

Bankett - Karte

Ab 10 Personen

Preise in CHF/Pers.
inkl. 7.7% MwSt.

Apéro

| | |
|---|-------|
| Salzstängeli, Nüssli und Pommes Chips | 2.00 |
| Blätterteiggebäck, Käseküchlein und Pizza | 5.00 |
| Canapé mit Fleisch, Käse, Ei und Lachs | 6.00 |
| Apéro Riche - mit kalten, warmen und süssen Häppchen gemischt | 28.00 |

Salate

| | |
|---|-------|
| Grüner Salat mit französischer oder italienischer Sauce | 6.00 |
| Gemischter Salat mit französischer oder italienischer Sauce | 8.00 |
| Tomaten – Mozzarella – Salat | 10.00 |

Suppen

| | |
|---------------------|------|
| Bouillon mit Flädli | 6.00 |
| Diverse Cremesuppen | 6.00 |

Kalte Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Geräucherter Norwegischer Lachs mit Toastbrot und Butter | 12.50 |
| Melonen mit Rohschinken | 10.00 |
| Vitello Tonnato | 12.50 |
| Rindsfilet Carpaccio mit Parmesanspänen | 14.00 |

Warme Vorspeisen

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Steinpilzrisotto | 9.00 |
| Hausgemachte Safrannudeln mit Scampi* | 16.00 |

*Herkunft Island / Grossbritannien

Bankett - Karte

Ab 10 Personen

Preise in CHF/Pers.
inkl. 7.7% MwSt.

Warme Hauptgerichte

Vom Schwein

| | |
|--|-------|
| Carrébraten an Rosmarinjus | 22.00 |
| Steak mit Kräuterbutter / SteinpilzsaUCE / Peffersauce | 23.00 |
| Schnitzel an Champignonrahmsauce | 22.00 |
| Filet an Calvadosrahmsauce | 29.00 |
| Cordon bleu mit Mostbröckli und Appenzellerkäse | 27.00 |
| Schnitzel paniert | 22.00 |
| Heisser Schinken | 19.00 |

Vom Kalb

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Geschmorter Braten an Rosmarinjus | 29.00 |
| Steak an Morchelrahmsauce | 51.00 |
| Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce | 32.00 |
| Filet an Morchelrahmsauce | 56.00 |
| Schnitzel paniert | 32.00 |
| Schnitzel an Champignonrahmsauce | 32.00 |
| Piccata milanese | 32.00 |

Vom Rind

| | |
|---|-------|
| Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce | 22.00 |
| Geschmorter Braten an Rosmarinjus | 25.00 |
| Roastbef an Sauce Bernaise | 37.00 |
| Entrecôte mit Kräuterbutter / Peffersauce | 37.00 |
| Filet an Portweinsauce | 46.00 |
| Filetgulasch Stroganoff | 39.00 |

Vom Lamm

| | |
|--|-------|
| Entrecôte mit Kräuterkruste auf Honigsauce | 32.00 |
|--|-------|

Vom Geflügel

| | |
|----------------------------------|-------|
| Pouletbrust an Calvadosrahmsauce | 26.00 |
|----------------------------------|-------|

Fisch

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Fischangebot.

Fleischlose Gerichte

| | |
|---|-------|
| Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln | 19.00 |
| Steinpilzrisotto | 16.00 |
| Quorngeschnetzeltes an Currysauce, Reis und Fruchtegarnitur | 22.00 |

Alle warmen Fleisch - Hauptgerichte sind als Fitnesteller, mit Kartoffelsalat oder mit verschiedenem Saisongemüse und hausgemachter Beilage nach Wahl erhältlich:

Pommes frites, Kartoffelgratin, Rösti, Krokette, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Nudeln, Spaghetti, Spätzli oder Reis

Bankett - Karte

Ab 10 Personen

Preise in CHF/Pers.
inkl. 7.7% MwSt.

Kalte Hauptgerichte

| | |
|--|-------|
| Trockenfleischteller mit Käse dazu Tischbrötli und Butter | 19.00 |
| Tomaten – Mozzarella – Salat | 12.00 |
| Salatteller mit Ei und Früchten | 12.00 |
| Wurst – Käse – Salat garniert | 16.00 |

Dessert

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Fruchtsalat | 6.00 |
| Schlorzifladen | 5.00 |
| Fruchtfladen | 5.00 |
| Caramelköppli | 7.00 |
| Schokoladenmousse | 7.00 |
| Tiramisu | 7.00 |
| Hausgemachte Glace mit Rahm | 7.00 |
| Fruchtsalat mit Hausgemachter Glacé | 7.00 |
| Dessertbuffet | 11.00 |

Deklaration

Schweinefleisch:
Schweiz / Toggenburg

Kalbfleisch:
Schweiz / Toggenburg

Rindfleisch:
Schweiz / Toggenburg

Lammfleisch:
Schweiz

Geflügel:
Schweiz

Fisch:
Schweizer Seen

Fleischerzeugnisse:
Schweiz

Weine und Prosecco

Preise in CHF
inkl. 7.7% MwSt.

Weisswein

| | | |
|----------------|------|-------|
| Féchy, Schweiz | 2 dl | 7.50 |
| | 5 dl | 18.00 |

Rotwein

| | | |
|--|--------|-------|
| Amarone della Valpolicella Classico, Italien | 7 dl | 55.00 |
| Rioja El Coto, Spanien | 5 dl | 22.00 |
| Jeninser, Schweiz | 5 dl | 18.00 |
| Dôle du Valais, Schweiz | 2 dl | 7.50 |
| | 5 dl | 18.00 |
| Wilchinger, Schweiz | 5 dl | 18.00 |
| Gächlingen, Schweiz | 2.5 dl | 9.50 |

Prosecco

| | | |
|------------------|--------|-------|
| Brut DOC Cèpagne | 7.5 dl | 28.00 |
| | 1 dl | 6.00 |