

Bankettmenüvorschläge

Herbst | Winter

Vorspeisen und Salate

*Winterliche Blattsalate mit Croutons,
Speckknusper und gehobeltem Parmesan Fr. 16.00*

Konfiertes Winterkabeljau auf marinierten Kohlraben Fr. 19.00

Orangen-Fenchel Salat mit marinierten Crevetten Fr. 19.00

*Hausgeräucherte Entenbrust Tranchen
mit Aprikosen Chutney und Pflücksalaten Fr. 17.00*

*Gebackenes Ziegenkäse Bon Bon
auf Carpaccio von marinierten Randen Fr. 14.00*

*Nocke von Kürbismousse mit marinierten Steinpilzen
und Nüsslisalat an French Dressing Fr. 18.00*

*Rosa grilliertes Thunfischfilet im Erdnussmantel
mit Wasabi Panna Cotta und Wildkräuter Salaten Fr. 19.00*

Suppen

Feines Crèmesüppchen von der Maroni mit einem Rosmarin Crostini Fr. 12.00

*Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis mit seinem Öl und gerösteten
Kürbiskernen Fr. 12.00*

Rüebli-Orangen Suppe mit einem Perlhuhn-Spiessli und Rahmhaube Fr. 16.00

Hauptgänge

Menü 1

*Aargauer Schweinshalsbraten (mit Zwetschgen gefüllt)
serviert auf gerahmten Spitzkohl und mit Spätzli Fr. 36.00*

Menü 2

*Supreme von der Freiland Poularde auf kräftigem Jus
mit getrüffeltem Risotto und glasiertem Rüebligemüse Fr. 38.00*

Menü 3

*Zarter Kalbsschulterbraten aus dem Ofen mit Eierschwämmchen-Rahmsauce
begleitet von Tagliatelle und herbstlichem Gemüsemerange Fr. 44.00*

Menü 4

Rosa gebratene Entenbrustfilets mit Sauerkirsch-Jus

Romanesco Röschen und knusprigem Kartoffelgratin Fr.39.00

Menü 5

Frisches Kabeljaufilet in Butter gebraten

mit geröstetem Wurzelgemüse und Meerrettich-Gersotto Fr.36.00

Menü 6

Duett vom Zanderfilet und Riesencrevette auf Safran-Velouté

mit provenzalischem Zucchetti Gemüse und Venere Reis Fr.42.00

Menü 7

Rinds-Entrecôte in der Senf-Zwiebel Kruste mit herbstlichen Gemüsemelange,

Kartoffel-Brätler und kräftigem Rotwein Jus Fr.48.00

Menü 8

Tranchen vom grillierten Kalbsfilet mit Steinpilzen „à la crème

serviert mit Jus und Stock von blauen Kartoffeln Fr.56.00

Wild

*Hirschsteak „rosa“ grilliert mit Preiselbeer-Maroni Kruste
begleitet von Speck-Rosenkohl und hausgemachten Spätzli Fr. 48.00*

*Zweierlei vom Reh, Medaillon und Ragout auf Wacholder-Rahmsauce
dazu hausgemachtes Rotkraut und Haselnuss Spätzli Fr. 54.00*

Desserts

Hausgemachte gebrannte Crème nach Grossmutter's Art Fr. 12.00

Klassisches Vanille Panna Cotta auf Frucht-Coulis mit Beeren garniert Fr. 12.00

*Vermicelle mit eingelegten Kirschen, Vanille-Eis, Meringue und Rahmtupfer
Fr. 12.00*

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Mandeln und Rosinen lauwarm serviert
dazu eine Kugel Vanille-Eis Fr. 15.00*

Crème Brûlée vom Basler Leckerli mit Maple Walnut Glacé Fr. 14.00

Dreierlei von der Schokolade Tarte-Eis-Mousse Fr. 18.00