



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"/> Weinschaum-Cremesuppe | CHF 9.00 |
| <input type="checkbox"/> Erbsen-Cremesuppe mit Chili und Pfefferminze | CHF 9.00 |
| <input type="checkbox"/> Zwiebelsuppe | CHF 9.00 |
| <input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe mit Kräuterschaum | CHF 9.00 |
| <input type="checkbox"/> Karotten-Ingwer-Suppe | CHF 9.00 |
| <input type="checkbox"/> Pilzcremesuppe | |
| <input type="checkbox"/> natur | CHF 9.00 |
| <input type="checkbox"/> unter der Blätterteighaube | CHF 11.00 |
| <input type="checkbox"/> Currysuppe | |
| <input type="checkbox"/> natur | CHF 9.00 |
| <input type="checkbox"/> mit Satay-Spiess | CHF 11.00 |
| <input type="checkbox"/> Peperonicremesuppe | |
| serviert in der Peperoni (bis 50 Personen) | CHF 11.00 |
| <input type="checkbox"/> Zucchini-Cremesuppe | |
| <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"/> «CAMPUS»-Fleischvogel mit Brät (Schwein) | CHF 25.00 |
| <input type="checkbox"/> Geschmorter Rindsbraten mit Rotweinsauce | CHF 32.00 |
| <input type="checkbox"/> Stroganoff von der Huft | CHF 42.00 |
| <input type="checkbox"/> Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce béarnaise | CHF 46.00 |
| <input type="checkbox"/> Rindsfiletmedaillon mit Balsamicojus | CHF 53.00 |
| <input type="checkbox"/> Surf and Turf mit Zitronenkräuterschaum
(Rindsfiletmedaillon und Riesencrevette) | CHF 53.00 |
| <input type="checkbox"/> Deux-Filet: Rinds-und Kalbsfilet
mit Sauce béarnaise und Morchelrahmsauce | CHF 55.00 |

KALB

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

- Gemüsespiess** mit pikanter Tomatensalsa CHF 25.00
- Vegetarische Moussaka** CHF 25.00
- Blätterteigpastete** mit Gemüseragout CHF 25.00
- Piccata** mit Aubergine und Sellerie CHF 25.00
- Quorn-Geschnetzeltes** CHF 25.00
- Gemüse-Paella** mit gebackenen Zwiebelringe CHF 25.00
- Gnocchi «méditerranée»** CHF 25.00
- Bami Goreng** mit Nüssen CHF 25.00
- Saisonales Risotto** CHF 25.00



DESSERT

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

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