoff von der Rindsschulter

Hausgemachter Kartoffelstock

Glasierte Karotten

\*

Tagesdessert

## Menu Schweizer Fisch CHF 78.00

Rauchforelle mit Avocadomousse

Blattsalat-Bouquet



Fischsüppchen mit Safran und Gemüsestreifen

Kräuter-Bruschetta



Gebratene Bodenseefelchen

Zweifarbiger Reis

Wokgemüse



Orangenparfait und marinierte Filets mit Blätterteig-Fischli

## Menu Vegi CHF 68.00

Kichererbsen-Küchlein mit Kresse  
Blattsalat-Bouquet an Balsamico Dressing



Karottencrème mit Ingwer und Sesam



Gebackene Crêpe-Tasche mit Blattspinat  
Waldpilzragout



Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis

## Menu-Vegan CHF 68.00

Randenvariation mit Blattsalaten

Marinierte Sprossen

Amaranth-Pops

Vegan

Sellerie-Apfelsuppe

Vegan

Mit Quinoa gefüllte Peperoni

Gemüseragout

Vegan

Mango-Chia-Cocktail serviert mit veganem Cake

Gerne beraten wir Sie persönlich, um auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen und Ihr Menu masszuscheiden.

Eine unserer Stärken sind Gerichte im vegetarischen und veganen Bereich.

Durch unsere marktfrische Küche, in der wir alle Speisen von Grund auf selber zubereiten, fällt uns das Eingehen auf spezielle Kostformen, Allergien und Unverträglichkeiten leicht. Kommen sie auf uns zu!

### Deklaration

Rind, Kalb und Schwein beziehen wir von der Metzgerei Zellweger in Gossau ZH, die ausschliesslich regionale Zulieferer hat und jeden Betrieb persönlich kennt.

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz und aus nachhaltiger Aquakultur