



BANKETTVORSCHLÄGE 2021

SCHÖNE KULINARISCHE HÖHENFLÜGE

SUPPEN

Vegetarisch

FrISChe Tomatensuppe mit Rahm und Basilikum	Fr. 9.50
Feines Spargelsüppi mit Rahm und Spargelstückli	Fr. 9.50
FrISChe italienische Gemüsesuppe mit Parmesan	Fr. 9.50
Feines Kürbissüppi mit Kernöl & gerösteten Kernen	Fr. 9.50
Steinpilz-Cognacrahmsüppi mit feiner Pilz-Brunoise	Fr. 10.50
Sauerkraut-Kartoffelsüppi	Fr. 9.50
FrISChe Rübli-Ingwersuppe	Fr. 9.50
Randensüppi mit Crème fraiche & Meerrettich	Fr. 9.50
Zwiebel-Gemüsesuppe mit Käsetoast	Fr. 9.50
Kokos-Limonensüppi	Fr. 9.50
Weissweinsüppi mit farbiger Gemüsebrunoise	Fr. 9.50
Pastinaken-Apfel-Suppe mit Pinienkernen	Fr. 10.50
Cremige Topinambursuppe, mit knusprigem Pistazien-Ciabatta-Crumble	Fr. 10.50

Fleisch

Marroni-Süppi mit Salsitz	Fr. 10.50
Fleischbouillon mit hausgemachten Kräuterflädli	Fr. 9.50
Currysuppe mit Lamm	Fr. 12.50

Fisch

Krustentiersüppi mit Cognac & Krakenfleisch	Fr. 14.50
Safransuppe mit Riesencrevetten	Fr. 16.50

SALATE

Vegetarisch

Bunte Blattsalat-Bowle mit Strauchtomaten,
Gartenkresse, Ei & Brotwürfeli an einem Kräuterdressing Fr. 9.50

Bunte Blattsalat-Bowle mit Steinhauser Hobelkäse, Datteln,
Strauchtomaten, gerösteten Nüssen & Ei Fr. 13.50

Bunt gemischter Saisonsalat
mit gekochtem Ei & gerösteten Brotwürfeli an einem Kräuterdressing Fr. 12.50

Tomatensalat mit italienischem Büffel- Mozzarella,
Basilikum, Olivenoel & Balsamico- Essenz Fr. 16.50

Bunte Blattsalate mit Melonenkugeln,
frischen Beeren, Granatapfel, Pinienkernen & Gartenkresse Fr. 14.50

Griechischer Salat mit Peperoni,
Gurken, Tomaten, Olivenoel, Feta-Käse, Oliven & roten Zwiebeln Fr. 12.50

Bunter Frühlingssalat mit Blattsalaten,
gehobeltem Gemüse, Spargeln, Bärlauch & Strauchtomaten * Fr. 14.50

Nüsslisalat mit frischen sautierten Waldpilzen,
Trauben, Brotcroutons, Cherrytomaten & einem Wachtel-Spiegelei Fr. 16.50

Wintersalat Bowle mit Linsen, Kichererbsen, Äpfel, Granatapfelkerne,
Baumnüssen, Mandeln & Datteln Fr. 14.50

mit Fisch

Bunte Salat-Bowle mit gebratenen Black Tiger Riesencrevetten,
Avocado, Strauchtomaten & geröstetem Knobli Fr. 19.50

mit Fleisch

Nüsslisalat mit Speckstreifen,
gehacktem Ei & gerösteten Croûtons Fr. 14.50

Nüsslisalat mit Hirschrohschinken,
Feigen & karamelisierten Baumnüssen an einem dunklen Balsamico-Preiselbeerdressing Fr. 16.50

Junger Spinatsalat mit kross gebratenem Speck,
geröstete Pinienkerne, Brotwürfeli, Feta-Käse an einem Honig-Limetten Dressing Fr. 14.50

Kopfsalatherzen mit Joghurt-Dill-Senfsauce, Speck & Parmesan Fr. 12.50

KALTE VORSPEISEN

mit Fleisch

Carpaccio vom Rind
mit Ruccola, Zweigtomaten, Pinienkernen, Parmesan & Limonenmayonnaise Fr. 22.50

