

# *Bankettmenüvorschläge*

## *Herbst | Winter*

### *Vorspeisen und Salate*

*Winterliche Blattsalate mit Croutons,  
Speckknusper und gehobeltem Parmesan Fr. 15.00*

\*\*\*

*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. 36.00*

### *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.54.00*

## *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. 10.00*

\*\*\*

*Klassisches Vanille Panna Cotta auf Frucht-Coulis mit Beeren garniert Fr. 10.00*

\*\*\*

*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*