



Menüvorschläge Herbst / Winter

Liebe Gäste
Wir bitten Sie, **ein einheitliches Menü** für alle Personen auszuwählen.
Selbstverständlich können Sie auch ein eigenes Menü aus den
Menüvorschlägen kreieren.

Thai Menü (vegan)

*

Saisonsalat mit Oliven und Pomodori Secchi
serviert mit italienischer Sauce (vegan)

**

Grünes Thaicurry mit Kokosmilch und Gemüse
Jasmin Reis, Sprossen, Papadum und Koriander (vegan)

oder

Pouletschenkelragout (CH) mit grüner Thaicurrysauce
Jasminreis, Sprossen, Papadum und Koriander

Kokos Panna Cotta mit Blaubeeren und Cassis (vegan)

Vegan CHF 46.50 / Fleisch CHF 52.50

Menü 1

*

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons
serviert mit französischer Sauce

**

Frische Ravioli mit Ricottafüllung
Orangen-Thymiansauce mit Pomodori Secchi

oder

Grilliertes Rindsentrecôte (Schweiz/180g) mit Portweinschalotten
Café de Paris, Speckbohnen und Kartoffelstock mit Kürbis

Schoggiküchlein im Glas
mit Waldbeerenkompott und Vanilleglace

Fleisch CHF 68.50 Vegi CHF 55.50



Menü 2

*

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen
und Honig-Senfdressing

**

Cremige Polenta mit Waldpilzrahmsauce, Saisongemüse und gehobeltem Parmesan

oder

Kalbsragout (CH) an cremiger Meaux-Senfsauce
mit Saisongemüse und Bramata Polenta

Vermicelles mit Meringue und Rahm

Fleisch CHF 54.50 Vegi CHF 46.50

Menü 3

*

Eisbergsalat mit Speck, Baumnüssen und Grapefruitfilets
an Thousand Island Dressing

Weissweinisotto mit Ratatouille Gemüse und gehobeltem Parmesan

oder

Grillierte Poulet Brust (Schweiz) im Kernen Mantel
mit Rosmarinjus, Weissweinisotto und Ratatouille Gemüse

Hausgemachtes dunkles Schoggimousse mit Schlagrahm

Fleisch CHF 57.50 Vegi CHF 47.50

Menü 4

*

Kürbiscremesuppe mit Meerrettichschaum
und Kernen

**

Gratinierter Geisskäse auf Ratatouille Gemüse mit Bratkartoffeln

oder

Lammhuft (Irland) aus dem Ofen mit Thymianbutter und Rotweinjus
auf Ratatouille Gemüse und Bratkartoffeln

Streuselkuchen mit saisonalen Früchten und Vanilleglace

Fleisch CHF 63.50 Vegi CHF 46.50



Menü 5

*

Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan
und Pomodori Secchi

**

Maissuppe mit Ingwer und Zitronengras

Frische Pasta mit Gorgonzolasauce, Spinat, Baumnüssen und Äpfeln

oder

Aarentaler Duroc Schweinefilet im Speckmantel (Schweiz)
Pfeffer-Apfelsauce
Blattspinat und frische Pasta

American Cheese Cake mit Waldbeeren

Preise 3 Gänge / Fleisch CHF 63.50 Vegi CHF 47.50

Preis 4 Gänge / Fleisch CHF 73.50 Vegi CHF 57.50

Menü 6

*

Eisbergsalat mit Speck, Baumnüssen
Grapefruitfilets und Thousand Island Dressing

**

Gelbe Linsensuppe mit grillierter Crevette
und schwarzen Senfsamen

Frische Waldpilze mit Kräuterrahmsauce
sautiertem Wirsing und Kartoffelstock

oder

Grilliertes Simmentaler Rindsfilet (160g CH) mit Portwein-Feigenjus
auf sautiertem Wirsing, Rotweinzwiebel und Kartoffelstock

Dessertvariation

Tiramisu, Schoggimousse, Panna Cotta mit Früchtekompott

Preis 3 Gänge / Fleisch CHF 75.50 Vegi CHF 52.50

Preis 4 Gänge / Fleisch CHF 85.50 Vegi CHF 62.50



Wissenswertes & Geschäftsbedingungen

Exklusive Reservationen

Sääli im ersten Stock können bis zu 38 Personen bedient werden.
Die Mindestkonsumation für eine exklusive Buchung des Sääli beträgt
Mittag CHF 1000.- minus den Betrag Ihrer gesamten Konsumation
Abend CHF 2600.- minus den Betrag Ihrer gesamten Konsumation
Restaurant im Parterre können bis zu 70 Personen bedient werden.
Die Mindestkonsumation für eine exklusive Buchung des Restaurants
Mittag CHF 2500.- minus den Betrag Ihrer gesamten Konsumation
Abend CHF 7000.- minus den Betrag Ihrer gesamten Konsumation

Formular Bankettbestätigung

Wir bitten Sie, uns die voraussichtliche Personenanzahl, das gewünschte Menü mit der Anzahl Vegetarischen und Fleisch Hauptgängen so wie die Weinauswahl bis 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Indem sie uns die ausgefüllte und unterzeichnet Bankettbestätigung zu senden.
Teilen Sie uns die genaue Personenanzahl 48 Stunden vor dem Anlass mit.
Bitte beachten Sie, dass wir für die vorbestellte Anzahl Personen Waren bestellen und verarbeiten. Deshalb ist diese Anzahl Personen die Basis für die Rechnungsstellung.

Annullierungen und provisorische Reservationen

Wir bitten Sie, uns die Reservation per Mail zu bestätigen.
Provisorische Reservationen werden bis 14 Tage nach versenden der Bankettdokumentation aufrechterhalten danach erlauben wir uns, über das reservierte Datum frei zu verfügen.

Absage

Gratis bis 3 Monate vor dem Anlass
25% bis 1 Monat vor dem Anlass
50% bis 2 Wochen vor dem Anlass
100% bis 7 Tage vor dem Anlass