

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE
FÜR BANKETTE
NOS PROPOSITIONS POUR VOTRE BANQUET

WIR STELLEN IHNEN NATÜRLICH GERNE AUCH EIN MENÜ NACH IHREN INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN UND
BESONDEREN VORLIEBEN ZUSAMMEN – WIR BERATEN SIE GERNE.
NOUS VOUS COMPOSONS AUSSI VOLONTIERS UN MENU INDIVIDUEL SELON VOS DESIRS

VORSPEISEN
LES ENTRÉES

VARIATION VON BLATTSALATEN VARIATION DE FEUILLES DE SALADES	CHF 11
TOMATENSALAT MIT KNACKIGEN SALATEN UND MOZZARELLAKUGELN LA SALADE DE TOMATES ET LAITUE AUX PERLES DE MOZZARELLA	CHF 13
NÜSSLISALAT (WENN VERFÜGBAR) MIT SPECK , EI UND CROUTONS LA MÂCHE (SELON ARRIVAGE) AUX LARDONS, OEUF ET CROÛTONS	CHF 17
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AN LIMONENSCHAUM MIT BLATTSALATEN LES COQUILLES ST. JACQUES À L'ÉCUME DE LIME ET FEUILLES DE SALADES VERTES	CHF 19
SAUTIERTE BLACK TIGER RIESENKRETTEN AN KLEINEM SALATBOUQUET LES CREVETTES GÉANTES BLACK TIGER EN PETIT BOUQUET DE SALADES	CHF 20
GERÄUCHERTES FORELLENFILET AN BRUNNENKRESSE-SALAT LE FILET DE TRUITE FUMÉ EN SALADE DE CRESSON DE FONTAINE	CHF 18
RAHPILZE-RAGOUT (PILZE GEMÄSS SAISON) IN DER KÖNIGINPASTETE LE VOL-AU-VENT AU RAGOÛT DE CHAMPIGNONS DE SAISON	CHF 17
ENTENLEBERTERRINE AN PORTWEINGELEEE MIT BRIOCHE LA TERRINE DE FOIE DE CANARD À LA GELÉE AU PORTO AVEC BRIOCHE	CHF 26

SUPPEN
LES POTAGES

GEMÜSECREMESUPPE MIT EINER GEBRATENEN BLACK TIGER RIESENCREVETTE LA CRÈME DE LÉGUME ET SA CREVETTE GÉANTE BLACK TIGER	CHF 14
KÜRBISCREMESUPPE (WENN SAISON) MIT KRÄUTERCROUTONS CRÈME DE POTIRON (EN SAISON) AUX CROÛTONS D'HERBES	CHF 11
KAROTTENSUPPE MIT GERÖSTETEN NÜSSEN CRÈME DE CAROTTES AUX NOIX RÔTIS	CHF 10
KRAFTBRÜHE MIT GEMÜSEPERLEN UND EIERSTICH BOUILLON ROYALE AUX PERLES DE LÉGUMES	CHF 12
KARTOFFELCREMESUPPE MIT RAUHLACHSSTREIFEN LA CRÈME DE POMMES DE TERRE AUX RAYURES DE SAUMON FUMÉ	CHF 15