Beef Tatare rassig gewürzt
mit Kapern, Zwiebeln, Zweigtomaten, getrocknetes Eigelb, Toast & Butter Fr. 19.50

Hausgemachte Gänseleber-Terrine „Elsässer Art“
mit Senffrüchte-Mousse, getrocknetes Eigelb, Toast & Butter Fr. 26.50

mit Fisch

Tintenfisch Carpaccio mit Pistazienkernen, Ruccola, Limette & Parmesan Fr. 18.50

Rauchfisch-Teller
geräucherte Forelle & Rauchlachs, Dillsenfauce & Meeretichschaum Fr. 19.50

WARME VORSPEISEN

Vegetarisch

Hausgemachte Nudeln mit einer Safran-Vanillesauce,
Gemüwestreifen, Strauchtomaten, Ruccola & gerösteten Pinienkernen Fr. 16.00

Frische Kartoffelgnocchi mit einer feinen Spinatrahmpesto,
pochiertem Ei, Morcheln & Kerbel Fr. 16.50

Ravioli mit einer Frischkäse-Limonenfüllung,
Ofentomaten, knusprigem Basilikum & Sbrinz Fr. 15.50

mit Fisch

Hausgemachte Spaghetti mit Gemüwestreifen,
Rahm, Noilly Prat & Rauchlachs-Streifen Fr. 19.50

Kross gebratenes Zanderfilet auf einem Süsskartoffelpüree
mit einem Kräuterschaum & Kräuter Öl Fr. 19.50

Gefüllte Rotzungen-Röllchen auf einer Beurre Blanc
mit frischem Blattspinat & Schmelzkartoffeln Fr. 19.50

mit Fleisch

Geschmorte Kalbskopfbacken mit einer Gemüse-Vinaigrette Fr. 18.50

FLEISCHGERICHTE

Vom Schwein

Schweinsrahmschnitzeli mit einer feinen Champignonssauce
hausgemachte Nudeln & frisches Gemüse Fr. 26.00

Panierte Schweinsschnitzeli mit Zitrone & Preiselbeer-Apfel
Pommes frites & frisches Gemüse Fr. 26.00

Saftiges Schweinssteak mit einer Waldpilz-Cognacrahmsauce
Kartoffelkroketten & frisches Gemüse Fr. 28.00

Cordon-bleu vom Schwein mit Bauernschinken und Raclette
Pommes frites & frisches Gemüse Fr. 32.00

Saftiger Schweinskoteletten-Braten am Stück aus dem Ofen
Jus, hausgemachter Kartoffelstock & frisches Gemüse Fr. 29.00

„Ratsherren Rösti“
Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel am Stück gebraten
mit einer feinen Eierschwämmirahmsauce / Pilzsauce (saisonal)
Preiselbeer-Apfel & eine Butter-Rösti Fr. 36.00

vom Rind

Schweizer Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise
frisches Gemüse & Beilage nach Wahl Fr. 40.00

„Entrecôte double“ doppeltes, tranchiertes Entrecôte mit Sauce Béarnaise,
frisches Gemüse & Beilage nach Wahl Fr. 42.00

Rindsfilet am Stück gebraten & ein Hacktätschli mit Kräutersauce
frisches Gemüse & Beilage nach Wahl Fr. 49.00

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten mit einer Morchelsauce
frisches Gemüse & Beilage nach Wahl Fr. 52.00

„Suure Mocke“ Rindsschmorbraten nach Grossmüeti`s Art
Frischer Kartoffelstock & farbiges Gemüse Fr. 32.00

Rindsfiletwürfel Stroganoff
mit Champignons, Gurken, Peperoni & Zwiebeln, hausgemachte Butternudeln Fr. 39.00

FLEISCHGERICHTE

vom Kalb

Wiener Kalbsrahmgulasch mit einer Garniture von farbigem Gemüse
Kartoffelstock & Gemüse Fr. 28.00

Kalbsrahmbraten (5 Tage in Rahm eingelegt)
mit Wurzelgemüse aus dem Ofen & Kartoffelpüree Fr. 34.00

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen und einer Cognacrahmsauce
serviert mit einer Butter-Rösti Fr. 36.00

Piccata vom Kalb mit Tomaten, Champignons, Schinkenstreifen und Marsalajus,
Risotto, frischer Blattspinat & Ofentomate Fr. 34.00

