

BANKETT & GRUPPENKARTE 2017/2018

TAPAS & FINGERFOOD

Croquettas Spanische Kroketten mit Rohschinken	15.00
Spanische Tortilla Ei, mit Kartoffeln und Zwiebeln	12.50
Oliven Eingelegte Oliven	6.00
Nüsse 100g Geröstete Nüsse mit Salz & Olivenöl	4.50
Gemüse crudités Gemüsesticks mit zweierlei Dip	16.00
Tapioka Chips	6.00
Spanischer Teller Chorizo, Jamon, Manchego & Oliven	18.00
Pimientos de Padron milde grüne Paprika, gebraten	19.50
Crostini Fisch, Fleisch und Vegetarisch	3.00
Egliknusperli Egliknusperlspiess mit Sauce Tartare	3.50
Crevetten an Knoblauchöl	
Suppe in Espressotasse, je nach Saison	3.50

SUPPEN

Apfel-Sellerie-Suppe mit Knoblauch Croutons	12.50
Rüebli-Ingwer-Suppe mit Rahmhaube	12.50
Randenessenz mit Flädli	9.50
Saisonale Crèmesuppe Spargel, Zucchini, Kürbis etc.	11.50

VORSPEISEN

Grüner Salat Blattsalat mit Hausvinaigrette oder Frenchdressing	10.50
Gemischter Salat Blattsalat mit Rüebli, Randen, Gurken und Chabis	12.50
Nüsslisalat mit Speckwürfel und Pilzen an Hausvinaigrette	14.00
Randen Carpaccio mit Thymian-Honig und Salatbouquet	15.00
Beefsteak Tatar Toast, Butter und Zwiebelringe	21.50
Irischer Rauchlachs Toast, Butter, Meerrettich und Zwiebelringe	18.50
Geräucherte Forelle Lauwarmer Kartoffelsalat	18.50

FLEISCH

Roastbeef am Stück gegart an Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	49.00
Kalbsnierstück am Stück gegart an Portweinjus, mit neuen Kartoffeln und glasierten Karotten	47.00
Kalbs Saltimbocca Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei auf Safranrisotto	46.00
Maispouardenbrust mit Perlzwiebeljus und Weisswein-Risotto	32.00
Schweinsnierstück mit Kartoffelgratin und Tomaten provençal	38.00

FISCH

Felchenfilet an Zitrusvinaigrette mit Weissweinisotto	35.00
Eglifilets meunière in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln	34.00
Eglifilets gebacken Eglifilets im Bierteig mit Salzkartoffeln und Sauce Tartare	35.00
Eglifilets à la mode du Papá Beetz Gebraten, an einer Kräuterbuttersauce und Trockenreis	40.00

VEGETARISCH

Risotto mit saisonalem Gemüse, Parmigiano	24.00
Hausgemachte Spätzli an Eierschwämmli-Rahmsauce	26.00
Saisonale Ravioli an Tomaten- oder Rahmsauce	22.00

DESSERTS

Crema Catalana Gebrannte Creme, Zitrone, Orange, Zimt	10.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	11.50
Tiramisu mit Mascarpone und Kaffee	10.50
Panna Cotta mit saisonalem Fruchtpüree	9.50
Fruchtsalat Saisonal oder exotisch, leicht angemacht mit einer Kugel Vanille Glace	10.50
Cheesecake mit saisonalem Fruchtpüree	9.50
Zitronensorbet mit Prosecco oder einem Schuss Vodka	10.50
Sorbet/Glace Diverse Sorten, pro Kugel	3.50
Käse Auswahl an Hart- und Weichkäse nach Angebot	12.50

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü aus der Karte auszusuchen, gerne nehmen wir auch Änderungen an den Gerichten entsprechend Ihren Wünschen vor.

Bei einigen Gerichten sind saisonale Anpassungen möglich, gerne besprechen wir Ihre Vorlieben und Details mit Ihnen persönlich.