

Bankettkarte

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an einem Bankett bei uns. Ob im kleinen Rahmen oder für grössere Gesellschaften – wir beraten Sie persönlich und erstellen Ihr Angebot individuell. Wir berücksichtigen Allergien und Unverträglichkeiten und verwenden bevorzugt regionale Produkte sowie Schweizer Fleisch. Die aufgeführten Angebote verstehen sich als Vorschläge – wir gehen gerne auf persönliche Wünsche und Vorstellungen ein.

Wir freuen uns darauf, Ihr Gastgeber zu sein und Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf- wir beraten Sie gerne

Barbara Wiedmer, Leiterin Hotellerie

Telefon: 062 956 50 23

Mail: b.wiedmer@azsh.ch



Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Croûtons	CHF	7.50
Blattsalat mit Speck, Ei und Croûtons	CHF	9.50
Gemischter Salat	CHF	8.50
Tomatensalat mit Burrata, Rucola, Olivenöl, Balsamico und gerösteten Brotscheiben	CHF	12.50
Rauchlachstartar (100g) mit Dill und Limette, Meerrettichschaum, helles Zwiebelconfit, Kräutersalat, Toast und Butter	CHF	17.50

Suppen

Bouillon mit Sternli, Gemüsebrunoise oder Croûtons	CHF	7.50
Süsskartoffel-Kokos-Suppe	CHF	8.50
Rüebli-Ingwer-Suppe	CHF	8.50
Saison-Suppe (Spargel, Kürbis, Steinpilz)	CHF	8.00

Hauptgänge

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti	CHF 22.00
Kalbsrahmschnitzel mit Butternüdeli, Pfirsich mit Rahm	CHF 32.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites oder Röstikroketten, glasierte Karotten	CHF 26.50
Gebratene Pouletbrust an Sauerrahm-Ingwersauce, Quarkspätzli, Marktgemüse	CHF 32.00
Schweinsbraten an Portweinjus, Kartoffelgratin, Bohnenbündeli mit Speck	CHF 26.50
Lammracks an Thymianjus, Safranrisotto, Ratatouille	CHF 42.00
Suure Mocke* mit Kartoffelstock, Marktgemüse	CHF 33.00
Buurehamme mit Kartoffelsalat und Züpfe	CHF 24.50

*mindestens drei Wochen Vorbereitungszeit

Vegetarisch

Spätzlipfanne mit Marktgemüse und gerösteten Pinienkernen	CHF 24.00
Grünes Gemüse-Thai-Curry mit Linsen, Edamame, Limette, Frühlingszwiebel Basmatireis mit Samosa	CHF 25.50
Steinpilztortelli an Rahmsauce mit frischen Kräutern	CHF 19.50

Desserts

Birnen-Mandel-Tarte mit Vanilleglace	CHF	11.50
Litchi-Panna-Cotta mit Himbeere und Zitrone	CHF	9.50
Cappuccino- und Schokoladenmousse mit Kokosrahm, karamellisierte Nüsse	CHF	10.50
Süssmostcrème	CHF	8.50
Brönnti Crème	CHF	8.50