

## Bankett-Menuvorschläge

### **Menu 1** **Fr. 38.00**

Kraftbrühe mit Flädli  
oder knackiger Blattsalat  
\*\*\*  
Pouletragout Casimir (CH)  
pikante Currysauce  
Früchtegarnitur  
Mandelreis  
\*\*\*  
Karamelköpflli mit Rahm

### **Menu 2** **Fr. 40.00**

Gemüsebouillon mit Karotten, Lauch und Sellerie  
\*\*\*  
Schweinsbraten an Pilzrahmsauce (Saanenland)  
Butternudeln  
Gemüse  
\*\*\*  
Tobleronemousse

### **Menu 3** **Fr. 45.00**

Nüsslissalat Arc-en-ciel  
\*\*\*  
Rindsschmorbraten Burgunder Art (CH)  
Spätzli  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Coupe Jacques  
(Vanilleglace mit Fruchtsalat)

### **Menu 4 (vegetarisch)** **Fr. 44.00**

Tomaten und Mozzarella, Basilikumdressing  
\*\*\*  
Risotto mit gebratenen Waldpilzen  
Getrüffelter Pecorino  
\*\*\*  
Baileysmousse mit Schokosauce

### **Menu 5** **Fr. 45.00**

Gemischter Salat  
\*\*\*  
Kalbs- und Schweinsbraten (Saanenland)  
Morchelsauce  
Buntes Saisongemüse  
Kartoffelgratin  
\*\*\*  
Coupe Danemark

### **Menu 6** **Fr. 49.00**

Nüsslissalat mit Trockenfleisch  
\*\*\*  
Saltimbocca vom Kalb (Saanenland)  
Marsalasauce  
Risotto und Thymian-Zucchetti  
\*\*\*  
Walnussparfait  
mit Gewürzkirschen

### **Menu 7 (Fisch)** **Fr. 49.00**

Nüsslissalat mit Birne und Pilzen  
\*\*\*  
Gebratenes Zanderfilet  
auf Gurken-Pommery-Senfgemüse  
Weissweinsauce  
Gemüsepappardelle  
\*\*\*  
Gebrannte Creme



## Bankett-Menuvorschläge

### Menu 8 Fr. 54.00

Tagessuppe oder gemischter Salat  
 \*\*\*  
 Schweinsfilet am Stück gebraten (Saanenland)  
 Cassisjus  
 Broccoli mit Mandeln  
 Kartoffelgratin  
 \*\*\*  
 Joghurt-Waldbeermousse



### Menu 9 (Fisch) Fr. 63.00

Tomaten und Mozzarella, Basilikumdressing  
 \*\*\*  
 Kraftbrühe mit Porto  
 \*\*\*  
 Gebratene Doradenfilets  
 Ratatouille  
 Thymiankartoffeln  
 \*\*\*  
 Vanilleglace mit warmen Waldbeeren

### Menu 10 Fr. 89.00

Krevettencocktail mit Avocado  
 \*\*\*  
 Grünes Pfeffersüppchen mit Feigen garniert  
 \*\*\*  
 Rindsentrecote im Ganzen gebraten (CH)  
 Bearnaisesauce  
 Saisongemüse  
 Kartoffelgratin  
 \*\*\*  
 Ananascarpaccio mit Kokosglace  
 und Maraschino

### Menu 11 Fr. 95.00

Tartar vom Rauchlachs an Honigsenf-Sauce  
 und kleine Rösti  
 \*\*\*  
 Kressesüppchen mit Krevetten  
 \*\*\*  
 Rindsfilet mit Barolosauce (CH)  
 Lauchzwiebeln  
 Waldpilze im Kartoffelnest  
 Weissweinsrisotto  
 \*\*\*  
 Tobleronemousse  
 mit kleinen Früchten und Beerencoulis

### Menu 12 Fr. 108.00

Tomatenconsommé mit Basilikumnocken  
 \*\*\*  
 Seeteufelmedaillon mit Chablissauce  
 Linguine mit frischen Kräutern  
 \*\*\*  
 Kalbskaree-Braten auf Trüffelbittersauce (CH)  
 Kleines Saisongemüse  
 Kartoffelstrudel  
 \*\*\*  
 Hausgemachtes Tiramisù mit Saisonfrüchten



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.