

Winterliche Vorschläge für Bankette 2018 / 2019

Ab ca. 15.11.2018

Auswahl Vorspeisen

Babynüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratene Speckstreifen, Zopfcrôtons und gerösteten Kernen	CHF	16
Bärner Märtsalat verschiedene gemischte Salate mit Ei, Speckstreifen und Zopfcrôtons	CHF	15
Warmer Ziegenkäse auf Linsensalat an Senf-Gemüse-Vinaigrette	CHF	18
Raffiniertes Rauchlachstatar mit Limette & Brioche Toast	CHF	24

Auswahl Suppen

Randen – Kokos Suppe mit Lauchstroh	CHF	11
Linsensüppchen mit 7 Gewürzen	CHF	11
Karotten – Ingwersuppe mit Sesamöl	CHF	11

Auswahl Hauptgänge Vegi

Ravioli alla Caprese an Salbei-Tomaten Butter	CHF	28
Risotto mit Champignons, Spinat und Blauschimmelkäse	CHF	28

Auswahl Hauptgänge Fleisch/Fisch

Glasierter Kalbsbraten aus dem Ofen an Rosmarinjus serviert mit Lyoner Kartoffeln und Wintergemüse	CHF	45
Nidergartes Kalbsnierstück auf Morchelrahmsauce serviert mit Kartoffelgratin und Wintergemüse	CHF	58
Rinderfilet Mignon am Stück gebraten an Sauce Bernaise serviert mit Bratkartoffeln und Wintergemüse	CHF	58
Rinderfilet Mignon „Surf & Turf“ auf Hummerbisque mit Riesencrevetten & Barolojus serviert mit Riz Mosaik oder Süsskartoffelfrites und Wintergemüse	CHF	62
Zandertranche mit Mandelbutter auf Riso Verde und Wintergemüse	CHF	48

Auswahl Desserts

Dessertvariation Josephine Schoggikuchen, Sorbet, Mini Catalanne	CHF	16
Zartschmelzendes Limonenparfait mit marinierten Beeren	CHF	14
Crema Catalana mit Rosmarin und Orangenlikör	CHF	10
Schoggikuchen Josephine mit Sorbet	CHF	14

Wir bitten Sie, aus den verschiedenen Gerichten ein einheitliches Menu zusammen zu stellen.