

BANKETT VORSCHLÄGE



HELGA CHRISTIAN UND NIKLAUS REDECKER

MENÜVORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

2 - GANG MENÜS

1.

KLEINER GEMISCHTER SALAT
SAUCE NACH WAHL

POULETGESCHNETZELTES AN CURRYRAHMSAUCE
SERVIERT IM REISRING
MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE

CHF 28.50

2.

NÜSSLISALAT MIT EI,
SPECK UND KNOBLAUCH- CROÛTONS
AN FRENCH-DRESSING

SCHWEINSSCHNITZEL VOM GRILL
AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE
MIT MARKTGEMÜSE UND NUDELN

CHF 32.50

3.

HAUSGEMACHTE KÜRBISSUPPE
VERFEINERT MIT SAUERRAHM
UND STEIRISCHEM KERNÖL

„ZÜRCHER GESCHNETZELTES“ VOM KALB
AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE
SERVIERT MIT MARKTGEMÜSE
UND RÖSTIKROKETTEN (ODER NUDELN)

CHF 53.50

4.

KLEINER GEMISCHTER SALAT
SAUCE NACH WAHL

SCHWEINSSCHULTERBRATEN AN KRÄUTERJUS
MIT MARKTGEMÜSE UND RAHMRISOTTO

CHF 29.50

3 - GANG MENÜS

1.

KLEINER GEMISCHTER SALAT
SAUCE NACH WAHL

GESCHMORTER RINDSSCHULTERBRATEN
AN PORTWEINJUS
SERVIERT MIT MARKTGEMÜSE
UND BRAMATA POLENTA

FRISCHER FRUCHTSALAT
MIT VANILLE UND ERDBEERGLACE

CHF 46.50

2.

RINDERBOUILLON MIT LEBERKLÖSSCHEN

KALBSNIERSTÜCK AM STÜCK GEBRATEN
AN PILZRAHMSAUCE
MIT MARKTGEMÜSE UND NUDELN

CARAMELCHÖPFLI
MIT RAHM UND FRÜCHTEN

CHF 66.00

3.

GRÜNER BLATTSALAT
SAUCE NACH WAHL

HACKBRATEN AUF ROSMARINJUS
MIT MARKTGEMÜSE
UND KARTOFFELSTOCK

GEBRANNTÉ CRÈME GRAND-MÈRE

CHF 28.50

4.

ZUCCHETTISCHAUMSUPPE MIT GLARNER ZIGER

RINDERENTRECÔTE IM SEZCHUANGMANTEL
AN PORTWEINJUS
MIT MARKTGEMÜSE UND RÖSTIKROKETTEN

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

CHF 72.50

5.

TOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA
MIT PESTO

SCHWEINSNIERSTÜCK MIT SENF-HONIGKRUSTE
AN BIERSAUCE
SERVIERT MIT KAROTTENGEMÜSE
UND RÖSTIKROKETTEN

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSE

CHF 64.50

6.

GEROLLTES SEEZUNGENFILET MIT RAUHLACHS UND SPINAT
AM ZITRONENGRASSPIESS
SERVIERT AUF SAFRANRISOTTO

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN
MIT SAUCE BÉARNAISE
DAZU MARKTGEMÜSE UND RÖSTIKROKETTEN

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN
DAZU JOGHURTGLACÉ UND FRÜCHTE

CHF 86.50

7.

SALATBOUQUET MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN
AN KNOBLAUCH-KRÄUTERKRUSTE

LACHSTRANCHE GEBRATEN
AUF TAGLIATELLE
MIT SAFRANSCHAUM
SERVIERT MIT LAUCH- KIRSCHTOMATENGEMÜSE

GRIESSFLAMMERIE AUF WALDBEERENCOULIS
MIT RAHM UND FRÜCHTEN

CHF 59.50

8.

PILZCRÉMESUPPE MIT SPECK- CROÛTONS

TRUTTENPICCATA
AUF TOMATEN- BASILIKUM- SPAGHETTI

PANNA COTTA AUF BEERENCOULIS

CHF 36.50

4 - GANG MENÜS

1.

GEBRATENE RIESENCREVETTEN UND ZANDERTRANCHE
AUF LIMETTENTAGLIERINI

HAUSGEMACHTE KÜRBISCRÉMESUPPE
VERFEINERT MIT CRÈME FRAICHE
UND STEIRISCHEM KERNÖL

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN
MIT SAUCE BÉARNAISE
DAZU MARKTGEMÜSE UND RÖSTIKROKETTEN

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN
SERVIERT MIT YOGHURTGLACÉ

CHF 96.00

2.

