



MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

Frühling 2022 ab 10 Personen



MENÜ 1

Gemischter Salat

12.50

Schweinsnierstück mit Cognacrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüse

29.50

Limettenparfait mit marinierten Früchten

10.50

MENÜPREIS 52.50



MENÜ 2

Tatar vom Appenzeller Käse und Mostbröckli mit kleinem Salatbouquet

15.50

Gebratenes Zanderfilet mit Safranschaum
auf Venerereis und Broccoli

34.00

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

9.50

MENÜPREIS 59.00



MENÜ 3

Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing

10.50

Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube

11.50

Sauerbraten nach Konrad Hummler
mit Kartoffelstock und Gemüse

38.50

Caramelköpfler mit Rahm

8.50

MENÜPREIS 69.00



MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE



MENÜ 4

Bunter Blattsalat mit Hausdressing, Ei und Croûtons

10.50

Gebratene Riesencrevetten

auf orientalischem Kichererbsenpurée und Speckchips

18.50

Rosa gebratenes Kalbsschulterfilet mit Portweinjus,
neuen Bratkartoffeln und buntem Frühlingsgemüse

42.50

Kleines Rhabarber-Tiramisù

7.50

MENÜPREIS 79.00



MENÜ 5

Kleines Rindstartar mit Salatbouquet

19.50

Frühlingszwiebelsuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

10.50

Schweinsfilet mit Pfefferjus und Spargel-Gerstenrisotto

42.50

Crêpe gefüllt mit Erdbeer-Vanillecrème
und Rhabarbersorbet

12.50

MENÜPREIS 85.00



MENÜ 6

Tatar von der geräucherten Bodenseeforelle
mit Wildkräutersalat und Radieschen

15.50

Spinatcrèmesuppe mit Wachtelei

14.00

Hausgereiftes Dry Aged Entrecôte am Stück gebraten,
getrüffeltem Kartoffelstock und Gemüse

48.50

Birnenparfait
auf Erde und Moos

16.00

MENÜPREIS 94.00