

# Bankettangebot



## Apéro

Asiatische Gemüserollen mit Chillisauce	v	pro Stück	3.50
Albondigas mit Salsa (Spanische Rind-Fleisch Bällchen)		pro Stück	3.00
Falafel (Frittierte Kichererbsen Bällchen), Pfefferminzjoghurt	v	pro Stück	3.00
Gemüse Samosa mit Joghurtsauce	v	pro Stück	3.50
Empananda (Vegan oder mit Fleisch) Koriandersalsa	v	pro Stück	4.50
Poulet-Satay-Spiessli pikant (30g)		pro Stück	4.00
Gemischte Oliven	vv	je 100 g	7.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	v	pro Stück	3.00
Schinkengipfeli		pro Stück	3.50
Crudités mit Dipp im Gläschen portioniert	v	pro Stück	4.00
Bruschetta, in Olivenöl gebratene Brotscheiben mit Tomaten, oder Oliventapenade	vv/v	pro Stück	3.50

## Vorspeisen

### Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum (Saisonal Warm oder Kalt)	v		9.00
Weissweinsuppe	v		9.00
Karottensuppe mit Ingwer	vv		9.00
Kürbissuppe mit Kürbisöl (Saison)	vv		9.00

### Salat

Kleiner Gemischter Salat	v		9.50
Blattsalat in der Schüssel serviert	v	pro Person	5.00
Nüsslisalat (Saison) mit Ei,	v		10.50
zusätzlich Champignons und Speck			12.50

### Salat Buffet:

mit 6 Salatsorten und Saucen nach Wahl			18.50
--	--	--	-------

### Kalte Köstlichkeiten

Randencarpaccio mit Ziegenkäse	v		14.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum			18.50
Roastbeef mit Chimichuri			22.00

v = Vegetarische Gerichte

vv = Vegane Gerichte

## Buffets

### Pasta-Plausch

pro Person 29.50

Spaghetti à discrétion

Mit den Saucen:

Tomatensauce (vegan),

Bolognese,

Pesto

Gorgonzola

Geriebener Parmesan

Blatt-Salat aus der Schüssel

Alle Gerichte unserer Bankettkarte eignen sich auch fürs Buffet. Je nach Gericht wird ein Preisaufschlag von CHF 5.00 bis CHF 8.00 pro Person erhoben.

### Grilladen mit Salatbuffet

pro Person 52.00

#### Vom Grill

Fleisch: Kalbsbratwurst, Pouletspiess, Schweinskotelet

Vegetarisch: Haloumi-Käse, Vegi-Burger, Maiskolben, Baked Potatoe

#### Saucen

Tartarsauce, Senf, Ketchup, Chimichuri (Vinaigrette), Curry-Mayonnaise, Sour-Cream

#### Zusätzliche Optionen:

Rindshohrücken	pro 100g	10.00
----------------	----------	-------

Gemüse-Spiess	pro Stück	8.00
---------------	-----------	------

#### Salate:

Tabouleh oder Kartoffelsalat

Verschiedene Blattsalate

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum (Saisonal)

Diverse Gemüsesalate nach Saison

Französisches Dressing

Italienisches Dressing

Garnituren

Brotkorb mit verschiedenen Broten

## Hauptgänge

### Vegetarische Gerichte

Marokkanisches Gemüseragout mit Couscous	vv	24.50
Indisches Blumenkohlkorma mit Basmatireis, Tomatenraita (Gemüsegericht mit Joghurt)	v	26.50
Thailändisches Gemüsecurry, Jasminreis	vv	28.50
Hausgemachte Käsespätzli mit Gemüsestreifen	v	22.50

