



BANKETT VORSCHLÄGE 2023

SCHÖNE KULINARISCHE HÖHENFLÜGE

* Saisonal



Suppe

Frische Tomatensuppe mit Rahm und Basilikum	CHF 11
Feines Kürbissüpli mit Kernöl & gerösteten Kernen	CHF 11
Steinpilz-Cognacrahmsüpli mit feiner Pilz-Brunoise	CHF 11
Frische Rüebli-Ingwersuppe	CHF 11
Kokos-Limonensüpli	CHF 11
Weissweinsüpli mit farbiger Gemüsebrunoise	CHF 11
Pastinaken-Apfel-Suppe mit Pinienkernen	CHF 11
Birnen-Sellerie-Suppe mit Coppa-Chips	CHF 11
Geröstete Blumenkohlsuppe mit Kichererbsen und Dukkah	CHF 11

Salate

Bunte Blattsalat-Bowle mit Strauchtomaten, Gartenkresse, Ei & Brotwürfeli	CHF 11
Bunt gemischter Saisonsalat mit gekochtem Ei & gerösteten Brotwürfeli	CHF 12
Bunte Blattsalat-Bowle mit Steinhauser Hobelkäse, Datteln, Strauchtomaten, gerösteten Nüssen & Ei	CHF 15
Bunter Frühlingssalat mit Blattsalaten, gehobeltem Gemüse, Spargeln, Bärlauch & Strauchtomaten *	CHF 16
Bunter Sommersalat mit Melonenkugeln, frischen Beeren, Granatapfel, Pinienkernen & Gartenkresse *	CHF 15
Bunter Herbstsalat mit kross gebratenem Speck, geröstete Pinienkerne, Feigen, Knusperfeta & Honig-Limetten Dressing *	CHF 16
Wintersalat Bowle mit Linsen, Kichererbsen, Äpfel, Granatapfelkerne, Baumnüssen, Mandeln & Datteln *	CHF 15
Bunter Tomatensalat mit Burrata und Rucola Basilikum, Olivenöl & Balsamico *	CHF 16

* Saisonal

kalte **Vorspeisen**

Vegetarisch	Randen Carpaccio mit Ziegenkäse, Rucola, Orangen und karamellisierten Nüssen	CHF 16
mit Fleisch	Vorspeisenvariation «Adler» rassiges Rindstatar, hausgebeizter graved Lachs & Mango-Chili-Sauce	CHF 19
	Hausgemachte Gänseleber-Terrine „Elsässer Art“ mit Senfrüchte-Mousse, getrocknetes Eigelb, Toast & Butter	CHF 26
	Verschiedene Antipasti, Büffelmozzarella, Beef Tatar geflämmt Ziegenkäse, 18 Monate gereifter Parmaschinken	CHF 19
vom Wasser	Tintenfisch Carpaccio mit Pistazienkernen, Ruccola, Limette & Parmesan	CHF 19
	Rauchfisch-Teller geräucherte Forelle & Rauchlachs, Dillsenfauce & Meeretichschaum	CHF 19
	Rauchlachstatar mit Zuger Gin und Wildkräutersalat	CHF 19
	Gebeizter Saibling mit Rettich-Carpaccio und Dill-Vinaigrette	CHF 19

warme **Vorspeisen**

Vegetarisch	Hausgemachte Nudeln mit einer Safran-Vanillesauce, Gemüstreifen, Strauchtomaten, Ruccola & gerösteten Pinienkernen	CHF 17
	Frische Kartoffelgnocchi mit einer feinen Spinatrahmpesto, pochiertem Ei, Morcheln & Kerbel	CHF 17
	Ravioli mit einer Frischkäse-Limonenfüllung, Ofentomaten, knusprigem Basilikum & Sbrinz	CHF 17
vom Wasser	Hausgemachte Spaghetti mit Gemüstreifen, Rahm, Noilly Prat & Rauchlachs-Streifen	CHF 19
	Kross gebratenes Zanderfilet auf einem Süsskartoffelpüree mit einem Kräuterschaum & Kräuter Öl	CHF 22

