

Menuvorschläge

Menu 1 **Fr. 41.00**

Kraftbrühe mit Flädli
oder knackiger Blattsalat

Pouletbrust
Champignonsrahmsauce
Papardelle
Glasierte Karotten

Panna Cotta mit hausgemachtem Kompott

Menu 2 **Fr. 44.00**

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen

Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen
Kräftige Bratensauce
Butternudeln
Geschmortes Rotkraut

Saisonales Früchtemousse

Menu 3 **Fr. 36.00**

Pilzcrèmesuppe

Hausgemachter Hackbraten
Petersilien-Kartoffelstock
Rüebli Gemüse

Karamell Glace mit Streussel und Rahm

Menu 4 **Fr. 49.00**

Gemischter Salat

Schweinsfilet rosa gebraten
Bergkräutersauce
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Dunkles Tobleronemousse

Menu 5 **Fr. 56.00**

Saisonsalat mit Sauce nach Wahl

Salimbocca vom Saanenkalb
Barolosauce
Safranrisotto
Tomaten-Zuchettigemüse mit Thymian

Crème Brûlée

Menu 6 (pescetarisch) **Fr. 49.00**

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons

Grillierte Felchenfilets an Champagnersauce
Spinatrisotto mit Gstaader Bergkäse

Sorbet Variation

Menu 7 **Fr. 58.00**

Tomaten und Büffelmozzarella
Basilikum-Pesto

Lamm Entrecôte in der Kräuterkruste
Rosmarinjus
Bratkartoffeln
Ratatouille

Meringues mit Greyerzer Doppelrahm

Menu 8 **Fr. 58.00**

Vitello senza Tonno
Hauchdünner Saanenkalbsbraten
Estragon-Tomatensauce

Saisonal gefüllte Ravioli

Café Glace

Bankett-Menuvorschläge

Menu 9 Fr. 88.00

Marinierte Flusskrebse an Limettenvinaigrette
Rucola und Parmesanspäne

Rindskraftbrühe mit Sherry

Rindsentrecôte am Stück gebraten

Sauce Bearnaise

Duchesse Kartoffeln

Gemüsevariation

Ananascarpaccio mit Maraschino

Kokosnussglace

Menu 10 (pescetarisch) Fr. 71.00

Randencarpaccio mit Orangenfilets

Geröstete Pinienkerne

Thaicurry-Suppe

Pochiertes Zanderfilet

Pinot Noir-Sauce

Rahmsauerkraut

Bratkartoffeln

Schokoladenmousse

Fruchtsaucenspiegel

Menu 11 Fr. 90.00

Geräucherter «Alpen»-Lachs

Fenchelsalat und Blini

Maiscrèmesuppe mit Crostino

Karrée vom Saanenkalb

Steinpilze

Spätzli

Saisongemüse

Rote Beerensuppe mit Sauerrahmglace

Menu 12 Fr. 90.00

Geflügelterriner mit Portweinsauce

Rindsfiletsteak

Kalbsjus

Trüffelkartoffelstock

Sautierte Bohnen

Dessertvariation

Menu 13 (vegan) Fr. 52.00

Gemüsetatar

Knoblauchbaguette

Rotes Linsen Daal mit Naanbrot

Zwetschgensorbet auf marinierten Früchten

Menu 14 (vegetarisch) Fr. 50.00

Marinierter Gemüsesalat

Waldpilzrisotto

Mascarpone und frische Kräuter

Joghurtmousse mit Beeren



Diese Menus servieren wir ab 8 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 48 Stunden vor dem Anlass bekannt.
Ansonsten erlauben wir uns, die Personenanzahl gemäss Bestätigung zu verrechnen.