



**BANKETTE.**

Ganz nach Ihrem Gusto

# SPEISE KARTE



# KLARE SUPPEN

## Kraftbrühe

- natur CHF 7.50
- mit Gemüsestreifen CHF 8.50
- mit Flädli CHF 8.50
- mit Sherry CHF 8.50

## Tomaten-Kraftbrühe

CHF 8.50

## Gemüsebouillon Gärtnerinnenart

CHF 8.50

## Fischsuppe mit Safran

CHF 12.50

(Felchen, Egli, Zander)

# KALTE SUPPEN

## Gazpacho

CHF 8.50

## Melonenkaltschale mit Portwein

CHF 8.50



# GEBUNDENE SUPPEN

- |  |           |
|--|-----------|
| <input type="checkbox"/> <b>Weinschaum-Cremesuppe</b>                        | CHF 9.00  |
| <input type="checkbox"/> <b>Erbsen-Cremesuppe</b> mit Chili und Pfefferminze | CHF 9.00  |
| <input type="checkbox"/> <b>Zwiebelsuppe</b>                                 | CHF 9.00  |
| <input type="checkbox"/> <b>Tomatencremesuppe</b> mit Kräuterschaum          | CHF 9.00  |
| <input type="checkbox"/> <b>Karotten-Ingwer-Suppe</b>                        | CHF 9.00  |
| <input type="checkbox"/> <b>Pilzcremesuppe</b>                               |           |
| <input type="checkbox"/> natur   | CHF 9.00  |
| <input type="checkbox"/> unter der Blätterteighaube                          | CHF 11.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Currysuppe</b>                                   |           |
| <input type="checkbox"/> natur   | CHF 9.00  |
| <input type="checkbox"/> mit Satay-Spiess                                    | CHF 11.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Peperonicremesuppe</b>                           |           |
| serviert in der Peperoni (bis 50 Personen)                                   | CHF 11.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Zucchini-Cremesuppe</b>                          |           |
| <input type="checkbox"/> natur   | CHF 9.00  |
| <input type="checkbox"/> mit Rauchlachsstreifen                              | CHF 11.00 |



# SALATE

## **Bunter Blattsalat**

- natur CHF 9.00
- mit sautierten Champignons CHF 12.50
- mit hausgeräucherter Entenbrust CHF 14.00
- mit hausgeräucherten Lachsstreifen CHF 14.00

## **Gemischter Salat**

CHF 12.50

## **Rucolasalat** mit Parmesanspänen

CHF 12.50

## **Tomaten-Mozzarella-Salat** mit Basilikum

CHF 14.50

## **Nüsslisalat** mit Speck, Ei und Croûtons (saisonal)

CHF 16.00

Sie können aus folgenden hausgemachten Saucen auswählen:

Französisch, Italienisch, Balsamico, Honig-Chili, Curry oder Joghurt



# KALTE VORSPEISEN

- ☐ **Antipasti-Turm** mit Crostini CHF 15.00
- ☐ **Gemüseterrine** mit Safran-Sauerrahmsauce  
und Salatbouquet CHF 16.50
- ☐ **Roastbeefsteller** mit Sauce Tartare  
und Salatbouquet CHF 17.50
- ☐ **Parmaschinken mit Melone** CHF 18.00
- ☐ **Kalbfleischpastete** mit Cumberland-Sauce  
und Waldorfsalat CHF 18.00
- ☐ **Hausgeräucherter Lachs** mit Senf-Dill-Sauce,  
Zwiebeln und lauwarmem Brioche CHF 18.00
- ☐ **Hausgemachte Lachs-Sinfonie** CHF 20.00  
(Graved Lachs, geräucherter Lachs, Lachstatar)  
mit lauwarmem Brioche CHF 20.00
- ☐ **Hors d'oeuvres-Teller:** Rauchlachs,  
Crevetten-Cocktail, geräucherte Forelle,  
Parmaschinken mit Melone, Kalbfleisch-Pastete CHF 25.00



# WARMES VORSPEISEN

- Safran-Linguine** mit Lachsstreifen CHF 15.00
- Quiche Lorraine** mit Salatbouquet CHF 16.00
- Pilzragout** auf Blätterteig CHF 16.00
- Gemüse-Ravioli** auf Ratatouille CHF 16.00
- Brasato-Ravioli** mit Salbeibutter CHF 16.00
- Überbackener Ziegenfrischkäse**  
auf lauwarmem Gemüsesalat CHF 16.00
- Weissweinsrisotto** mit getrockneten Tomaten  
und Mascarpone
  - natur CHF 14.00
  - mit 2 Riesencrevetten CHF 22.00
- Gebratener Saibling** mit Salbei-Honigsauce  
und Gorgonzola Polenta CHF 24.00
- Lauwarmer, hausgeräucherter Lachs**  
mit Randenrisotto CHF 24.00



