



Bankett Menuvorschläge

Empfehlungen für Anlässe ab 10 Personen



Frühjahr

Erhältlich zwischen 16. März bis 16. Mai

Preis bei
3 Gänge 4 Gänge ab 5 Gänge

Suppen

Spargelcrèmesuppe	12.00	11.50	11.00
Morchelcrèmesuppe	14.00	13.50	13.00
Kalte Erbsensuppe & geräucherter Aal	14.50	13.50	13.00

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs	24.50	24.00	23.50
Fior di Latte, Spargeln, Rohschinken & Grissini	17.50	17.00	16.50
Frühlingssalat, knackiges Gemüse & Pumpernickel	13.50	12.50	12.00

Warme Vorspeisen

Weisse Spargeln Sauce Hollandaise	24.00	23.00	22.00
Spargeln als Hauptgang Sauce Hollandaise & Rohschinken	36.00	34.50	33.00
Tagliatelle Morcheln & Spargeln	26.50	25.50	24.50

Hauptgerichte vom Rind und Kalb

Schweizer Premium Kalbssteak Morchelrahmsauce gemischte Spargeln, Hollandaise & Kartoffeln	48.00	46.50	45.00
Lammhuft Fregola Sarda, Kräuterkruste & Frühlingsspinat	44.00	42.50	41.00



Sommer

Erhältlich zwischen 16. Mai bis 16. September

Preis bei
3 Gänge 4 Gänge ab 5 Gänge

Kalte Vorspeisen

Ziegenkäse Rucola, Feigensenf & saisonale Früchte	18.00	17.50	17.50
Melonentrilogie San Daniele Rohschinken	19.50	18.50	17.50
Vitello Tonnato „neu interpretiert“	24.50	24.50	23.50

Suppen

Gazpacho	11.00	10.50	10.00
Gurkenkaltschale & Yuzu	11.00	10.50	10.00

Warme Vorspeisen

Mediterranes Grillgemüse Pesto & Fior di Latte	17.50	16.50	15.50
Orecchiette Lammfiletstreifen, konfierte Tomaten & Kräuter	28.50	27.50	26.50
Miesmuscheln Knoblauch, Weisswein & Petersilie	18.50	18.00	17.50

Fischgerichte

In Zitronenbutter pochirtes Seezungenfilet Safransauce, Blattspinat & Kartoffeln	42.00	41.00	40.00
Fish & Chips „traditionell serviert“	28.50	25.50	25.50

Hauptgerichte vom Rind und Kalb

Schweizer Premium Kalbsnierstück Pffifferlingen, Butternudeln & Marktgemüse	48.00	46.50	45.00
U.S.-Entrecôte am Stück gebraten Kräuterbutter, Kartoffelmoussline & Marktgemüse	49.00	47.00	44.50
Nierstück vom Luma Schwein Bergkartoffeln & Marktgemüse	44.00	42.00	40.00



Preis bei
3 Gänge 4 Gänge ab 5 Gänge

Herbst

Erhältlich ab 16. September bis 31 Oktober

Suppen

Steinpilzcrèmesuppe Madeira, Maroni & Zitronenöl	12.50	12.50	11.50
Kürbis-Apfelsuppe Kürbisperlen & Kürbiskernöl	11.00	11.00	10.50
Kichererbsensuppe Olivenöl, Croûtons & Zitronenzesten	11.00	11.00	10.50

Kalte Vorspeisen

Herbstsalat Birnen, Nüsse & Praline von der Gorgonzola	14.00	14.00	13.50
Nüsslisalat 62°Ei Trüffel-Aioli & Herbsttrüffel	18.00	17.50	16.50
Hirschcarpaccio Alpkäse & Preiselbeeren-Vinaigrette	22.50	22.00	21.00
Kürbisvariation süss sauer Kräutersalat	16.00	15.00	14.00

Warme Vorspeisen

Risotto Kürbis & Kalbsmilken	26.50	25.50	24.50
Pacceri Steinpilze & Rahmsauce	24.00	23.50	23.00

Hauptgänge

Hirschfilet gebraten Wildrahmsauce, Pinienkernen, Sellerie & Kartoffel-Gratin	46.00	44.00	42.50
Rehschnitzel gebraten Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Apfel & Preiselbeeren	44.00	42.00	40.50
Wildschwein Ryb Eye Glühwein-Jus ,Gewürzbrot, Apfel & Preiselbeeren	39.00	38.50	38.00



