

## Bankett-Menuvorschläge

### **Menu 1** **Fr. 41.00**

---

Kraftbrühe mit Flädli  
oder knackiger Blattsalat  
\*\*\*  
Pouletbrust (CH)  
an Riesling-Champignonsrahmsauce  
Papardelle  
glasierte Karotten  
\*\*\*  
Panna cotta mit kleinem Fruchtsalat

### **Menu 2** **Fr. 44.00**

---

Gemüsebouillon mit Karotten, Lauch und Sellerie  
\*\*\*  
Schweinsbraten (Saanenland)  
gefüllt mit Zwetschgen und Äpfeln  
an Pilzrahmsauce  
Butternudeln  
geschmortes Rotkraut  
\*\*\*  
Himbeer-Passionsfruchtmousse

### **Menu 3** **Fr. 48.00**

---

Nüsslisalat «Arc-en-ciel»  
\*\*\*  
Truthahnpiccata «Mailänder Art»  
Spaghetti mit Tomatensauce  
Broccoli  
\*\*\*  
Coupe Danemark

### **Menu 4** **Fr. 52.00**

---

Gemischter Salat  
\*\*\*  
Duo vom Kalbs- und Schweinsbraten (Saanenland)  
Morchelsauce  
Kartoffelgratin  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Baileysmousse mit Vanille-Schokoladensauce

### **Menu 5** **Fr. 58.00**

---

Nüsslisalat an Balsamico Vinaigrette  
garniert mit sautierter Jakobsmuschel  
\*\*\*  
Saltimbocca vom Kalb (Saanenland)  
Marsalasaucce  
Tomaten-Zuchettigemüse mit Thymian  
Safranrisotto  
\*\*\*  
Zitronenparfait mit Gstaader Meringue  
und Amarenakirschen

### **Menu 6 (Fisch)** **Fr. 54.00**

---

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons  
\*\*\*  
Gratiniertes Zanderfilet auf Basilikumspiegel  
Tagliatelle an Tomatensauce  
sautierter Blattspinat  
\*\*\*  
Sorbetvariation mit Lilienwasser  
und frischen Früchten

## Bankett-Menuvorschläge

### Menu 7 Fr. 58.00

Tomaten-Mozzarella an Basilikumdressing  
 \*\*\*  
 Lammentrecôte in der Kräuterkruste  
 Rosmarinjus  
 Rösti  
 Mediterranes Ratatouille  
 \*\*\*  
 Coupe Jacques

### Menu 8 Fr. 88.00

Avocadofächer mit Crevettensalat  
 Meauxsenfdressing  
 \*\*\*  
 Consommé «Royal»  
 \*\*\*  
 Niedergegartes Rindsentrecôte am Stück  
 Sauce Bearnaise  
 Birnenkartoffeln  
 Saisongemüse  
 \*\*\*  
 Annanascarpaccio mit Maraschino und  
 Kokosnussglace

### Menu 9 (Fisch) Fr. 66.00

Nüsslisalat mit sautierten Steinpilzen  
 \*\*\*  
 Thaicurrysuppe mit Riesencrevettenspiess  
 \*\*\*  
 Wolfsbarschfilet mit Anis und Dill  
 Tomatenrisotto  
 Gemüseauswahl  
 \*\*\*  
 Tobleronemousse auf Himbeersaucen-Spiegel

### Menu 10 Fr. 98.00

Hausgebeizter Wildlachs  
 Rösti und Vodka-Dillcreme  
 \*\*\*  
 Sauerampfersuppe mit Geflügelnocken  
 \*\*\*  
 Kalbskarree (Saanenland)  
 mit Steinpilzen  
 Spätzli  
 Saisongemüse  
 \*\*\*  
 Rote Beerensuppe mit Sauerrahmeis

### Menu 11 Fr. 114.00

Entenleberterrine mit Portweingelée  
 \*\*\*  
 Gegrilltes Lachsfilet auf Safranrisotto  
 \*\*\*  
 Rindsfilet Rossini  
 Tagliatelle oder getrüffeltes Kartoffelstock  
 Gemüsebouquet  
 \*\*\*  
 Dessertvariation

### Menu 12 (Vegetarisch) Fr. 46.00

Tomaten-Mozzarella Caprese  
 \*\*\*  
 Nüsslisalat mit Blumenkohl-Currykrapfen  
 \*\*\*  
 Waldpilzrisotto mit Mascapone und frischen  
 Kräutern  
 \*\*\*  
 Joghurtmousse mit frischen Beeren

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.