



Menüvorschläge Bankett
Jahresangebot Bankett & Events

2022



*Gerichte mit **F** rühling / **S**ommer / **H**erbst / **W**inter sind saisonal erhältlich*



Kalte Vorspeisen **CHF**

Beefsteak Tartar 28
Serviert mit Toast

Vitello Tonna 22/32
Kaltes Rosa gebratenes Kalbseckstück, Thunfischcreme, Kapern und Zitrone

Hausgemachtes Lachstatar 22
Mit Grünem Apfel Wasabi und Shiso Kresse

Hausgemachter Tomatenflan 16
mit Basilikumcreme, Knoblauchmayonnaise, Basilikum und Cherry Tomaten

Tomaten- Feta Crème Brûlée 14
mit Ciabatta und Kalamata-Oliven

Kürbis Crème Brûlée 14
mit Kürbis-Chutney und hausgemachtem Kürbiskernbrot

Bärlauch Crème Brûlée 14
mit Ciabatta und lauwarm mariniertem Spargelgemüse

Beef Carpaccio mit Parmesan und Rucola 22/32

Roastbeef Teller 22
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Tatar und Salatbouquet

Kalt gebeiztes Rinderfilet 24
mit Chorizo- Kapernsud und jungem Salat



Salate	CHF
Bunter Salat <i>mit verschiedenen Blattsalaten, Gemüwestreifen und Grissini</i>	13
Frühlingsalat mit Spargelspitzen <i>mit Prosecco Dressing, Erdbeeren, Minze</i>	16
Sommersalat mit Feigendressing <i>frischen Feigen, Mango, Hüttenkäse und Nüsse</i> - <i>auf Wunsch mit gebratenen Crevetten</i>	16 21
Herbstlicher Salat mit Feigensendressing <i>Saisonale Blattsalate, Ziegenkäse, Apfel, Granatapfel und Nüssen</i> - <i>Hirsch Trockenfleisch</i>	14/22 +4
Nüsslisalat <i>mit gekochtem Ei, Brotwürfeli und gebratenem Speck</i>	15
Original Ceasar Salad <i>Knackiger Lattichsalat mit gehobeltem Parmesan, Speck und Brotcroutons</i>	15/21
Caprese <i>Lauwarme Tomaten, Büffel- Mozzarella, Basilikumpesto</i>	18
Korean Chicken Salad (max 30 Personen) <i>Pikantes Sake Dressing, Mango, Koriander, Kabis, Tomaten, Gurken, Sesam, Röstzwiebeln</i>	18
Asiasalat mit erfrischendem pikantem Ingwerdressing <i>Lachs, Mango, Gurke, Koriander, Minze, Erdnüsse, Kabis, Röstzwiebeln</i>	18

*Gerichte mit **F**rühling / **S**ommer / **H**erbst / **W**inter sind saisonal erhältlich*



Suppen *CHF*

<i>Gemüsecremesuppe mit Schlagrahm und Crouton</i>	<i>9</i>
<i>Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Kerbel</i>	<i>11</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl</i>	<i>11</i>
<i>Maronen- Apfelsuppe mit Hirsch Trockenfleisch Einlage</i>	<i>12</i>
<i>Rüebli Ingwersuppe mit Ingwerschlagrahm und Croutons</i>	<i>9</i>
<i>Weissweinsuppe mit Trauben</i>	<i>9</i>
<i>- Auf Wunsch mit Trockenfleisch</i>	<i>12</i>
<i>Rindsbouillon mit hausgemachtem Flädle</i>	<i>12</i>
<i>Nudelsuppe vom Poulet</i>	<i>12</i>
<i>mit Poulet, Rüebli, Sellerie, Lauch</i>	
<i>Coco Thai Suppe mit Asiagemüse</i>	<i>12/14</i>
<i>nach Wahl Garnele/Poulet/Tofu</i>	

*Alle Suppen erhältlich mit gebratenen Crevetten,
Crevette im Pancomanrtel
oder Entenspiesli + CHF 4*

*Gerichte mit **F** rühling / **S**ommer / **H**erbst / **W**inter sind saisonal erhältlich*



Warme Vorspeisen/ Zwischengang **CHF**

Geröstetes Schwarzbrot 22
*mit getrüffeltem Ei, junger Salat
und Blauseeforelle geräuchert*

Hausgemachte Appenzeller Ravioli 20/29
mit Mostbrökli, Frühlingslauch, Röstzwiebeln

Hausgemachte Trüffelravioli mit frischem Trüffel (Vegi) 18/27

Hausgemachte Spargelravioli mit frischen Kräutern und Spargel (Vegi) 18/27

Gebratenes Forellenfilet 18
*auf Safranschaum, mediterranem Gemüse
und Weisswein- Risotto*

Flammkuchen *assortiert zum Teilen (Original/Diavolo/Vegi)* ab 22

Diverse Risotto nach Wahl und Saison

Duos auf Wunsch ab CHF 18.- z. B

Creme Brûlée nach Saison mit Salat der Saison

Suppe der Saison mit Salat der Saison

Cocos Thai Suppe mit Asiatischem Salat



Hauptgänge Fleisch / main courses CHF

Vom Schwein

*Schweinsfilet mit Serranoschinken-Kräutermantel an Marsalasaucе,
mit Safranrisotto und mediterranem Gemüse* 38

*Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce,
Kartoffelstock und Herbstgemüse* 27

