

## Bankettangebot Herbst & Winter

### Salate & Vorspeisen

CHF

Zürcher Winzersalat mit Trauben und Baumnüssen, an Balsamicodressing	11.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons, an Kräuterdressing	14.00
Carpaccio vom Rind, dazu Endivien-Chicorino Rosso-Salat, Preiselbeeren und Orange	15.00
Hirschfilet-Tatar serviert mit Brioche-Toast und Butter	23.00

### Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Schnittlauchrahm	7.00
Kürbissuppe mit Curryrahm	9.00
Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Flädli	8.00
Getrübeltete Topinambur-Crèmesuppe	9.00
Maroni-Cappuccino mit Vanilleschaum	10.00

### Zwischengerichte mit Fisch & Meeresfrüchten

Gebratene Black Tiger Crevetten, serviert auf Ananascarpaccio mit Curryschaum	16.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Rieslingsauce und Kürbis-Risotto	20.00
Kurz gebratener Thunfisch Five-Spice, serviert mit Honig-Trüffel-Sauce, dazu ein kleiner Kressesalat	21.00



## Hauptgänge

CHF

Gebratene Perlhuhnbrust, gefüllt mit Steinpilzen und Frischkäse, an MarsalasaUCE, serviert mit Kräuterrisotto und Kefen	29.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Calvados-Rahmsauce, serviert mit Bramata-Polenta und Zucchetti	36.00
Kalbsnierstück im Ganzen gegart serviert mit Morchelrahmsauce, Butternudeln und glasierten Karotten	45.00
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte an MarsalasaUCE, serviert mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	47.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Portweinsauce, Thymian-Kartoffelwürfel und Marktgemüse	52.00

## Desserts

Zwetschgengratin mit Zimtglacé	9.00
Vermicelles mit Rahm und Vanilleglacé	9.00
Crème brûlée aromatisiert mit Lebkuchengewürz	10.00
Schokoladenmousse mit Honigkirschen und Rahm	10.00
Exotischer Fruchtsalat mit Granatapfelkernen und Zitronensorbet	11.00
Schokoladenkuchen Ö, warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleglacé	12.00

