

Bankettmenüvorschläge

Frühling | Sommer

Vorspeisen und Salate

Rucolasalat an Zitronen-Dressing

mit einem Röschen von der hausgebeizten Lachsforelle Fr. 17.00

Bunter sommerlicher Salatteller

mit grilliertem Pfirsich, Pancetta-Knusper und Kräutercôutons Fr. 15.00

Geflämmter Geissenkäse auf hausgemachtem Feigen-Chutney

und umlegt von Wildkräutersalaten Fr. 16.00

Kaltes Tafelspitz-Carpaccio

mit Meerrettich-Gemüse-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet Fr. 18.00

Sashimi vom Saku Thunfisch im Sesammantel

mit Wasabi-Sorbet und gebackenen Glasnudeln Fr. 21.00

Avocado-Tomaten-Salat in Kerbel-Vinaigrette

mit grillierten Krevetten und Safran-Aioli Fr. 16.00

Suppen

Gazpacho „Andaluz“

Klassische kalte Gemüsesuppe mit Brunoise und Crôutons Fr. 10.00

Leichte Zucchetti-Kurkuma-Suppe

mit Rahmhaube und einem Poulet-Spiessli Fr. 14.00

Asiatische Bouillon mit Ingwer, Zitronengras, Chili,

Limettenblätter, Krevetten und Gemüse Fr. 12.00

Essenz von der heimischen Strauchtomate mit Olivenöl

und einem Crostini mit geräuchertem Forellen- oder Gemüse-Tartar Fr. 16.00

Hauptgänge

Menü 1

Aargauer Schweinsbraten (mit Zwetschgen)

dazu servieren wir glasierte junge Rüebli und ein Kartoffel-Kräuter-Muffin

Fr. 36.00

Menü 2

„Supreme“ von der Mägenwiler Poulet auf Eierschwämmchen „à la crème“

begleitet von Teigwaren und einem sommerlichem Gemüse-Melange Fr.

38.00

Menü 3

*Ragout vom heimischen Kaninchen im Vermouth geschmort
mit knuspriger Polenta-Schnitte und einem Spitzkohl-Bällchen Fr.38.00*

Menü 4

*Zarter rosa Kalbsbraten aus dem Ofen (9h bei 68°C)
auf Eierschwämmchen-Rahmsauce, mit Macaire-Kartoffeln und Kefen-Rüebli
Gemüse Fr.58.00*

Menü 5

*Sämiger Tomaten-Risotto mit knusprigem Pulpo
begleitet von Safran-Fenchel und einem zarten Kalbsschnitzel Fr.49.00*

Menü 6

*Rosa gebratene Rindshuft auf kräftigem Jus
serviert mit frischem Blattspinat und Kartoffelgratin Fr.45.00*

Menü 7

*Zartes gebratenes Kalbssteak unter der Morchelkruste auf Madeirajus
begleitet von gefülltem Artischockenherz und einem Kartoffel-Raviolo
Fr.54.00*

Menü 8

*Grilliertes Filet vom Wolfsbarsch auf Safransauce
mit geschmolzenen Tomaten und sämigem Rucola-Risotto Fr.42.00*

Menü 9

*Leichte Seeteufel-Medaillons im Pancetta-Mantel
auf Mango-Tomaten-Frühschlauch Ragout, dazu Venere-Reis und
Weissweinsauce Fr. 45.00*

Desserts

Karamellisierte Ananas mit Kokosnuss-Eis Fr. 14.00

Grand Marnier Parfait auf einem Orangen-Erdbeer-Salat Fr. 16.00

„Trio von der Mango“

Sorbet, Cheesecake und Mousse Fr. 18.00

Weisses Schokoladenmousse mit eingelegten Brombeeren Fr. 14.00

„Clafoutis“ (Kirschenküchlein) mit Mandel-Eis Fr. 18.00

Variationen vom Schweizer Apfel:

Crème brûlée, Sorbet und Tarte Tatin Fr. 18.00

Rhabarber-Kuchen im Glas Vanille-Eis und Erdbeeren Fr. 12.00