* Saisonal

Fleischgerichte

vom Schwein	Saftiges Schweinssteak mit einer Waldpilz-Cognacrahmsauce Kartoffelkroketten & frisches Gemüse	CHF 32
	Cordon-bleu vom Schwein mit Bauernschinken und Raclette Pommes frites & frisches Gemüse	CHF 34
	„Ratsherren Rösti“ Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel am Stück gebraten mit einer feinen Eierschwämmrahmsauce / Pilzsauce (saisonal) Preiselbeer-Apfel & eine Butter-Rösti	CHF 38
vom Rind	„Suure Mocke“ Rindsschmorbraten nach Grossmüeti`s Art Frischer Kartoffelstock & farbiges Gemüse	CHF 36
	Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Champignons, Gurken, Peperoni & Zwiebeln, hausgemachte Butternudeln	CHF 42
	Zartes Roastbeef an kräftiger Rotwein-Pfeffersauce serviert mit Bratkartoffeln & frisches Gemüse	CHF 48
	„Entrecôte double“ doppeltes, tranchiertes Entrecôte mit Sauce Béarnaise, frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	CHF 48
	Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten mit einer Morchelsauce frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	CHF 52

* Saisonal

Fleischgerichte

vom Kalb	Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen und einer Cognacrahmsauce serviert mit einer Butter-Rösti	CHF 37
	Piccata vom Kalb mit Tomaten, Champignons, Schinkenstreifen und Marsalajus, Risotto, frischer Blattspinat & Ofentomate	CHF 36
	„Scalopine Saltim Bocca“ Kalbsschnitzeli mit Rohschinken & Salbei Steinpilz-Mascarponerisotto, frischer Blattspinat & Ofentomate	CHF 36
	Cordon-bleu vom Kalb mit Bauernschinken und Appenzeller-Käse Pommes frites & frisches Gemüse	CHF 44
	Saftiges Kalbsmedaillon im Kräutermantel, flambierter Calvadosjus, frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	CHF 45
	Schweizer Kalbs Hohrücken im Ofen gegart, Eierschwämmli-rahmsauce / Pilzsauce frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	CHF 44
	Kalbssteak mit einer feinen Morchel-Cognacrahmsauce frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	CHF 50
	Kalbsfilet mit Kräuter-Pistazienkruste, Portweinsauce Kartoffelpüree und Saisongemüse	CHF 54
	«Duo vom Kalb» Kalbsfilet am Stück gebraten mit Rotweinjus & ein Hacktätschli mit Kräutersauce frisches Gemüse & Beilage nach Wahl	CHF 48
mit Geflügel	Rotes Thai Curry mit Poulet, Shitake, Bambussprossen, Kefen, Pak Choi, Thai Auberginen & Kokosmilch, Basmati Reis & Kroepoek	CHF 30
	Französische Maispouardenbrust mit Salbei und Rohschinken im Ofen gegart Marsala-Jus, Safran-Risotto & farbiges Ofengemüse	CHF 30
	„Wiener Backhendl“ knusprig gebackene Pouardenbrust mit Zitrone & Preiselbeer-Apfel, Rosmarin-Bratkartoffeln & Gemüse	CHF 30
	Poulet Cordon-bleu mit Trutenschinken & Fribourger Vacherin Pommes frites & frisches Gemüse	CHF 32
vom Lamm	Lammrücken mit einer Kräuterkruste im Ofen gegart, Rotweinjus Kartoffelgratin & frisches Gemüse	CHF 45

