

## Menüauswahl Bankette

### Apéro

Chips und Nüssli 4.00

**Apérogebäck** 6.00

(Schinkengipfeli, Blätterteigkissen,  
Chäschüechli)

**Apéro mini** 10.00

(Käse, Brot, Chips, Nüssli, Apérogebäck)

**Apéro maxi** 18.00

(Käse-Fleischplatte, Brot,  
Apérogebäck, Chips, Nüssli)



**Apéro Riche (Buffet)** 26.00

(Apérogebäck, Käse-Fleischplatte,  
mini Sandwiches, Gemüsedipp,  
Salat, Suppe, Fleischgericht warm,  
Beilage warm, Süßspeisen)

### Kalte Vorspeisen

Salat vom Buffet 9.00

Rohschinken mit Melonen\* 15.00

Tomatensalat mit Büffelmozzarella\* 12.00

Nüsslissalat mit Ei 10.00

Geräucherter Lachs garniert mit  
Waldorfsalat und Meerrettichschaum 15.00



### Warme Vorspeisen

Tagessuppe 5.00

Gemüsesuppe 7.00

Rüebli- und Ingwersuppe 7.00

Kürbissuppe\* 7.00

Bouillon mit Einlage (Flädli oder  
Gemüse) 5.00

Spargeln an Sauce Holländische\* 12.00



### Fleischspezialitäten

Luzerner-Kalbfleischpastetli 16.00

Schweinesteak 18.00

Paniertes Schweineschnitzel 19.00

Schweineschnitzel 18.00

Pouletbrüstli 14.00

Rindsentrecôte 24.00

Cordon-Bleu (Schweinefleisch) 20.00

Carreebraten 18.00

Zwetschgenbraten 17.00

Suure Mocke (min. 15 Tage im  
Voraus) 19.00

Schweinefilet 22.00

Piccata milanese (Schweinefleisch) 20.00

Chicken-Nuggets (4 Stk. / 8 Stk.) 6.00/12.00



### Fleischlos

Pilzpastetli 14.00

Gemüseschnitzel 14.00

Tofugeschnetzeltes 16.00

Gemüseteller 18.00

Vegitätschli 16.00

\*Saisonal

Beim Wunsch nach Kalbfleisch wird mit den aktuellen Preisen gerechnet.

Wir verwenden ausschliesslich



## Menüauswahl Bankette

### Fischspezialitäten

Lachstranchen	6.00
Pangasiusfilet	5.00



### Saucen

Kräuterbutter	1.50
Rahmsauce	0.50
Bratenjus	0.50
Pilzrahmsauce	1.00
Morchelrahmsauce	1.00
Cognacsauce	0.50
Holländische Sauce	1.00
Sauce Bearnaise	1.00
Currysauce	0.50
Tomatensauce / Portion	0.50 / 8.00



### Beilagen

Kartoffelstock	5.00
Kartoffelgratin	5.00
Pommes-frites / Portion	5.00 / 8.00
Kroketten	5.00
Nudeln	4.00
Spaghetti / Portion	4.00/10.00
Trockenreis	4.00
Risotto	4.00
Salat vom Buffet	9.00



### Gemüse

Tagesgemüse (2 Gemüse)	4.00
Wunschgemüse (pro Gemüse)	4.00
Früchtegarnitur	2.00



### Dessert

Gebrannte Creme	8.00
Caramelköpfl	6.00
Lustige Aprikose (Aprikosensorbet mit Vodka)	10.00
Coup Dänemark (Vanilleglace mit Schokoladendoping)	10.00
Coup Sunnematte (Eiercognac- und Vanilleglace mit Eierlikör)	10.00
Meringue mit Rahm und Glace	10.00
Bunter Dessertteller	12.00
Schwarzwälder-Torte	6.00
Coup Romanoff*	10.00
Vermicelles*	8.00
Nesselrode*	10.00



\*Saisonal

Menüs für Bankette müssen 2 Wochen im Voraus angemeldet werden.