

## MENUS

Für Bankette ab 50 Personen

### **-1-**

CHF 31.00/Person

Grüner Salat  
oder  
Gemüsesuppe der Saison

\* \* \*

Schweinshals-Steak  
mit Pommes Frites  
oder  
Poulet-Suprême an Thymian-Jus  
Parfümierter Basmati Reis

\* \* \*

Süsser Vully-Kuchen  
oder  
Panna cotta  
oder  
2 Kugeln Eis nach Wahl

### **-2-**

CHF 38.00/Person

Tomatenrahm-Suppe mit frischem Basilikum  
oder  
Lauch-Ramequin auf grünem Salatbett

\* \* \*

Lachssteak mit Sauerrahm  
Ofenkartoffeln  
oder  
Schweinsnierstück am Stück gebraten  
mit Gemüse und Butter-Tagliatelle

\* \* \*

Sorbet-Variation  
oder  
Caramel-Köpfli mit Vanille-Rahm

### **-3-**

CHF 49.00/Person

Gravad Lax mit rosa Pfeffer-Beeren an  
Himbeer-Vinaigrette  
oder  
Bauernsalat mit warmen Ziegenkäse-croûtons

\* \* \*

Schweinskarrée an Sauce aus grobem Senf « à l'ancienne »  
Tagliatelle  
oder  
Zanderfilet an *beurre blanche* und Kerbel  
Dampfkartoffeln

\* \* \*

Tarte Tatin mit Vanille-Eis  
oder  
Hausgemachtes Parfait glacé

### **-4-**

CHF 56.00/Person

Törtchen aus Tomatenmousse  
und Avocado mit Sesam-Grissini  
oder  
Fischsuppe mit Zitronenmelisse

\* \* \*

In Honig gebratene Entenfiletbrust  
Salbei-Polenta  
oder

Gebratener Seeteufel an Champagnerschaum  
und Trüffel-Tagliatelle

\* \* \*

Crème brûlée  
oder  
Warmes Schokoladeküchlein mit Kirsch-Ragoût

### **-5-**

CHF 61.00/Person

Salat aus knackigem Gemüse  
und Thunfisch-Mikado mit Sesam grilliert  
oder  
Geräucherte Entenbrust  
Knuspriges Brot und Mesclun-Salat an Walnuss-Vinaigrette

\* \* \*

Ganz gebratenes Rinds-Entrecôte an Winzersauce (*resinée*)  
Gratin dauphinois  
oder

Jakobsmuscheln auf einem Zitronengrasspiess  
Dill-Risotto

\* \* \*

Flammierte omlette norvégienne  
oder  
In rotem Vully-Wein pochierte Birne, Honigbrot  
weisses Schokolade-Eis

**-6-**

CHF 80.00/Person oder CHF 72.00/Person ohne die zweite Vorspeise

Champignon-Pfännli an Kräuterrahm von Gruyère  
oder

Hausgemachte Entenleber-Terrine (nicht gestopft)  
Zwiebelkonfitüre und gerösteter Butterzopf

\* \* \*

Seeteufel-Carpaccio an Passionsfrucht-dressing, mit Vanille  
parfümiert

\* \* \*

Im (Grossmutter)-Jus geschmorte Kalbsunterspälte  
Sautierte Kartoffeln

oder

Grillierte Goldbrasse, Anis-Jus, Tapenade von schwarzen Oliven  
Dampfkartoffeln

\* \* \*

Käse-Variationen aus der Region

\* \* \*

Mit Rum gebratene frische Ananas  
Kokosnuss-Eis

- ❖ Fragen Sie nach einer vegetarischen Variante
- ❖ Zu jedem Hauptgang wird eine Gemüse-Kombination serviert
- ❖ Supplements nach Absprache