

Bankett-Menuvorschläge

Menu 1 **Fr. 37.50**

Kraftbrühe mit Flädli
oder knackiger Blattsalat

Pouletragout (CH) Casimir
pikante Currysauce
mit Früchten garniert
Mandelreis

Karamelköpflli mit Rahm

Menu 2 **Fr. 39.00**

Gemüsebouillon mit Karotten, Lauch und Sellerie

Schweinsbraten an Pilzrahmsauce (Saanenland)
Butternudeln
Gemüse

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

Menu 3 **Fr. 43.00**

Nüsslisalat Arc-en-ciel

Rindsschmorbraten Burgunder Art (CH)
Spätzli
Saisongemüse

Coupe Jacques

Menu 4 (vegetarisch) **Fr. 43.50**

Tomaten und Mozzarella

Risotto mit gebratenen Waldpilzen
und getrüffeltem Pecorino

Baileysmousse mit Schokosauce

Menu 5 **Fr. 44.50**

Gemischter Salat

Kalbs- und Schweinsbraten (Saanenland)
Morchelsauce
Romanesco
Kartoffelgratin

Tiramisu

Menu 6 **Fr. 47.50**

Gemischter Salat

Saltimbocca vom Kalb (Saanenland)
Marsalasauce
Risotto und Thymian-Zuchetti

Walnussparfait
mit Gewürzkirschen

Menu 7 (Fisch) **Fr. 48.50**

Nüsslisalat mit Birne und Pilzen

Zander auf Gurken-Pommery-Senfgemüse
Weissweinsauce
Gemüseappardelle

Gebrannte Creme Grossmutter Art

Menu 8 **Fr. 49.50**

Tagessuppe oder knackiger Blattsalat

Medaillons vom Schweinsfilet
auf rotem Zwiebelconfit
Spinat
Schupfnudeln

Joghurt-Waldbeermousse

Menu 9 (Fisch) Fr. 60.50

Tomaten-Mozzarella an Basilikumdressing

Kraftbrühe mit Porto

Doradenfilets mit Sardellenkruste
auf mediterranem Gemüse
Thymiankartoffeln

Vanilleglace mit warmen Waldbeeren

Menu 10 Fr. 87.50

Krevettencocktail mit Avocado

Grünes Pfeffersüppchen mit Feigen garniert

Rindsentrecote im Ganzen gebraten (CH)

Bearnaisesauce

Saisongemüse

Kartoffelgratin

Ananascarpaccio mit Kokossorbet
und Maraschino

Menu 11 Fr. 91.50

Tartar vom Rauchlachs an Honigsenf-Sauce
und kleine Rösti

Kressesüppchen mit Krevetten

Rindsfilet mit Barolosauce

Lauchzwiebeln

Selleriepurée

Karamellierte Kartoffeln

Schokomousse:
mit kleinen Früchten und Beerencoulis

Menu 12 Fr. 105.50

Tomatenconsommé mit Basilikumnocken

Seeteufel mit Kapernvinaigrette

Rucola

Kalbsfilet im Nussbiscuit

Trüffelbuttersauce

Zucchini-Tagliatelle

Mascaronemousse mit Birne
und Amarettinis

Diese Menus servieren wir für minimum 10 Personen.

- Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen gerne weitere Vorschläge.
- Blumenarrangements und spezielle Tischdekorationen werden separat verrechnet.
- Gerne empfehlen wir Ihnen zum gewählten Menu die passenden Weine

Bitte geben Sie uns die definitive Personenanzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt. Ansonsten erlauben wir uns, die Personenanzahl gemäss Bestätigung zu verrechnen.

