



Menüvorschläge Bankett
Jahresangebot Bankett & Events

2023 / 2024



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



Kalte Vorspeisen **CHF**

Beefsteak Tartar 28
Serviert mit Toast

Vitello Tonna 23/36
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 17
mit Ciabatta und Kalamata-Oliven

Kürbis Crème Brûlée 17
mit Kürbis-Chutney und hausgemachtem Kürbiskernbrot

Bärlauch Crème Brûlée 17
mit Ciabatta und lauwarm mariniertem Spargelgemüse

Beef Carpaccio mit Parmesan und Rucola 22/32

Roastbeef Teller 23
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Tatar und Salatbouquet

Kalt gebeiztes Rinderfilet 25
mit Chorizo- Kapernsud und jungem Salat



Salate	CHF
Bunter Salat <i>mit verschiedenen Blattsalaten, Gemüsestreifen 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>	18 +4
Nüsslisalat <i>mit gekochtem Ei, Brotwürfeli und gebratenem Speck</i>	16
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*

Gemüsecremesuppe mit Schlagrahm und Crouton 10

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Kerbel 12

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl 11

Maronen- Apfelsuppe mit Hirsch Trockenfleisch Einlage 12

Rüebli Ingwersuppe mit Ingwerschlagrahm und Croutons 11

Weissweinsuppe mit Trauben 10

- *Auf Wunsch mit Trockenfleisch* 13

Rindsbouillon mit hausgemachtem Flädle 12

Nudelsuppe vom Poulet 12

mit Poulet, Rüebli, Sellerie, Lauch

Coco Thai Suppe mit Asiagemüse 12/14

nach Wahl Garnele/Poulet/Tofu

*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) 19/29

Hausgemachte Spargelravioli mit frischen Kräutern und Spargel (Vegi) 19/29

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* 39

*Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce,
Kartoffelstock und Herbstgemüse* 29

Schweinebraten 29
mit Bratensauce, Rotkabis und hausgemachten Spätzli

Schweinssteak mit Morchelrahmsauce, 36
saisonałem Gemüse dazu hausgemachte Spätzli

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce 38
dazu hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse

Cordon Bleu vom Schwein 34
mit Krokettен und saisonalem Gemüse



Vom Poulet/Geflügel CHF

Maispoularde «Supreme» gebraten mit Parmesansauce
auf cremiger Polenta und Tomaten- Spinatgemüse 34

Piccata milanese vom Poulet 32
mit Jus dazu Safran Risotto und Röstgemüse

Maispouardenbrust 32
mit Kürbisrisotto und Nüsslisalat

Rotes Thaicurry 33
mit Pouletwürfeln (CH), Asiatischem Gemüse
dazu servieren wir Basmati Reis

Perlhuhnbrust gebraten mit Nussbitterschaum 34
dazu Spargel- Morchel- Risotto

Züricher Geschnetzeltes mit gebratenen Pouletfleisch (CH) 34
und saisonalem Gemüse dazu Butterrösti

Riz Casimir 29
mit Pouletwürfel, Ananas, Peperoni
dazu Langkornreis

Ente l'orange „gebratene Entenbrust“ 34
mit Apfel- Rotkabis und Dauphin Kartoffeln

Knusprige halbe Ente 34
mit Massamann Curry, Asia Gemüse
dazu servieren wir Basmati Reis



<i>Vom Kalb</i>	<i>CHF</i>
<i>Züricher Geschnnetzelttes mit Kalbsfilet (150gr)</i> <i>dazu saisonales Gemüse und Butterrösti</i>	58
<i>Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce</i> <i>saisonaalem Gemüse und hausgemachten Spätzli</i>	55
<i>Cordon Bleu vom Kalb</i> <i>mit Schinken und Raclette gefüllt dazu saisonales Gemüse</i> <i>und Kartoffel Kroketten</i>	46
<i>Duo vom Kalb</i> <i>Gebratenes Kalbsfilet & geschmorte Kalbskopfbäggli</i> <i>dazu Steckerübenpüree und saisonales Gemüse</i>	52
<i>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</i> <i>dazu saisonales Gemüse und Kartoffelrösti</i>	28



<i>Vom Rind</i>	<i>CHF</i>
<i>Rinderfilet (170g) an Portweinsauce mit cremigem Erbsenpüree, knusprigen Pastinaken Chips und Dauphine Kartoffeln</i>	<i>56</i>
<i>Rinderfilet (170g) im Ganzen gebraten</i> <i>Rosmarinjus, Pilzrisotto, grüne Bohnen</i>	<i>56</i>
<i>Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise,</i> <i>Grillgemüse und Pommes Frites</i>	<i>47</i>
<i>Duo vom Rindsfilet (100g vom irischen Weiderind)</i> <i>& in Barolo geschmortem Rindsbraten (120g)</i> <i>serviert mit getrüffeltem Kartoffelstock und winterliches Gemüse</i>	<i>46</i>
- <i>nur mit Rindsfilet (200 Gramm)</i>	<i>56</i>
- <i>nur Schmorbraten</i>	<i>32</i>
<i>Entrecote & Rindsbäggli-Cannelone</i> <i>Getrüffelter Kartoffelstock, Salatpinat</i>	<i>48</i>
<i>Entrecôte double an Senf-Cognac-Sauce</i> <i>hausgemachte Kartoffel-Kroketten</i> <i>saisonales Gemüse</i>	<i>51</i>



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

Cremiges Eierschwämme Risotto (Vegi) 29
mit Spiegelei und junger Salat

Cremiges Kürbisrisotto mit Gorgonzola (Vegi) 27
und Rucolasalat dazu Kürbiskerne

Hausgemachter Ravioli 36
Trüffel-Käse / gebräunte Butter / marinierter Rucola
Geröstete Baumnuss / frische schwarze Sommertrüffel

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

Glasiertes Lachssteak auf Safran Risotto 36
Saisonales Gemüse und Weissweinsauce

Zandermedaillon vom Grill 36
mit Bruchkartoffeln, mediterranes Gemüse
und Balsamicsauce

Lachs in Kokosmilch gedämpft mit Zitronengrassauce 37
dazu Basmatireis und Asiagewürze



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>