Cordon-bleu vom Kalb mit Bauernschinken und Appenzeller-Käse
Pommes frites & frisches Gemüse Fr. 42.00

„Scaloppine al limone“ Zarte Kalbsschnitzeli mit Limonensauce
Safran-Risotto, frischer Blattspinat & Ofentomate Fr. 35.00

„Scalopine Saltim Bocca“ Kalbsschnitzeli mit Rohschinken & Salbei
Steinpilz-Mascarponerisotto, frischer Blattspinat & Ofentomate Fr. 36.00

Saftiges Kalbsmedaillon im Kräutermantel, flambierter Calvadosjus,
frisches Gemüse & Beilage nach Wahl Fr. 42.00

Kalbssteak mit einer feinen Morchel-Cognacrahmsauce
frisches Gemüse & Beilage nach Wahl Fr. 52.00

Schweizer Kalbs Hohrücken im Ofen gegart, Eierschwämmli-rahmsauce / Pilzsauce
frisches Gemüse & Beilage nach Wahl Fr. 42.00

mit Geflügel

Französische Maispouardenbrust mit Salbei und Rohschinken im Ofen gegart
Marsala-Jus, Safran-Risotto & farbiges Ofengemüse Fr. 26.00

Poulet Cordon-bleu mit Trutenschinken & Fribourger Vacherin
Pommes frites & frisches Gemüse Fr. 25.00

„Wiener Backhendl“ knusprig gebackene Pouardenbrust
mit Zitrone & Preiselbeer-Apfel, Rosmarin-Bratkartoffeln & Gemüse Fr. 26.00

Rotes Thai Curry mit Poulet, Shitake, Bambussprossen, Kefen, Pack Choi,
Thai Auberginen & Kokosmilch, Basmati Reis & Kroepoek Fr. 25.00

FLEISCHGERICHTE

Wild

Hausgebeizter Wildpfeffer (je nach Jagd-Angebot)
mit einer Garniture von Champignons, Saucenzwiebeln, Speck und Brotcroûtons
Butterspätzli, herbstliche Früchte & Gemüse garniture Fr. 36.00

Rehschnitzeli an feiner Wildrahmsauce, Butterspätzli,
mit einer Wildrahmsauce, Butterspätzli
herbstliche Früchte- und Gemüse garniture Fr. 44.00

Rehrücken garniert mit sautierten Pilzen & einer Wildrahmsauce
Butterspätzli, herbstliche Früchte & Gemüse garniture (2x Service) Fr. 59.00

Vom Lamm

Indisches Lammcurry mit Ingwer, Chili, Zitronengras, Kokosmilch,
Shitake Pilzen, Peperoni, Pack Choi & Basmati Reis Fr. 29.00

Hochybriger Lammragout an einer feinen Safranrahmsauce
Kartoffel-Selleriepüree & frisches Gemüse Fr. 29.00

Lammrücken mit einer Kräuterkruste im Ofen gegart, Rotweinjus
Kartoffelgratin & frisches Gemüse Fr. 42.00

Sous Vide gegartes Lammentrecôte
mit einer hellen Schalotten-Meerrettichrahmsauce
Mont d'Or Kartoffeln & frisches Gemüse Fr. 40.00