# FLEISCH

## RIND

- |   |           |
|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> <b>«CAMPUS»-Fleischvogel</b> mit Brät (Schwein)  | CHF 25.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Geschmorter Rindsbraten</b> mit Rotweinsauce  | CHF 32.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Stroganoff</b> von der Huft   | CHF 42.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Entrecôte</b> am Stück gebraten mit Sauce béarnaise                                     | CHF 46.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Rindsfiletmedaillon</b> mit Balsamicojus  | CHF 53.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Surf and Turf</b> mit Zitronenkräuterschaum<br>(Rindsfiletmedaillon und Riesencrevette) | CHF 53.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Deux-Filet:</b> Rinds-und Kalbsfilet<br>mit Sauce béarnaise und Morchelrahmsauce        | CHF 55.00 |

## KALB

- |   |           |
|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> <b>Dunkles Kalbsvoressen</b> mit Pilzen              | CHF 30.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Kalbsgeschnetzeltes</b> Zürcher Art               | CHF 40.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Kalbsnierstück</b> aus dem Ofen mit Pilzrahmsauce | CHF 43.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Kalbssteak</b> mit Morchelrahmsauce               | CHF 48.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Kalbsfiletmedaillons</b> mit Senfsauce            | CHF 56.00 |

Sie können aus folgenden Beilagen auswählen:

Trockenreis, Risotto, Nudeln, Spätzli, Polenta, Kartoffelstock, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

Dazu servieren wir Ihnen buntes Gemüse

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Seite 7 von 11

2020/2021



## SCHWEIN

- Schweinsvoressen** CHF 25.00
- Paniertes Schweinskotelette** CHF 26.00
- Schweinssteak** mit Tomate und Mozzarella CHF 29.00
- Schweinsnierstück** aus dem Ofen mit Rosmarinjus CHF 30.00
- Schweinsfiletmedaillons** mit Calvados-Sauce CHF 40.00
- Schweinsfilet** am Stück gebraten im Kräutermantel,  
mit Rotweinsauce CHF 40.00

## GEFLÜGEL

- Poulet-Geschnetzeltes** mit Currysauce CHF 24.00
- Maispouardenbrust** mit rosa Pfeffersauce CHF 26.00
- Gefüllte Maispouardenbrust** mit Mozzarella  
und Rohschinken, mit Marsalajus CHF 28.00
- Pouletschenkel-Ragout** CHF 28.00  
mit Estragonsauce und Cherrytomaten

Sie können aus folgenden Beilagen auswählen:

Trockenreis, Risotto, Nudeln, Spätzli, Polenta, Kartoffelstock, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

Dazu servieren wir Ihnen buntes Gemüse



## LAMM

- Lammvoressen Mauritius** mit Curry,  
Koriander und orientalische Gewürze CHF 27.00
- Lammrack** mit Amarone-Sauce CHF 38.00
- Lammrückenfilet** im Kräutermantel CHF 38.00

Sie können aus folgenden Beilagen auswählen:

Trockenreis, Risotto, Nudeln, Spätzli, Polenta, Kartoffelstock, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

Dazu servieren wir Ihnen buntes Gemüse

## FISCH

- Gebratenes Lachsfilet** mit Noilly-Prat-Sauce  
und Schnittlauchkartoffeln CHF 35.00
- Gebratener Saibling** mit Salbei-Honigsauce  
und Gorgonzola Polenta CHF 38.00
- Zander-Saltimbocca** mit Safranrisotto CHF 38.00



# VEGETARISCHE GERICHTE

- |   |           |
|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> <b>Gemüsespiess</b> mit pikanter Tomatensalsa    | CHF 25.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Vegetarische Moussaka</b>                     | CHF 25.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Blätterteigpastete</b> mit Gemüseragout       | CHF 25.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Piccata</b> mit Aubergine und Sellerie        | CHF 25.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Quorn-Geschnetzeltes</b>                      | CHF 25.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Gemüse-Paella</b> mit gebackenen Zwiebelringe | CHF 25.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Gnocchi «méditerranée»</b>                    | CHF 25.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Bami Goreng</b> mit Nüssen                    | CHF 25.00 |
| <input type="checkbox"/> <b>Saisonales Risotto</b>                        | CHF 25.00 |



# DESSERT

- Caramelcreme** CHF 10.00
- Zitronencreme** CHF 10.00
- Mango-Mousse** CHF 10.00
- Toblerone-Mousse** CHF 11.00
- Schokoladenmousse** «black&white» CHF 11.00
- Panna cotta** mit Himbeer-Coulis CHF 11.00
- Tiramisu** CHF 11.00
- Saisonaler Fruchtsalat** mit Granatapfel CHF 12.00
- Willisauerringli-Parfait** mit Likör CHF 12.00
- Schokolade-Pistazienparfait** CHF 12.00
- Käseteller** mit Hart- und Weichkäse CHF 13.00
- Lauwarmes Schokoladenküchlein** CHF 15.50  
mit Vanilleglace
- Dessertteller** mit 4 Komponenten nach Wahl CHF 18.00

- |  |                     |
|--|---------------------|
| <input type="checkbox"/> <b>Dessertbuffet</b><br>mit 6 Komponenten | CHF 28.00 pro Pers. |
|--|---------------------|