

BANKETTMENU VORSCHLÄGE

Alle Preise netto, inklusive 7.7% MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

**Wir sind spezialisiert auf Tessiner und Italienische Weine.
Gerne zeigen wir Ihnen unsere Wein- und Getränkekarte.**

Unsere Vorschläge sind nicht abschliessend, gerne stellen wir weitere Menus nach Ihren Wünschen zusammen. Vielleicht benötigen Sie zusätzlich **glutenfreie** Küche oder **andere Diäten**?
Sagen Sie es uns, unser Küchenchef wird Ihnen gerne Vorschläge machen.

MENU AUS DEM À LA CARTE

Eine Möglichkeit ist es ein Menu aus unseren saisonalen Angeboten aus unserer a la carte Karte zusammen zu stellen. Kreieren Sie Ihr eigenes Menu und entscheiden wie viele Gänge Sie wünschen.

So berechnen wir die Preise wie folgt:

1 Gericht	es gilt der geschriebene Preis
2 Gang Menu	es gilt der geschriebene Preis minus 5%
3 – 5 Gang Menu	es gilt der geschriebene Preis minus 10%
Ab 6 Gang Menu	es gilt der geschriebene Preis minus 12%



BANKETTMENUS

Frühling

Menü 1 - CHF 62.00

Grilliertes Anti Past- Gemüse
mit Rohschinken
und Hausgemachter Rosmarin Focaccia

Maispoularde vom Grill
mariniert in Tessiner Blütenhonig
Paprika- Tomatenragout
Weissweinsrisotto
und Geflügeljus

Panna Cotta
mit Beerenragout

Menü 2 – CHF 65.00

Bärlauchschaumsuppe
mit Creme Fraiche
und grünem Spargel

Schweinsfilet medium gebraten
Ragout von Frühlingsmorcheln
und Radieschen,
frittierte Rosmarinkartoffeln
Portweinjus

Orangencreme
mit Schokoladensauce
und Birnen



Sommer

Menü 1 – CHF 62.00

Burrata auf Oliven- Ricotta Mousse

mit getrocknete Tomaten
und Feigen

Gefüllter Schweinsrücken mit Anti Pasti- Gemüse

gebratene Karotten
mit Tessiner Polenta
und Jus

Aprikosen Tiramisu

Menü 2 – CHF 68.00

Blumenkohlcremesuppe

mit Pinienkerne
und Olivenöl

Grilliertes Entrecote

mit Cafe de Parie Butter
und saisonalem Gemüse
dazu Safranrisotto
und Merlotjus

Espresso- Mascarpone Creme

mit Heidelbeeren



Herbst

Menü 1 – CHF 65.00

Nüsslisalat

mit Frenchdressing
und gebratenen Pilzen,
getrockneten Tomaten
und Gurke

In Merlot geschmorter Kalbsschulterbraten

in just geschmortes Gemüse
mit Polenta a la creme
und Schmorfond

Zimtparfait

mit eingewecktem Pflaumenragout

Menü 2 – CHF 62.00

Sellerieschaumsuppe

mit Röstzwiebeln

Kross gebratenes Zanderfilet

mit Belugalinsenragout
dazu gebackene Polenta
und Safranrahmsauce

Rumfrüchte

mit Vanille Glace
und Pistazien



Winter

Menü 1 – CHF 62.00

Ziegenkäse
mit Speck umwickelt
auf Linsen-Nüsslisalat

Rindsschmorbraten in Merlot sanft geschmort
mit Süsskartoffelpüree
und Rosenkohl

Bratapfeltiramisu

Menü 2 – CHF 65.00

Wirslingrahmsuppe
mit Sbrienz vom Rolf Beeler
und Olivenöl

Lammgigot geschmort in Rosmarin und Knoblauch
mit Weissen Bohnen, Feigen,
Tessiner Polenta
und Pimentjus

Schoggimousee
mit Granatapfelkernen
und gerösteten Pinienkerne



VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Malfatti al büter cun salvia e pign

Unsere Spezialität seit Jahren!

Tessiner Spinat – Ricotta – Gnocchi (mit Tessiner Ricotta hergestellt)
an brauner Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen

Risott all zafferan

Sämig gerührter Carnaroli Safranrisotto
mit sautierten Steinpilzen

Weissweinisotto

mit Tomaten,
Frühlingslauch, Blattpeterli
und Parmesan

Anti Pasti Gemüserisotto

mit Sbrienz von Rolf Beeler

Gnocchi in Basilikumpesto

mit Pinienkernen
und Cherrytomaten