### Fleisch und Geflügel

G'Hackets mit Hörnli und Öpfelmues (Rindfleisch)		22.50
Hausgemachter Hackbraten (Rindfleisch)		28.50
Rindshuftwürfel Stroganoff Paprikarahmsauce		41.50
Kalbsschulterbraten an Pommery-Senf-Sauce		37.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art		39.00
Schweinefilet mit Gewürzspeck und Äpfeln		34.00
Poulet Marocain (Marokkanisches Pouletgericht mit Mandeln und Orangen)		28.50

### Beilagen zu den Gerichten inklusive

Reis, Risotto, Spätzli, Couscous, Nudeln, Polenta,  
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Kartoffelstock  
und ein saisonales Gemüse

Zusätzliche Beilage oder Gemüse +Fr. 5.—

### Desserts

Gebrannte Crème mit Rahm	v	9.50
Tiramisù, klassisch oder saisonal auch mit Früchten	v	9.50
Luftiges Schokoladenmousse	v	9.50
Frischer Fruchtsalat	vv	9.50
Caramelköpfl	v	8.50
Sorbet oder Glace	vv	6.00
New York Cheesecake	v	9.00
Marronikuchen	v	7.50
Schoggi Kuchen	v	6.50
Zitronenkuchen	v	6.50
Rüebl-Cake	v	6.50

v = Vegetarische Gerichte

vv = Vegane Gerichte

## Getränkeangebot

### Schaumwein

Prosecco Sylvoz DOC Le Colture (Veneto, Italien)	75cl	47.00
---	------	-------

### Weisswein

Pinot Grigio DOC Garda La Prendina (Lombardei, Piemont)	75cl	45.00
--	------	-------

Roero Arneis Villata Terre da Vino (Piemont, Italien)	75cl	46.00
--	------	-------

Angehelia Bianco Cantina di Santadi (Sardinien, Italien) Traubensorte: Vermentino	150 cl	58.00
---	--------	-------

Verdejo Monte Blanco (Rueda, Spanien)	75cl	45.00
--	------	-------

### Roséwein

Tre Torri Carignano del Sulcis Rosato Cantina di Santadi (Sardinien, Italien)	75cl	45.00
--	------	-------

### Rotwein

Rosso Verona IGT Torre d'Orti (Veneto, Italien) Traubensorten: Corvina, Rondinella	75cl	45.00
--	------	-------

Barbera d'Alba DOC Croere Vite Colte (Piemont, Italien)	75cl	48.00
--	------	-------

Eliseo Rosso Val di Cornia Gualdo del Re (Toscana, Italien) Traubensorten: Sangiovese, Cabernet, Merlot	75cl	47.00
---	------	-------

Angehelia Rosso Cantina di Santadi (Sardegna, Italien) Traubensorte: Vermentino	150cl	58.00
---	-------	-------

## Bier

Turbinenbräu Sprint oder Rekord	33cl	5.50
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	33cl	5.50

## Alkoholfreie Getränke

	3dl	Liter
Goba Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	4.00	10.50
Afri Cola, Afri Cola Light	4.00	10.50
Bio-Süssmost	4.00	10.50
Rivella Rot, Blau	4.00	10.50
Goba Citro	4.00	10.50

## Hahnenwasser

7.5 dl	4.00
--------	------

Die Erträge aus dem Verkauf des Hahnenwassers  
gehen (abzüglich MwSt.) an die Hilfsorganisation Wasser für Wasser  
Mehr Informationen finden Sie unter: [www.wasserfuerwasser.ch](http://www.wasserfuerwasser.ch)

## Warme Getränke

Kaffee	pro Tasse	4.50
Espresso	pro Tasse	4.50
Tee	pro Tasse	4.50
Schwarztee, Pfefferminze, Eisenkraut (Verveine), Kamille		

Unsere Preise sind in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.

Über Allergene in unseren Gerichten gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft.

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

Vor Festtagen steigen die Einkaufspreise gewisser Edelstücke (z.B. Kalb vor Weihnachten, Lamm vor Ostern) erheblich. Wir behalten uns vor, diese Preiserhöhung zu verrechnen.