Das ganze Jahr

Erhältlich während dem ganzen Jahr

Preis bei
3 Gänge 4 Gänge ab 5 Gänge

Kalte Vorspeisen

Bunter Marktsalat Gemüsejulienne & geröstete Kerne	12.00	11.50	10.50
Tomatenvariation „Caprese“ Fior di Latte & Basilikum	17.50	16.50	15.50
Marinierte rote Beete & Saibling	21.50	21.00	20.50
Gänseleber Crème Brûlée	18.50	18.00	17.50
Jakobsmuschel „Ceviche“ Mit Pisco Acholado marinierte Gurke, Koriander	22.00	21.00	20.00
Trilogie vom Atlantik-Rotlachs Mousse, Tartar & geräucherter Lachs	28.00	27.00	26.00
Rindstatar	23.50	22.50	21.50
Carpaccio vom Rind Rucola & gehobelter Parmesan	23.00	22.00	21.00
Ziegenrolle Feigensenf & saisonale Früchte	18.50	17.50	16.50
Terrine vom Schwein Gemüse-Pickels & Holzofenbrot	20.50	20.50	20.00
Sellerie-Tartar Apfel & Baumnüsse	15.50	15.00	14.50



Preis bei
3 Gänge 4 Gänge ab 5 Gänge

Das ganze Jahr

Erhältlich während dem ganzen Jahr

Warme Vorspeisen

Kalbsraviolini schaumiger Salbeibutter	18.50	17.50	16.50
Mille-feuille Kalbsmilken & Champignons	19.00	18.50	17.50
Mille-feuille Ratatouille	17.00	16.50	15.50

Suppen

Klare Zitronengrassuppe Pouletspiess oder Riesenkrevette	14.50	13.50	12.50
Kraftbrühe Gemüseperlen	14.00	13.00	12.00
Tomatensuppe Basilikumöl & Fior di Latte Schaum	11.00	10.00	9.00
Pilz-Cappuccino Milchschaum	12.00	11.50	11.00
Fenchel-Trüffel Crèmesuppe	13.50	13.00	12.50
Brotsüppli im Brotmantel Geröstete Schalotten	12.00	11.50	11.00

Fischgerichte

Felchenfilets Räuschlingsauce, Salzkartoffeln & Spinat	36.00	34.50	32.50
Riesenkrevetten, Teriyaki-Lack, Wok-Gemüse & Reis	39.00	39.00	38.00
Seeteufelmedaillons Risotto, Meeresspargeln & Dill	46.00	44.50	43.00
Pochierter Heilbutt Junger Lattich, Gemüsebrunoise & Lardo	45.00	43.50	42.00



Das ganze Jahr

Erhältlich während der ganzen Saison

Preis bei:
3 Gänge 4 Gänge ab 5 Gänge

Hauptgerichte Fleisch

Kalbs-Hackbraten nach Art des Hauses Kartoffelmoussline & Marktgemüse	28.50	27.50	26.50
Schweinsmedaillon Thymianjus, Risotto, Salbei, Marktgemüse	34.00	33.00	32.00
Rindsschmorbraten al Barolo Polenta & Marktgemüse	38.00	36.00	34.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Knusprige Kartoffelrösti & Marktgemüse	48.00	47.00	46.00
Lammrücken Kräuterkruste, Bratkartoffeln & Marktgemüse	44.00	42.00	40.00
Pata Negra Schweinsfilet im Speckmantel Rioja-Jus, Risotto & Marktgemüse	46.00	45.00	44.00
Black Angus Rindsfilet Pfeffersauce, Kartoffelgratin & Marktgemüse	49.00	47.00	44.50
Swiss Premium Kalbssteak Morchelrahmsauce, Butternudeln & Marktgemüse	47.00	46.00	45.00
U.S. Roastbeef am Stück gebraten Sauce Béarnaise, Röstikroketten & Marktgemüse	52.00	50.00	48.00
Knusprig gebratener Schweinebauch Kartoffelcrème & Marktgemüse	42.00	41.00	40.00



Das ganze Jahr

Erhältlich während dem ganzen Jahr

Preis bei
3 Gänge 4 Gänge ab 5 Gänge

Hauptgerichte Fleisch & Geflügel

Entenschenkel Allspice, Bulgur & Karotten	44.00	42.00	40.00
Maispoularde Rosmarinjus, Polenta, Macadamia & Marktgemüse	33.00	31.00	29.00

Vegetarische Menus

Risotto Rote Beete, Burrata, Haselnuss	24.50	23.50	22.50
Raviolone Saisonal z.B :Spinat, Ricotta, Fior di Latte, Spinatpurrée	25.50	25.50	24.50
Pacceri Tomatensauce & mediterranem Gemüse	22.50	22.50	21.50
Spaghetti alla Chitarra Tomatensauce Basilikum & Parmesan	21.50	21.50	20.50