* Saisonal

vom Wasser	Kross gebratenes Zanderfilet auf Kürbispüree Kräutersauce & Rosenkohlblätter	CHF 36
	St. Meinrad Lachsforellenfilets nach Zuger Art an einer feinen Weisswein-Kräuterrahmsauce, Pilav Reis Blätterteig-Gebäck & frischer Blattspinat	CHF 36
	Schottischer Frischlachs auf der Haut gebraten mit Kerbel-Hollandaise Rosmarin-Bratkartoffeln & Blattspinat	CHF 36
	Auf der Haut gebratenes Filet vom Küstenkabeljau auf einem Erbsen-Kartoffelpüree, Beurre Blanc Sauce & Gemüse	CHF 38
Vegetarisch	Frisches Waldpilz-Stroganoff mit Crème fraiche Butterrösti	CHF 28
	Rotes Thai Gemüse-Curry mit Shitake Pilzen, Cashew Nüssen, Bambussprossen & Basmati Reis	CHF 28
	Butter Rösti mit pochierter Weissweibirne, Eierschwämmli mit Fribourger Vacherin überbacken & Spiegelei	CHF 28
	Kartoffelgnocchi mit einer Cherrytomatensauce Zucchini, Oliven, Pinienkerne, Basilikum & Parmesanspänen	CHF 28
	Risotto mit sautiertem Blattspinat, einem pochierten Ei & geschmorten Ofentomaten	CHF 28
	Hausgemachter Gemüse oder Kürbisstrudel aus dem Ofen auf einem frischen Tomatencoulis und Süsskartoffelpüree	CHF 28
	Quinoa Falafel Pfanne Ofengemüse und Joghurt dipp	CHF 28
Beilagen	Kroketten	
	Pommes frites	
	Kartoffelgratin	
	Hausgemachter Kartoffelstock	
	Mont d'Or Kartoffeln	
	Salzkartoffeln	
	Rosmarin-Bratkartoffeln	
	Hausgemachte Nudeln	
	Pilav Reis	
	Basmati Reis	
Safran-Risotto		

* Saisonal



Menüvorschläge

Menü 1

Bunte Blattsalat-Bowle
mit Datteln, gerösteten Nüssen, gekochtem Ei, Gartenkresse & Steinhauser Hobelkäse

Maispouardenbrust mit Kräutern im Ofen gegart
serviert auf geschmortem Ratatouille-Gemüse, Jus & feinem Safran-Risotto

Schokoladenmousse mit Früchten der Saison

CHF 56

Menü 2

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

CHF 59

Menü 3

Walliser Weissweinsüpli mit farbiger Gemüsebrunoise

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

Frische Apfelhüechli mit Vanillesauce & Vanilleglace

CHF 62

* Saisonal



Menü 4 Cavaillon Melone mit luftgetrocknetem Walliser Rohschinken

 Frische Rüebli-Ingwersuppe

 Piccata vom Kalb
 mit halbgetrockneten Cherrytomaten, Champignons, italienische Petersilie & Marsalajus
 Safran-Risotto & frischer Blattspinat

 Zuger Eiskaffee mit Kirsch

CHF 74

Menü 5 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

CHF 78

Menü 6 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

CHF 85

* Saisonal

Menü 7

Frische Rüebli-Ingwersuppe

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

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce

serviert mit hausgemachten Nudeln & frisches Gemüse vom Markt

Hausgemachter Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanilleglace

CHF 92

Menü 8

„Duo vom Kalbsfilet und Rindsfilet“

Bunte Blattsalate

mit Strauchtomaten, Gartenkresse, Ei & Brotwürfeli an feinem Kräuterdressing

Rindsfilet-Medaillon

mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten & frisches Gemüse vom Markt

Kalbsfilet-Medaillon an Morchelrahmsauce

hausgemachten Butternudeln & frischem Gemüse

Sorbet nach Wahl mit einem Fruchtbrand

CHF 96

* Saisonal

Süssspeisen

kalte **Desserts**

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm & frischen Früchten	CHF 9
Zuger Kirschtorte	CHF 9
Frischer Fruchtsalat mit Joghurtglace & frischen Beeren	CHF 11
Feines Tiramisu mit Espresso & Cafelikör	CHF 11
Panna Cotta Piemontaise mit frischen Beeren	CHF 11
Gebrannte creme nach Grossmüeti`s Rezept mit Vanilleglace, Rahm & einem Mandelguetzli	CHF 11
Schokoladenmousse mit Saison-Früchten	CHF 15

warme **Desserts**

Hausgemachter Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanilleglace	CHF 14
Hausgemachte Öpfelhüechli mit warmer Vanillesauce & Glace	CHF 14
Lauwarmes Schoggitörtli aus dem Ofen mit hausgemachter Joghurt-Glace & frischen Früchten	CHF 15

Variationen

Sorbetteller „Adler“ Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten	CHF 15
Dreierlei Dessertvariationen Schoggitörtli, hausgemachtes Sorbet und Schokoladenmousse	CHF 15

* Saisonal