FISCH

Eglifilets gebraten nach Luzerner Art mit einer Garniture von Tomaten, Kapern, Champignons, Kräutern & Meunière Jus Salzkartoffeln & frischer Blattspinat	Fr. 38.00
Kross gebratenes Zanderfilet auf Kürbispüree Kräutersauce & Rosenkohlblätter	Fr. 35.00
St. Meinrad Lachsforellenfilets nach Zuger Art an einer feinen Weisswein-Kräuterrahmsauce, Pilav Reis Blätterteig-Gebäck & frischer Blattspinat	Fr. 36.00
Neuseeland Red Snapper oder Sill Snapper Filet auf einem grünen Gemüse-Thaicurry, Jasmin Reis & Kroepoek	Fr. 40.00
Auf der Haut gebratenes Filet vom Küstenkabeljau auf einem Erbsen-Kartoffelpüree, Beurre Blanc Sauce & Gemüse	Fr. 38.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit einer Garniture von Zucchini, Peperoni, Strauchtomaten, Pinienkernen, Oliven & Basilikum Safran-Risotto, Jus & frischer Blattspinat	Fr. 36.00
Ganze, französische Rotzunge meunière gebraten mit Zitrone & Tartaresauce, Salzkartoffeln & frischer Blattspinat	Fr. 39.00
Schottischer Frischlachs auf der Haut gebraten mit Kerbel-Hollandaise Rosmarin-Bratkartoffeln & Blattspinat	Fr. 35.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Frisches Waldpilz-Stroganoff mit Crème fraiche Butterrösti	Fr. 26.00
Rotes Thai Gemüse-Curry mit Shitake Pilzen, Cashew Nüssen, Bambussprossen & Basmati Reis	Fr. 25.00
Butter Rösti mit pochierter Weissweibirne, Eierschwämmli mit Fribourger Vacherin überbacken & Spiegelei	Fr. 24.00
Farbiger „Gemüse-Topf“ mit einem Grillgemüse-Timbale und farbigem Gemüse aus dem Sud gebratene Rosmarin- Kartoffeln	Fr. 25.00
Kartoffelgnocchi mit einer Cherrytomatensauce Zucchini, Oliven, Pinienkerne, Basilikum & Parmesanspänen	Fr. 24.00
Risotto mit sautiertem Blattspinat, einem pochierten Ei & geschmorten Ofentomaten	Fr. 24.00
Hausgemachter Gemüsestrudel aus dem Ofen auf einem frischen Tomatencoulis	Fr. 23.00
Hausgemachter Kürbisstrudel auf Wintergemüsebeet & Kräuterrahmsauce	Fr.23.00
Hausgemachte Cannelloni mit Frischkäse, Gartenlauch, Trockentomaten & Broccoli, mit Tomatencoulis, Rahm & Sbrinz im Ofen gratiniert	Fr. 24.00

BEILAGEN ZU DEN HAUPTGERICHTEN

(Bitte nur eine Beilage pro Hauptgang)

Kartoffel-Kroketten

Pommes frites

Kartoffelgratin

Hausgemachter Kartoffelstock

Mont d'Or Kartoffeln

Salzkartoffeln

Rosmarin-Bratkartoffeln

Frische Eierspätzli

Hausgemachte Nudeln

Hausgemachte Spaghetti

Pilav Reis

Basmati Reis

Safran-Risotto

Menüvorschläge

Menü 1

Bunte Blattsalat-Bowle

Zweigtomaten, Gartenkresse, Ei & Brotwürfeli an feinem Kräuterdressing

Schweinsrahmschnitzel mit frischen Champignons

dazu hausgemachte Butternudeln & frisches Gemüse vom Markt

Fruchtsalat mit hausgemachter Joghurtglace

Fr. 45.00

Menü 2

Frisches Kresseschaumsüpli mit gerösteten Brotwürfeli

„Wiener Backhendl“

knusprig gebackene Poulardenbrust mit Preiselbeeren & Zitrone,

serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln & frischem Gemüse

Heisse Beeren mit hausgemachtem Vanilleglace & Rahm

Fr. 47.00

Menü 3

Bunte Blattsalat-Bowle

mit Datteln, gerösteten Nüssen, gekochtem Ei, Gartenkresse & Steinhauser Hobelkäse

Maispoulardenbrust mit Kräutern im Ofen gegart

serviert auf geschmortem Ratatouille-Gemüse, Jus & feinem Safran-Risotto

Schokoladenmousse mit Früchten der Saison

Fr. 48.00

Menü 4

Bunt gemischter Saisonsalat
mit gekochtem Ei & gerösteten Brotwürfeli an feinem Kräuterdressing

Schweins Cordon Bleu mit Bauernschinken & Raclettekäse
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln & frischem Gemüse vom Markt

„Sorbet-Trilogie“
drei verschiedene hausgemachte Sorbets garniert mit frischen Früchten

Fr. 54.00

Menü 5

Walliser Weissweinsüpli mit farbiger Gemüsebrunoise

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»
mit Walpilzen & einer feinen Cognacrahmsauce
serviert mit knuspriger Butterrösti