Schweinebraten 25
mit Bratensauce, Rotkabis und hausgemachten Spätzli

Schweinssteak mit Morchelrahmsauce, 28
saisonałem Gemüse dazu hausgemachte Spätzli

Schweinefilet mit Champignonrahm 34
dazu hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse

Cordon Bleu vom Schwein 28
mit Kroketten und saisonalem Gemüse



<i>Vom Poulet/Geflügel</i>	<i>CHF</i>
<i>Maispoularde «Supreme»</i> gebraten mit <i>Parmesansauce</i> auf cremiger <i>Polenta</i> und <i>Tomaten- Spinatgemüse</i>	34
<i>Piccata milanese vom Poulet</i> mit <i>Jus</i> dazu <i>Safran Risotto</i> und <i>Röstgemüse</i>	32
<i>Maispouardenbrust</i> mit <i>Kürbisrisotto</i> und <i>Nüsslisalat</i>	32
<i>Rotes Thaicurry</i> mit <i>Pouletwürfeln</i> , <i>Asiatischem Gemüse</i> dazu servieren wir <i>Basmati Reis</i>	27
<i>Perlhuhnbrust</i> gebraten mit <i>Nussbitterschaum</i> dazu <i>Spargel- Morchel- Risotto</i>	34
<i>Züricher Geschnetzeltes</i> mit gebratenen <i>Pouletfleisch</i> und <i>saisonaem Gemüse</i> dazu <i>Butterrösti</i>	32
<i>Riz Casimir</i> mit <i>Pouletwürfel</i> , <i>Ananas</i> , <i>Peperoni</i> dazu <i>Langkornreis</i>	28
<i>Ente l'orange</i> „gebratene <i>Entenbrust</i> “ mit <i>Apfel- Rotkabis</i> und <i>Dauphin Kartoffeln</i>	32
<i>Knusprige halbe Ente</i> mit <i>Massamann Curry</i> , <i>Asia Gemüse</i> dazu servieren wir <i>Basmati Reis</i>	32



<i>Vom Kalb</i>	<i>CHF</i>
<i>Züricher Geschnnetzelttes mit Kalbsfilet dazu saisonales Gemüse und Butterrösti</i>	<i>42</i>
<i>Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce Saisonaalem Gemüse und hausgemachten Spätzli</i>	<i>45</i>
<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken und Raclette gefüllt dazu saisonales Gemüse und Kartoffel Krokettten</i>	<i>41</i>
<i>Duo vom Kalb Gebratenes Kalbsfilet & geschmorte Kalbskopfbäggli dazu Steckerübenpüree und saisonales Gemüse</i>	<i>48</i>
<i>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce dazu saisonales Gemüse und Kartoffelrösti</i>	<i>30</i>



Vom Rind

CHF

***Rinderfilet (200g) an Portweinsauce mit cremigem Erbsenpüree,
knusprigen Pastinaken Chips und Dauphine Kartoffeln*** 53

***Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise,
Grillgemüse und Pommes Frites*** 43

Duo vom Rindsfilet (100g vom irischen Weiderind) 42
& in Barolo geschmortem Rindsbraten (120g)
serviert mit getrüffeltem Kartoffelstock und winterliches Gemüse
- nur mit Rindsfilet (200 Gramm) 53
- nur Schmorbraten 30

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 37
Rinds Entrecote, Bratensauce und Röstzwiebeln
dazu hausgemachte Spätzli

Thailändische Paneng Curry 36
mit Rindfleisch Streifen, Babymais, Erdnüssen und Koriander
dazu Basmati Reis



Vegi & Fisch / Veg & fish ***CHF***

Cremiges Eierschwämme Risotto (Vegi) ***28***
mit Spiegelei und junger Salat

Cremiges Kürbisrisotto mit Gorgonzola (Vegi) ***26***
und Rucolasalat dazu Kürbiskerne

Rotes oder Grünes Thaicurry ***27***
*mit Thaic Gemüse, Tofu, Zitronengras, Kokosmilch
serviert mit Basmatireis*

Glasiertes Lachssteak auf Safran Risotto ***33***
Saisonales Gemüse und Weissweinsauce

Zandermedaillon vom Grill ***34***
*mit Bruchkartoffeln, mediterranes Gemüse
und Balsamicsauce*

Lachs in Kokosmilch gedämpft mit Zitronengrassauce ***39***
dazu Basmatireis und Asiagemüse



Desserts

CHF

<i>Erdbeerbecher mit Schlag und Vanilleglace</i>	<i>12</i>
<i>„Dessertvariation *“ Neumühle</i> <i>Lauwarmes Schokoladenküchlein, Zitronengras Panna Cotta,</i> <i>frische Früchte und Zitronensorbet</i>	<i>16</i>
<i>Frischer Obstsalat mit Sorbet nach Wahl</i>	<i>13</i>
<i>Toblerone Traum im Glas dazu Sauerrahmglace</i> <i>mit Tobleronemouse, Schokobrownie und Blaubeeren</i>	<i>13</i>
<i>Ananas Carpaccio mit hausgemachtem Minzzucker</i> <i>und Kokosnussglace (alternativ Lactosefrei Ananassorbet)</i>	<i>12</i>
<i>Lauwarmes Schokoladenküchlein</i> <i>mit marinierten Früchten und Vanilleglace</i>	<i>12</i>
<i>Eiscafe „Neumühle“- mit Zuger Kirsch und Schlagrahm</i>	<i>11</i>
<i>Erfrischendes, hausgemachtes Ananassorbet</i> <i>mit Prosecco</i>	<i>8</i> <i>12</i>