



MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

## Frühling 2023 ab 10 Personen



### MENÜ 1

*Gemischter Salat*

*mit Hausdressing, Kernen und Sprossen*

12.50

*Schweinsnierstück mit Cognacrahmsauce  
Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse*

29.50

*Bergamotteparfait mit marinierten Erdbeeren*

10.50

**MENÜPREIS 52.50**



### MENÜ 2

*Tatar vom Appenzeller Käse und Mostbröckli  
mit eingelegten Honiggurken und buntem Blattsalat*

15.50

*Gebratenes Zanderfilet mit Bärlauchschaum  
auf Neuen Kartoffeln und gebratener Frühlingslauch*

34.00

*Schokoladenkuchen mit Rhabarbersorbet*

9.50

**MENÜPREIS 59.00**



### MENÜ 3

*Bunter Blattsalat*

*mit Himbeerdressing, Kernen und Sprossen*

10.50

*grüne Spargelsuppe mit gerösteten Mandeln*

11.50

*Sauerbraten nach Konrad Hummler  
mit Kartoffelstock und Gemüse*

38.50

*Blanc Manger mit Blaubeeren*

8.50

**MENÜPREIS 69.00**



## MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE



### MENÜ 4

*Bunter Blattsalat mit Hausdressing, Ei, Croûtons, Kerne und Sprossen*

10.50

*Gebratene Riesencrevetten  
auf Süss-Saurersauce und Glasnudelsalat*

18.50

*Rosa gebratenes Kalbshuft mit Portweinjus,  
Morchelrisotto und gebratenem Spargel*

42.50

*Rhabarber-Tiramisù*

7.50

**MENÜPREIS 79.00**



### MENÜ 5

*Rindstartar mit Mango, Avocado und Salatbouquet*

19.50

*Frühlinglauchsuppe mit gerösteten Kernen*

10.50

*Schweinsfilet mit Pfefferjus und Spargel-Risotto*

42.50

*Zitronencreme  
mit Pistazienglace*

12.50

**MENÜPREIS 85.00**



### MENÜ 6

*Tatar von der geräucherten Bodenseeforelle  
mit Sprossen und Radieschen*

15.50

*Curry- Kokus-Suppe mit Jakobsmuschel*

14.00

*Hausgereiftes Dry Aged Entrecôte am Stück gebraten,  
getrüffeltem Kartoffelstock und Frühlingsgemüse*

48.50

*Joghurt-Pannacotta  
auf Holunderblüten*

16.00

**MENÜPREIS 94.00**