Frische Apfelhüechli mit Vanillesauce & Caramelglace

Fr. 56.00

Menü 6

Pastinaken-Apfel-Suppe mit Pinienkernen

Bunte Blattsalat-Bowle
mit sautierten Waldpilzen, Kräutern, Strauchtomaten & Wachtel-Spiegelei

Saftiges Kalbsmedaillon aus dem Ofen
an einem flambierten Calvadosjus
Mont d'Or Kartoffeln & frisches Gemüse

Zuger Kirschtorte

Fr. 69.00

Menü 7

Cavaillon Melone mit luftgetrocknetem Walliser Rohschinken

Frische Rüeibli-Ingwersuppe

Piccata vom Kalb

mit halbtrocknen Cherrytomaten, Champignons, italienische Petersilie & Marsalajus

Safran-Risotto & frischer Blattspinat

Zuger Eiskaffee mit Kirsch

Fr. 70.00

Menü 8

Westschweizer Sauerkraut-Kartoffelsüppi

Blattsalat Bowle mit Streifen vom Alaska Wildlachs, Gartenkresse, Avocado & frischem Meerrettich

Schweinsfilet im Speck-Kräutermantel am Stück gebraten

dazu ein feiner Jus, Rosmarin-Bratkartoffeln & frisches Gemüse vom Markt

Hausgemachter Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanilleglace

Fr. 72.00

Menü 9

Bunte Blattsalat-Bowle

mit Melone, Beeren, Granatapfel, Gartenkresse & Kräuter-Croûtons

Ravioli mit feiner Ricotta-Zitronenfüllung

serviert mit Ofengemüse, roten Zwiebeln, Parmesanspänen & knusprigen Kräutern

Kalbshohrücken aus dem Ofen

flambierter Calvados-Jus, Mont d'Or Kartoffeln & frisches Gemüse

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 78.00

Menü 10

„Deux Filets“

Bunte Blattsalate mit Datteln, Strauchtomaten, gerösteten Nüssen,
Ei & Steinhauser Hobelkäse

Kraftbrühe mit Sherry & Gemüsestreifen

Schweinsfilet-Medaillon

an einer feinen Eierschwämmli-sauce, hausgemachte Butternudeln & frisches Gemüse

Rindsfilet-Medaillon

mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten & frisches Gemüse vom Markt

Fruchtsalat mit Beeren & hausgemachtem Joghurtglace

Fr. 88.00

Menü 11

„Trois Filets“

Bunte Blattsalate

mit Strauchtomaten, Gartenkresse, Ei & Brotwürfeli an feinem Kräuterdressing

Schweinsfilet-Medaillon

an einer pikanten Curryrahmsauce, Pilav Reis & frisches Gemüse

Rindsfilet-Medaillon

mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten & frisches Gemüse vom Markt

Kalbsfilet-Medaillon an einem flambierten Calvados-Jus

hausgemachten Butternudeln & frischem Gemüse

Sorbet nach Wahl mit einem Fruchtbrand

Fr. 98.00

SÜSSSPEISEN

Kalte Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace & frischen Beeren	Fr. 10.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm & frischen Früchten	Fr. 8.50
Zuger Kirschtorte	Fr. 8.00
Feines Tiramisu mit Espresso & Cafelikör	Fr. 9.50
Panna Cotta Piemontaise mit frischen Beeren	Fr. 11.50
Gebrannte creme nach Grossmüeti`s Rezept mit Vanilleglace, Rahm & einem Mandelguetzli	Fr. 9.50
Schokoladenmousse mit Saison-Früchten	Fr. 13.50
Vermicelles vom Britschgi Adrian mit Schlagrahm	Fr. 13.50
Coupe Nesselrode mit Meringues, Vanilleglace & Rahm	Fr. 15.50

Warme Desserts

Lauwarmes Schoggitörtli aus dem Ofen mit hausgemachter Joghurt-Glace & frischen Früchten	Fr. 14.50
Hausgemachter Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanilleglace	Fr. 12.50
Hausgemachte Öpfelchüechli mit warmer Vanillesauce & Glace	Fr. 11.50

Variationen

Sorbetteller „Adler“ Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten	Fr. 14.50
Kleines, warmes Schoggitörtli Fruchtsalat & hausgemachtes Ananas-Basilikumsorbet	Fr. 15.50