Preis

Das ganze Jahr

Erhältlich während dem ganzen Jahr

Desserts / Käse

Trilogie von Käse Früchtebrot, schwarze Baumnüsse	14.50
Käseplatte	nach Aufwand
Panna Cotta	10.50
Apfeltarte	12.50
Weisses oder Dunkles Schokoladenmousse im Glas	11.50
Lauwarmes Schokoladensoufflé	12.50
Tiramisu	12.50
Apfelbrotpudding	12.50
Zabaglione	10.50
Tageskuchen z.B Cheese Cake oder Wähe mit einer Kugel Glace	10.50
Dessertbuffet	ab 19.00



Zwischenverpflegung für Golfturnier

Erhältlich während der ganzen Saison

Preis/p.P.

Zwischenverpflegung I

13.00

- Sandwichauswahl (Käse, Fleischkäse, Salami)
- Rindsbouillon
- Bananen, Äpfel
- Riegel
- Mineral/ Citro/ Ice Tea

Zwischenverpflegung II

16.00

- Sandwichauswahl (Käse, Schinken, Fleischkäse, Salami)
- Rindsbouillon
- Früchteauswahl
- Riegel
- Kaffee
- Mineral/ Citro/ Ice Tea

Zwischenverpflegung III

23.00

- Sandwichauswahl (Käse, Schinken, Salami, Rohschinken)
- Rindsbouillon
- Fruchtsalat
- Birchermüsli
- Riegel
- Kaffee
- Glas Prosecco
- Mineral/ Citro/ Ice Tea



Kleiner Imbiss für Golfturnier

Erhältlich während der ganzen Saison

	Preis
Tortilia & Salat Bouquet	18.50
Kalte Fleischplatte	p.P. 18.50
Kalte Fleischplatte mit Käse	p.P. 22.50
Bündner-Platte	p.P. 24.00
Quiche Loraine & Asortierte Salate	18.50
Fleischkäse & Kartoffelsalat	19.50
Heisser Schüblig, Schild-Brot, Senf	17.50
Hackbraten & Kartoffelmousseline	20.50
Gemüserisotto	19.00
Kleiner Fitnesssteller mit Poulet oder Fischknusperli	21.50
Pasta:	
-Bollonaise	22.00
-Carbonara	20.00
-Alio & Olio	17.00
-Tomatensauce	18.00
Ricotta-Spinatravioli	19.00



Brunch

Erhältlich während der ganzen Saison

Brunch „Swiss“ 39.00

- Baguette, Zopf, Gipfeli
- Konfitüre, Honig
- Drei Minuten Eier
- Aufschnittplatte 3 Sorten
- Regionaler Halbhartkäse
- Früchtejoghurt
- Cornflakes
- Äpfel, Bananen
- Orangensaft, Kaffee, Milch, Tee

Brunch Continental 54.00

- Baguette, Zopf, Vollkornbrot, Gipfeli
- Konfitüren, Honig
- Drei Minuten Eier
- Aufschnittplatte: Schinken, Fleischkäse, Salami
- gebratener Speck und Schinken
- Hart- und Weichkäse
- Birchermüsli
- Cornflakes
- Früchtekorb
- 2 Fruchtsäfte, Kaffee, Cappuccino, Latte-Macchiato, Schale, Milch, Tee
- Ovo / Schoko
- Panna Cotta mit saisonalen Beeren, Cup Cakes

Brunch „Deluxe“ 68.00

- Brotauswahl 4-5 Sorten, Gipfeli, Cup Cakes
- French Toast
- Konfitürenausswahl und -Joner Bienenhonig
- Drei Minuten Eier
- Spiegeleier, pochierte Eier und Rührei à la Minute
- Rösti
- Aufschnittplatte mit Trockenfleisch 5 Sorten
- gebratener Speck, -Schinken, -Wurst
- Cherry Ofentomaten
- Rauchlachs
- Käseauswahl 4 Sorten
- Birchermüsli
- Corn Flakes
- Müslimischung
- Joghurtauswahl 3 Sorten
- Früchteauswahl
- Glas Prosecco
- 3 Fruchtsäfte, Kaffee, Cappuccino, Latte-Macchiato, Schale, Milch, Tee
- Ovo, Schoko
- Teeauswahl: Sirocco Schmerikon 9 Sorten
- Panna Cotta mit saisonalen Beeren, Cheese Cake "Green Inn"