



**MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTS
SAISON 2025**



Menu 1

Salat Festival mit Tomaten, 2erlei von der Melone und Feta

Filet vom Schwein, Senfsauce, Rösti und
saisonales Gemüse

Schokoladen-Mousse

52,50 €

Menu 2

Doradenfilet auf Süßkartoffelpüree, Sauce Vierge

Filet vom Kalb in der Kräuterkruste, Jus, Bratkartoffel und
saisonales Gemüse

Crème brûlée mit Vanille

63 €

ab 10 Personen: 3 Amuses Bouches nach Wahl des Küchenchefs 9,00 € /Person

Bitte 1 einheitliches Menü für die ganze Gruppe auswählen

Die Preise sind inklusive MwSt.

Menu 3

Foie gras mit Mango Chutney und Salat Bouquet

Risotto mit Meeresfrüchten

Sorbet mit Crémant

Rinderfilet, Madeira Sauce, Herzoginkartoffeln und saisonales Gemüse

Café Gourmand

99 €

Vegetrisch/Vegan

Süßkartoffelsuppe, Kokosmilch und Ingwer

Gebratene Polenta mit Champignon -Ragout
und Gemüse

Frischer Obstteller

47 €

ab 10 Personen: 3 Amuses Bouches nach Wahl des Küchenchefs 9,00 € /Person

Bitte 1 einheitliches Menü für die ganze Gruppe auswählen

Die Preise sind inklusive MwSt.