HAUPTSPEISEN
LES PLATS PRINCIPAUX
FLEISCH – LA VIANDE

IM OFEN ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN „NEUBAD“ AM EIGENEN JUS GEMÜSE TARTELETTE UND HERZOGIN-KARTOFFELN LA SELLE DE VEAU „NEUBAD“ RÔTI ROSÉ AU FOUR ET SON JUS LA TARTELETTE DE LÉGUMES ET POMMES DÛCHESSE	CHF 49
IN ROTWEIN GESCHMORTER RINDSBRATEN MIT MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELPÜREE LE RÔTI DE BOEUF BRAISÉ AUX LÉGUMES GLACÉS AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE	CHF 37
GESCHMORTE KALBSHAXE MIT RISOTTO UND SAISONGEMÜSE LE JARRET DE VEAU BRAISÉ, RISOTTO ET LÉGUMES DE SAISON	CHF 35
IM OFEN ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT SAUCE BÉARNAISE MARKTGEMÜSE UND HERZOGIN-KARTOFFELN LE ROSBIF RÔTI ROSÉ AU FOUR À LA SAUCE BÉARNAISE LES LÉGUMES DU MARCHÉ ET POMMES DÛCHESSE	CHF 42
IM OFEN GEBRATENER LAMMRÜCKEN MIT MARKTGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN LA SELLE D'AGÉNAU AU FOUR, LÉGUMES DU MARCHÉ ET POMMES DE TERRE AU ROMARIN	CHF 42
KANINCHENRÜCKEN IM SPECKMANTEL MIT KRÄUTERFÜLLUNG GLACIERTES GEMÜSE UND KARTOFFELTRANCHE LE FILET DE LAPÉREAU EN LARD FUMÉ AUX HERBES FRAÎCHES LES LÉGUMES GLACÉS ET TRANCHE DE POMMES DE TERRE	CHF 35
IM OFEN GESCHMORTER KALBSBRUSTSPITZ MIT FRISCHEM GEMÜSE UND KARTOFFELGAULETTEN LA POINTE DE POITRINE DE VEAU BRAISÉ AU FOUR, LES LÉGUMES FRAIS ET GAULETTES DE POMMES DE TERRE	CHF 35

GEFLÜGEL – LA VOLAILLE

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST AUF KONFIERTEN CHERRYTOMATEN MIT BUTTERNUEDELN UND MARKTGEMÜSE LE SUPRÊME DE LA POULARDE DE MAÏS AUX TOMATES CERISES CONFITES LES NOUILLES AU BEURRE ET LÉGUMES DU MARCHÉ	CHF 34
ENTENBRUST À L'ORANGE MIT ROTKRAUT UND SCHUPFNUDELN LE SUPRÊME DE CANETON AU CHOUX ROUGE ET SCHOUFNUDE	CHF 39
PERLHUHNBRUST AUF CHAMPAGNERLINSEN MIT BUTTERNUEDELN LE SUPRÊME DE PINTADE SUR LENTILLES AU CHAMPAGNE ET NOUILLES AU BEURRE	CHF 34

FISCH – LE POISSON

POCHIERTE SEEZUNGENRÖLLCHEN AN LIMONENSAUCE MIT REISTIMBALE LES ROULADES DE SOLE POCHÉES À LA SAUCE AU CITRON VERT AVEC TIMBALE DE RIZ	CHF 38
POCHIERTER HEILBUTT AN WERMUTSAUCE AUF BUTTERNUEDELN LE FILET FLÉTAN AU VERMOUTH SUR NOS NOUILLES AU BEURRE	CHF 42
GEBRATENES FILET VOM LACHS AN DILLSAUCE MIT GLACIERTEM GEMÜSE UND SALZKARTOFFELN LA TRANCHE DU SAUMON POËLÉE AU À L' ANETH LES LÉGUMES GLACÉS ET LES POMMES VAPEUR	CHF 33

DESSERT

PANNA COTTA AN MARINIERTEN HIMBEEREN LA PANNA COTTA AUX FRAMBOISES MARINÉES	CHF 14
SCHOKOLADENTRIOLOGIE LA TRILOGIE DE CHOCOLAT	CHF 16
SCHOKOLADENMOUSSE MIT GRAND MARNIER AUF EINEM ORANGENSALAT LA MOUSSE AU CHOCOLAT AU GRAND MARNIER SUR SALADE AUX ORANGES	CHF 14
SABAYONE MIT VANILLEGLACE LE SABAYON ET LA GLACE VANILLE	CHF 14
SORBETTELLER MIT FRISCHEN FRÜCHTEN L'ASSIETTE AUX SORBETS FRAIS	CHF 15
LÄCKERLIPARFAIT LE PARFAIT AUX LECKERLY	CHF 15
COGNAC-PARFAIT AN SAUTIERTEN WEINTRAUBEN LE PARFAIT À LA FINE CHAMPAGNE ET RAISAINS SAUTÉS	CHF 15
LEMONTARTE MIT VANILLEGLACE LA TARTE AU CITRON ET GLACE VANILLE	CHF 15