

Lassen Sie sich inspirieren und stellen Sie ihr persönliches Bankettmenü zusammen. Gerne unterstützen wir Sie und stehen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Kleine feine Ouverturen

Bunter knackiger Salat mit Croûtons	12
Mini-Buratta mit geschmorten Tomaten und Basilikum-Sponge	18
Marinierter Felchen auf Spinat, Panna Cotta, roten Zwiebeln und Zuckerschoten	24
Dünn aufgeschnittenes Kalb an grüner Sauce, Kapern und Kräutern	29

Suppen

Französische Zwiebelsuppe	14
Erbsen-Kokos-Cremesuppe mit Limettenschaum	14
Rinds-Consommé mit Fleischwürfeli und Flädli	16

Hauptgänge

Spinat-Risotto mit geschmorten Tomaten und Parmesanspänen	32
Gemüseravioli «Don Cristiano»	28
Gebrautes Swiss Alpin Lachsfilet auf Selleriepüree, Cimone und Kräuteröl	46
Sous-vide Entrecôte am Stück gegart an Chimichurri mit gebratenen Kartoffeln und Saisongemüse	48
Gebrautes Lammkarree an Jus Provençal, weisser Bohnencreme und Wirz	46
Knuspriger Apfelschweinebauch an Hopfensauce, cremiger Polenta und Pack-Choi	42

Dessert

Tiramisu	14
Cheesecake mit Blutorangen-Sorbet	16
Zweierlei von der Limette	15



Annulationen

Bei einer Annulation später als 5 Werktage vor der Durchführung müssen wir Ihnen die für uns daraus entstehenden Kosten in Rechnung stellen.

Personenzahl

Die genaue Anzahl der Teilnehmenden und die Anzahl Kinder benötigen wir eine Woche vor dem Anlass. Bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Änderungen der Personenzahl werden akzeptiert. Spätere Änderungen werden wir Ihnen in Rechnung stellen.

Verlängerungen

Um 00:30 Uhr ist Polizeistunde. Falls Sie Ihren Anlass dann noch nicht abschliessen möchten, können wir für Sie gerne eine Verlängerung organisieren.

Bewilligungskosten für Verlängerung pauschal: 200.00

Bedienungspersonal ab 00:30 Uhr: 260.00 / Std.