KLEINER GEMISCHTER SALAT
SAUCE NACH WAHL

KARTOFFEL-LAUCHRAHMSUPPE
MIT RAUHLACHSWÜRFEL

KALBSRÜCKEN AM KNOCHEN GEBRATEN
AUF ROSMARINJUS
MIT MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

PANNA COTTA AUF BEERENCOULIS
GARNIERT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

CHF 74.00

3.

RANDEN- RUCOLASALAT
AN ORANGEN-HONIGDRESSING
MIT PINIENKERNEN

LINDENBLÜTENCRÈMESUPPE
MIT GEBRATENEM BÄRENKREBSSCHWANZ

„STROGANOFF“ VOM RIND
AN PAPRIKARAHMSAUCE
SERVIERT MIT MARKTGEMÜSE UND NUDELN

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

CHF 71.50

4.

TOMATENSALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA
UND PESTO

HAUSGEMACHTE RINDERBOUILLON
MIT GEMÜSEEINLAGE

SCHWEINSSCHULTERBRATEN IM SPECKMANTEL
AUF PORTWEINJUS
SERVIERT MIT MARKTGEMÜSE
UND HAUSGEMachten SPÄTZLE

HAUSGEMACHES BEERENMOUSSE
MIT RAHM UND FRÜCHTEN

CHF 61.00.

KALTE VORSPEISEN

GEMISCHTE BLATTSALATE

MIT FRISCHEN GEBRATENEN PILZEN
UND SHERRYTOMATEN
AN BALSAMICO DRESSING

CHF 11.50

NÜSSLISALAT

MIT SPECK, KNOBLAUCHCROÛTONS UND EI
AN FRANZÖSISCHER DRESSING

CHF 10.50

CARPACCIO VOM HIRSCHFILET

MIT MARINIERTEN STEINPILZEN
UND PARMESAN

CHF 17.50

GEMÜSETERRINE

AUF TOMATENCOULIS

CHF 13.50

WARME VORSPEISEN

TAGLIERINI AN ZITRONENSAUCE

MIT GEBRATENEN KÖNIGSCREVETTEN

CHF 14.50

HAUSGEMACHTE PASTETLI

GEFÜLLT MIT FRISCHEN, GEBRATENEN PILZEN
AN EINER COGNAC- RAHMSAUCE

CHF 14.50

LINGUINE

AN RAUHLACHS- SPINAT SAUCE

CHF 14.50

SUPPEN

BOUILLON

KLARE FLEISCHSUPPE MIT GEMÜSEEINLAGE

CHF 8.50

KÜRBISSUPPE

HAUSGEMACHTE KÜRBISSUPPE MIT RAHMHAUBE
UND STEIRISCHEM KERNÖL

CHF 10.50

SELLERIE- APFELSCHAUM

MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

CHF 12.50

HUMMER BISQUE

GEBUNDENE HUMMERCREME
MIT GEBRATENEN BÄRENKREBSSCHWÄNZEN

CHF 14.50

KALTE PLATTE

MIT SCHINKEN, ROHSCHINKEN, BÜNDNERFLEISCH
AUFSCHNITT, SPECK, KÄSE, SALATGARNITUR,
ESSIGGURKEN UND SILBERZWIEBELN

CHF 28.50

HAUPTGERICHTE

ZÜRCHER RAHMGESCHNETZELTES

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH
AN CHAMPIGNON- RAHMSAUCE
SERVIERT MIT BUTTERRÖSTI

CHF 43.50

RINDERFILET AM STÜCK GEBRATEN

AN SAUCE BÉARNAISE
MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE
UND RÖSTIKROKETTEN

CHF 56.50

GEBRATENE LAMMRACKS „AMBASSADOR“

IN EINER KRÄUTERKRUSTE AN ROSMARINJUS
DAZU MARKTGEMÜSE
UND RAHMRISOTTO

CHF 44.50

KALBSNIERSTÜCK

AM STÜCK GEBRATEN AN PILZRAHMSAUCE
MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE
UND BANDNUDELN

CHF 46.50

KALBSRÜCKEN

AM KNOCHEN GEBRATEN AN PORTWEINJUS
SERVIERT MIT MARKTGEMÜSE
UND RÖSTIKROKETTEN

CHF 48.50

HEIRAT VON FISCH UND MUSCHEL

GEBRATENER SEETEUFEL UND IM SAFRANSUD GEGARTE
JAKOBSMUSCHEL
AN APFELSAUCE AUF PACK CHOI GEMÜSE
SERVIERT MIT MISCHREIS

CHF 43.50

DESSERT

ZIMT MOUSSE MIT ROTWEINZWETSCHGEN	CHF	11.50
COUPE JACQUES FRUCHTSALAT MIT VANILLE UND ERDBEEREIS	CHF	10.50
TIRAMISU	CHF	11.50
GEBRANNTRE CREME „GRAND MÈRE“	CHF	9.50