

Bankett – Winter

Suppen

Kartoffelsuppe mit Limetten, Zitronengras	7.00
Karottensuppe mit Orangen	7.00
Sauerkrautsuppe mit Prosecco	7.00

Kalte Vorspeisen / Salate

Blattsalat mit in Olivenöl marinierten Topinamburhobel	7.00
Gebratene Kalbsmilken auf Nüsslisalat	13.50
Geräucherte Forelle, Meerrettichschaum, Winterportulak	13.50
Wurzelsalat mit Randen, Ingwer, gerösteten Mandeln	8.50

Warme Vorspeisen

Linsen-Sauerkrauttorte mit Sauerrahm (nach dem Rezept vom Rössli Mogelsberg)	12.00
Spinatquiche mit Randenvinaigrette, Blattsalat	12.00
Quiche Lorraine, Blattsalat	12.00

Hauptspeisen

Rind	– Rindsragoût mit Sternanis, Marroni-Kartoffelstock, Schwarzwurzeln	26.50
Kalb	– Glasierter Kalbsbraten an Madeirajus, Griessgnocchi mit Pistazien, Ofenkürbis mit Kräutern	27.50
	– Blätterteigpastete mit Kalbsmilken, Rahmsauce mit Champignons, Wurzelgemüse	26.50
Lamm	– Lammschulterbraten in Bier und Zimt geschmort, Kartoffelgratin, Stangensellerie mit Dörraprikosen	27.50
Schwein	– Rollschinkli, Schmelzkartoffeln, Dörrbohnen, Aprikosensenf	24.50
Huhn	– Pouletschenkel im Erdnussmantel mit Chili und Kokosmilch geschmort, Basmatireis, Kurkuma-Karotten	24.50
Fisch	– Forellenfilet im Sesam-Mohnmantel, Limettenbutter mit Chili, Gemüsereis mit Granatapfelkernen	26.50

Vegetarische Hauptspeisen

Malfatti mit Gorgonzola, Trevisano, Rotweinbirne, geröstete Baumnüsse	21.50
Artischockenragoût mit Safran, Kichererbsen, rote Zwiebeln, Pilawreis	21.50
Linsen-Sauerkrauttorte mit Sauerrahm, caramelisierte Birnenschnitze	20.50
Wintergemüsequiche dazu Randensalat mit Ingwer	20.50
Blätterteigpastete mit Schwarzwurzel-Morchelsauce, schwarze Linsen	21.50

Süssspeisen

Orangen-Schoggimousse mit Cointreau	9.50
Mohnkuchen mit Zwetschgenparfait	9.50
Quittenparfait mit Brownie	9.50
Dörrbirnenmousse mit Schlagrahm	8.50
Ingwerquarkcrème	8.50
Schoggikuchen	6.00