



# 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)

\*\*

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

**oder**

Pouletschenkelragout (CH) an gelber 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  
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 mit Kürbis

\*\*\*

Schoggiküchlein im Glas  
mit Himbeersauce und Vanilleglace

Fleisch CHF 68.50 Vegi CHF 55.50

## Menü 2

\*

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen  
und Honig-Senfdressing

\*\*

Cremige Polenta an Waldpilzrahmsauce  
mit 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

\*

Marktsalat mit Ei  
marinierten Champignons, Weisskraut  
und Honig-Senfdressing

\*\*

Weissweinrisotto mit Ratatouille Gemüse  
und gehobeltem Parmesan

**oder**

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

\*\*\*

Vermicelles mit Meringue und Rahm

Fleisch CHF 57.50 Vegi CHF 47.50

## Menü 4

\*

Eisbergsalat mit Speck, Baumnüssen und Grapefruitfilets  
an Thousand Island Dressing

\*\*

Frische Kartoffelgnocchi an Waldpilzrahmsauce  
mit Rosmarin und gehobeltem Parmesan

**oder**

Grilliertes Saiblingsfilet an Meerrettich-Senfsauce  
auf sautiertem Blattspinat und Safran-Pilawreis

\*\*\*

Tiramisu

Fleisch CHF 56.50 Vegi CHF 46.50

## Menü 5

\*

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

\*\*\*

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**

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

\*\*\*\*

Dessertvariation

Tiramisu, Schoggimousse, Panna Cotta mit Himbeercoulis

**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 Säälis 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 Vegetarischer und Fleisch Hauptgängen so wie die Weinauswahl bis 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Indem Sie uns die ausgefüllte und unterzeichnete 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 Bankettokumentation 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