



Menüvorschläge

Herbst / Winter

Liebe Gäste
Wir bitten Sie, **ein gleiches 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
an italienischer Sauce (vegan)

**

Rotes Thaicurry mit Kokosmilch und Gemüse
Jasmin Reis, Sprossen, Papadum und Basilikum (vegan)

oder

Pouletschenkelragout (CH) an 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 (solange Saison) mit Ei und Croûtons
an französischer Sauce

**

Frische Ravioli mit Ricottafüllung
an Orangen-Thymiansauce mit Pomodori Secchi

oder

Grilliertes Rindsentrecôte (Schweiz/180g) an Portweinschalotten
Cafe de Paris, Speckbohnen und Kartoffelstock

Panna Cotta an Zwetschgenkompott

Fleisch CHF 68.50 Vegi CHF 55.50

Menü 2

*

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen
und Honig-Senfdressing

**

Cremige Polenta an Pilzrahmsauce
mit Saisongemüse und gehobeltem Parmesan

oder

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

Schoggiküchlein im Glas
mit Himbeersauce und Vanilleglace

Fleisch CHF 54.50 Vegi CHF 46.50

Menü 3

*

Marktsalat mit Ei
marinierten Champignons, Weisskraut
und Honig-Senfdressing

**

Weissweinrisotto mit Ratatouille Gemüse
und gehobeltem Parmesan

oder

Grillierte Poulet Brust (Schweiz) im Kräutermantel
an Rosmarinjus, Weissweinrisotto und mit Ratatouille Gemüse

Karamellchöpfli mit Rahm

Fleisch CHF 55.50 Vegi CHF 45.50

Menü 4

*

Eisbergsalat mit Speck, Baumnüssen und Grapefruitfilets
an Thousand Island Dressing

**

Frische Kartoffelgnocchi an Frühlingsgemüse
mit Rosmarin und gehobeltem Parmesan

oder

Grilliertes Saiblingsfilet an Meerrettich-Senfsauce
auf sautierten Spargeln und Safran-Pilawreis

Tiramisu

Fleisch CHF 56.50 Vegi CHF 46.50

Menü 5

*

Lauchcremesuppe mit Rauchlachs
und Meerrettichschaum

**

Gratinierter Geisskäse
auf Ratatouille Gemüse mit Bratkartoffeln

oder

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

Warmer Apfelkrapfen mit Vanilleglace

Fleisch CHF 63.50 Vegi CHF 46.50

Menü 6

*

Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan
und Pomodori Secchi

**

Maiss Suppe mit Ingwer und Zitronengras

Frische Pasta an Gorgonzolasauce
mit Spinat, Baumnüssen und Äpfeln

oder

Schweinefilet im Speckmantel (Schweiz) an Pfeffer-Apfelsauce
auf Blattspinat und frischer 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 7

*

Eisbergsalat mit Speck, Baumnüssen und Grapefruitfilets
an Thousand Island Dressing

**

Gelbe Linsensuppe mit grillierter Crevette
mit schwarzen Senfsamen

Frische Waldpilze an Kräuterrahmsauce
mit sautiertem Wirsing und Kartoffelstock
oder

Grilliertes Rindsfilet (160g Irland/CH) mit Portwein-Feigenjus
auf sautierten Spargeln, Rotweinzwiebel und Kartoffelstock

Dessertvariation

Tiramisu, Schoggimousse, Panna Cotta mit Himbeercoulis

Preis 3 Gänge / Fleisch CHF 75.50 Vegi CHF 49.50

Preis 4 Gänge / Fleisch CHF 85.50 Vegi CHF 59.50

Wissenswertes & Geschäftsbedingungen

Exklusive Reservationen

Säali im ersten Stock können bis zu 38 Personen bedient werden.

Die Mindestkonsumation für eine exklusive Buchung des Säali 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 2 Tage vor dem Anlass