

Bankettauswahl für Oktober, November, Dezember, Januar, Februar

Bitte stellen Sie sich Ihr Menu nach Wahl zusammen. Pro Gang können Sie zwei Alternativen auswählen, die wir Ihnen dann am Veranstaltungstag servieren. Bitte geben Sie uns zu jeder Wahl an, für wie viele Personen Sie diese wünschen. Vielen Dank!

Vorspeisen

Antipasti misti	CHF 25
Mousse di Parmigiano con radicchio trevisano, pinoli e crostini Parmesan Mousse mit Trevisanosalat, Pinienkernen und Croûtons	CHF 19
Strudel di verdure tiepido con insalata di sedano e noci Lauwarmer Gemüsestrudel mit Selleriesalat und Baumnüssen	CHF 18
Insalata di finocchi e indivia all`arancia con capesante alle erbe Fenchel-Chicoréesalat an Orangensauce mit Jakobsmuscheln	CHF 20
Sformato di porri con scamorza e funghi trifolati Lauwarmer Lauchauflauf mit Scamorzakäse und sautierten Pilzen	CHF 18
Insalata di carciofi con Parmigiano e prosciutto di Parma Artischockensalat mit Parmesan und Parmaschinken	CHF 23
Insalata di cavolo bianco al Parmigiano con noci e Bresaola Weisskohlsalat an Parmesansauce mit Baumnüssen und Bresaola	CHF 19
Risotto al radicchio trevisano con salsa al rosmarino Risotto mit Trevisano und Rosmarinsauce	CHF 18
Strozzapreti ai broccoli con pomodori secchi e capperi Strozzapreti mit Broccoli, getrockneten Tomaten und Kapern	CHF 18
Maccheroni al polipo con zucchini e olive Maccheroni mit Pulpo, Zucchetti und Oliven	CHF 21
Gnocchi di patate ai porri con funghi e pomodori secchi Kartoffelgnocchi mit Lauch, Pilzen und getrockneten Tomaten	CHF 18
Zuppa di patate e gamberi con basilico Kartoffel-Krevetten-Suppe mit Basilikum	CHF 12

Bankettauswahl für Oktober, November, Dezember, Januar, Februar

Hauptgänge

Fisch	
Filetti di branzino ai pomodori secchi con cozze e spinaci	CHF 38
Meerwolffilets und Miesmuscheln mit getrockneten Tomaten und Spinat	
Filetto di rombo all'arancia e aneto con finocchi	CHF 41
Steinbuttfilet an Orangen-Dillsauce mit Fenchel	
Fleisch	
Brasato di manzo al vino rosso con verdura	CHF 39
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Gemüse	
Carré di vitello arrosto al limone e timo con zucchini	CHF 43
Gebratenes Kalbskarré an Zitronen-Thymiansauce mit Zucchetti	
Lombata di vitello alle nocciole e rosmarino con verze brasate	CHF 44
Kalbssteak an Haselnuss-Rosmarinsauce mit Rahmwirz	
Costoletta di vitello alle castagne e grappa con zucchini	CHF 49
Kalbskotelett an Marroni-Grappa-Sauce mit Zucchetti	
Ossobuco alla milanese con verdura e risotto allo zafferano	CHF 38
Ossobuco nach Mailänder-Art mit Gemüse und Safranrisotto	
Filetto di manzo ai pomodori secchi e basilico con carciofi	CHF 44
Rindsfilet mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Artischocken	
Filetto di maiale ai funghi e pancetta con lenticchie	CHF 38
Schweinsfilet an Pilz-Specksauce mit Linsen	
Eine Beilage nach Wahl ist inklusive beim Fisch oder Fleischgericht und kann vor Ort gewählt werden. Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Polenta, gebratene Gnocchi, Risotto, Tagliatelle.	

Bankettauswahl für Oktober, November, Dezember, Januar, Februar

Vegetarisch	
Gratin di patate e porri con funghi Kartoffel-Lauchgratin mit Pilzen	CHF 22
Parmigiana di melanzane Auberginengratin mit Tomaten und Parmesan	CHF 24
Spiedino di verdure alle erbe con spinaci e pinoli Gemüsespiess an Kräuteröl mit Spinat und Pinienkernen	CHF 23
Indivia e radicchio grigliati con crostini al basilico Gegrillter Chicorée und Trevisano mit Basilikumcroûtons	CHF 22
Dessert	
Mousse di cioccolato bianco all`arancia Weisses Schokoladen-Orangen-Mousse	CHF 9
Tortina di cioccolato dal cuore caldo Schokoladenkuchen mit warmer Füllung	CHF 9
Mousse di mascarpone all`amaretto con salsa al caffè Mascarpone-Amaretto-Mousse mit Kaffeesauce	CHF 9
Panna cotta con arancini marinati Panna Cotta mit marinierten Kumquats	CHF 9
Mousse alla cannella con cialde alle mandorle Zimt mousse mit Mandelhüppchen	CHF 9
Tiramisù	CHF 9
Semifreddo all`arancia con melograno Orangenparfait mit Granatapfel	CHF 9
Mousse al cioccolato gianduia Gianduia-Schokoladenmousse	CHF 9
Tortina di mele e amaretti con salsa alla vaniglia Apfel-Amaretti Kuchen mit Vanillesauce	CHF 9

Jeweils CHF pro Person inklusive MwSt