



*Menüvorschläge Bankett*  
*Jahresangebot Bankett & Events*

*2023 / 2024*



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



<b><i>Kalte Vorspeisen</i></b>	<b><i>CHF</i></b>
<b><i>Beefsteak Tartar</i></b> <i>Serviert mit Toast</i>	28
<b><i>Vitello Tonna</i></b> <i>Kaltes Rosa gebratenes Kalbseckstück, Thunfischcreme, Kapern und Zitrone</i>	23/36
<b><i>Hausgemachtes Lachstatar</i></b> <i>Mit Grünem Apfel Wasabi und Shiso Kresse</i>	22
<b><i>Hausgemachter Tomatenflan</i></b> <i>mit Basilikumcreme, Knoblauchmayonnaise, Basilikum und Cherry Tomaten</i>	16
<b><i>Tomaten- Feta Crème Brûlée</i></b> <i>mit Ciabatta und Kalamata-Oliven</i>	17
<b><i>Kürbis Crème Brûlée</i></b> <i>mit Kürbis-Chutney und hausgemachtem Kürbiskernbrot</i>	17
<b><i>Bärlauch Crème Brûlée</i></b> <i>mit Ciabatta und lauwarm mariniertem Spargelgemüse</i>	17
<b><i>Beef Carpaccio mit Parmesan und Rucola</i></b>	22/32
<b><i>Roastbeef Teller</i></b> <i>Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Tatar und Salatbouquet</i>	23
<b><i>Kalt gebeiztes Rinderfilet</i></b> <i>mit Chorizo- Kapernsud und jungem Salat</i>	25



<b>Salate</b>	<b>CHF</b>
<b>Bunter Salat</b> <i>mit verschiedenen Blattsalaten, Gemüwestreifen und Grissini</i>	13
<b>Frühlingsalat</b> mit Spargelspitzen <i>mit Prosecco Dressing, Erdbeeren, Minze</i>	16
<b>Sommersalat mit Feigendressing</b> <i>frischen Feigen, Mango, Hüttenkäse und Nüsse</i> - <i>auf Wunsch mit gebratenen Crevetten</i>	16 21
<b>Herbstlicher Salat</b> mit Feigensendressing <i>Saisonale Blattsalate, Ziegenkäse, Apfel, Granatapfel und Nüssen</i> - <i>Hirsch Trockenfleisch</i>	18 +4
<b>Nüsslisalat</b> <i>mit gekochtem Ei, Brotwürfeli und gebratenem Speck</i>	16
<b>Original Ceasar Salad</b> <i>Knackiger Lattichsalat mit gehobeltem Parmesan, Speck und Brotcroutons</i>	15/21
<b>Caprese</b> <i>Lauwarme Tomaten, Büffel- Mozzarella, Basilikumpesto</i>	18
<b>Korean Chicken Salad (max 30 Personen)</b> <i>Pikantes Sake Dressing, Mango, Koriander, Kabis, Tomaten, Gurken, Sesam, Röstzwiebeln</i>	18
<b>Asiasalat</b> 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 Kroketteп 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>	<i>58</i>
<i>Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce</i> <i>saisonaalem Gemüse und hausgemachten Spätzli</i>	<i>55</i>
<i>Cordon Bleu vom Kalb</i> <i>mit Schinken und Raclette gefüllt dazu saisonales Gemüse</i> <i>und Kartoffel Kroketten</i>	<i>46</i>
<i>Duo vom Kalb</i> <i>Gebratenes Kalbsfilet &amp; geschmorte Kalbskopfbäggli</i> <i>dazu Steckerübenpüree und saisonales Gemüse</i>	<i>52</i>
<i>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</i> <i>dazu saisonales Gemüse und Kartoffelrösti</i>	<i>28</i>



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



***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 Balsamicosauce*

***Lachs in Kokosmilch gedämpft mit Zitronengrassauce*** ***37***  
*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>