

BANKETT – MENÜVORSCHLÄGE

FRÜHLING / SOMMER

Vorspeisen kalt

Bunter Blattsalat mit Broteroutons	CHF 8.00
Gemischte Salatkomposition	CHF 9.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Broteroutons	CHF 12.00
Rinds – Carpaccio mit Parmesan und Salatstrauss	CHF 15.00
Hausgebeizter schottischer Lachs mit Toast und Meerrettichschaum	CHF 12.00
Trilogie vom schottischem Lachs (Tatar, Mousse und mariniert)	CHF 14.00
Bunter Frühlingssalat mit Forellenfilet-Streifen an Holundervinaigrette	CHF 14.00
Bunte Frühlings-Salatkomposition mit weissen und grünen Spargeln an Nüssöl-Vinaigrette mit Rohschinken	CHF 12.00

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit altem Balsamico	CHF 10.00
Bärlauchcrèmesuppe mit Broteroutons	CHF 8.00
Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry	CHF 10.00
Spitzmorchelcapuccino mit einem Knusperriegel	CHF 14.00
Gartenkräuter Crèmesuppe	CHF 8.00
Jung-Spinatcrèmesuppe mit Broteroutons	CHF 8.00
Minestrone mit Nudeln	CHF 10.00
Pikante Thai-Currysuppe mit Frühlingsrolle oder Crevette	CHF 10.00

Vorspeisen warm

Fangfrisches Lachsforellenfilet aus dem hauseigenen Teich an dezenter Zitronensauce auf mediterranem Gemüse	CHF 14.00
Zanderfilet gebraten auf zweierlei Spargelragout	CHF 15.00
Lauwarmer Spargel mit Rauchlachs oder Rohschinken	CHF 15.00
Spargelarte mit Bärlauch auf Blattsalatherzen an Frühlingsvinaigrette	CHF 12.00

Hauptgänge

Maispoularde gefüllt mit Kräuterfrischkäse Safran Risotto und Frühlingsgemüse	CHF 32.00
Am Stück gebratenes Schweinsrückensteak mit köstlicher Senfsauce Jung-Kartoffeln und Gemüsegariture	CHF 30.00
Schweinsfilet am Stück gebraten im Honigmantel an kräftiger Rotweinsauce Parmesan - Gnocchi und Gemüsegariture	CHF 36.00
Lammentrecôte „provençale“ Jungen Bratkartoffeln und Ratatouille	CHF 38.00
Rindsschmorbraten (Brasato) mit seiner Garniture an Rotweinsauce Polentataler (oder Bratkartoffeln) und Gemüse	CHF 28.00
Roastbeef gebraten an Sauce bearnaise, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	CHF 40.00
Rindsfiletmedaillon im Speckmantel an Barolosauce auf Frühlingsgemüsebeet mit jungen Bratkartoffeln	CHF 48.00
Rindsfilet (CH) am Stück rosa gebraten, mit Sauce bearnaise Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 48.00
Entrecôtefächer vom Luzerner Weiderind mit Sauce café de paris Bratkartoffeln und Gemüse	CHF 42.00
Côte de Boeuf im Ofen gebraten auf einem Kräuterbeet dazu sauce béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl	CHF 52.00
Ofen frischer Kalbschulterbraten mit Butter-Nudeln und Gemüseauswahl	CHF 32.00
Kalbsrücken am Stück gebraten an Cognacrahmsauce Nudeln und Frühlingsgemüse	CHF 48.00
Kalbsrückensteak mit Calvadossauce Schlosskartoffeln und Gemüseauswahl	CHF 48.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Rahmsauce mit Champignons Butter-Nudeln und Gemüseauswahl	CHF 32.00
Kalbsschnitzel Saltimbocca Pilz Risotto und Gemüse	CHF 32.00
Exquisiter Kalbskronenbraten mit Morchelrahmsauce Junge Bratkartoffeln und Gemüseauswahl	CHF 52.00
Ratsherrenschmaus Kalb-, Schweins und Rindsfilet mit dazupassender Sauce Bratkartoffeln und junges Gemüse	CHF 54.00

Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanilleglacé	CHF 8.00
Beerenstrudel mit Melissensabayon und fruchtigem Sorbet	CHF 12.00
Variation von der Valhrona Schokolade mit Erdbeeren und Sabayon	CHF 12.00
Schweizerhaus Dessert Symphonie	CHF 12.00
Erdbeer Panna Cotta auf einem Früchtespiegel	CHF 10.00
Stracatella Mousse mit Erdbeerensalat und Minze	CHF 10.00
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Früchten garniert	CHF 8.00
Erdbeer – Mascarponecrème	CHF 8.00
Hausgemachte Cremeschnitte mit Früchten garniert	CHF 8.00