

# Bankett - Menus

---

## Menu 1

Fr. 38.50

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten «Grossmutter Art»

Mischgemüse

Kartoffelstock

\*\*\*

Cassata «Mezza Luna» mit Kirsch

---

## Menu 2

Fr. 43.00

Grüner Salat

\*\*\*

Schweinsschnitzel an Champignonsauce

Nudeln an Butter

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Rahm

---

## Menu 3

Fr. 49.50

Blattsalat mit Croûton und Speck

\*\*\*

Geschnetzeltes Schweinefleisch nach Zürcher Art

Butterrösti

\*\*\*

Mocca Parfait hausgemacht

---

## Menu 4

mit Schweinefleisch Fr. 45.00

Grüner Salat

mit Kalbfleisch Fr. 56.00

\*\*\*

Cordon Bleu «Sternen»

Gemüsebouquet

Pommes Frites

\*\*\*

Caramelköppli

---

# Bankett - Menus

---

## Menu 5

Fr. 46.50

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Aargauer Schweinsbraten mit Dörzwetschgen

Saisongemüse

Kartoffelstock

\*\*\*

Hausgemachtes Orangenparfait mit Grand Marnier

---

## Menu 6

Fr. 50.50

Gemischter Salat

\*\*\*

Gebratenes Pouletbüstchen an Currysauce  
mit asiatischem Gewürzreis und Gemüsestreifen

\*\*\*

Vanilleeis mit Schokoladensauce

---

## Menu 7

Fr. 49.50

Tomatensalat mit Zwiebeln an Balsamicodressing

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»

Eierspätzli

\*\*\*

Zitronensorbet mit Vodka

---

## Menu 8

Fr. 52.50

Kartoffel - Lauch Cremesuppe

\*\*\*

Glasierter Kalbsbraten an Marsalajus

Saisonaler Gemüsemix

Trockenreis an Butter

\*\*\*

Ananascarpaccio mit Zitronensorbet

---

## Bankett - Menus

---

### Menu 9

Fr. 57.50

Rindskraftbrühe «Mille Fanti»

\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art  
Butterrösti

\*\*\*

Vanilleeis mit Waldbeeren

---

### Menu 10

Fr. 64.50

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Béarnaise  
Marktgemüse  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

---

### Menu 11

Fr. 73.50

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise  
Gemüsebouquet  
Röstikrokette

\*\*\*

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

---

# Bankett – Menus

## Vegetarische Hauptgänge

---

### Vegi 1

Fr. 26.50

**Kartoffelgnocchi an Butter  
mit getrockneten Tomaten und Basilikumblätter**

---

### Vegi 2

Fr. 24.00

**Mah Mee Indonesische Gewürznudeln  
mit knackigen Gemüsestreifen und Steinpilzen**

---

### Vegi 3

Fr. 28.50

**Gemüsecurry «Ravichandiran»  
Mildes Curry mit Gemüse und Früchten im Reising**

---

### Vegi 4

Fr. 26.50

**Asiatischer Gewürzreis mit knackigen Gemüsestreifen**

---

# Apéro Vorschläge

Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem Apéritiv.

Für Ihren individuell zusammengestellten Apéritif mit anschliessendem Bankettmenu empfehlen wir Ihnen 4 - 6 verschiedene Komponenten aus unseren Vorschlägen auszuwählen.

Die Verrechnung erfolgt nach Auswahl und pro Person.

- 
- |   |           |
|---|-----------|
| - Chips & Nüssli (pro Person)   | Fr. 1.50  |
| - Geröstete Erdnüsse «Mah Mee» (pro Person)                           | Fr. 3.00  |
| - Chäschüechli (pro Stück)  | Fr. 4.50  |
| - Eglifiletknusperli mit Tartarsauce (pro Portion)                    | Fr. 27.50 |
| - Chicken Nuggets mit Cocktailsauce (3 Stück)                         | Fr. 6.50  |
| - Gemüsesticks mit 3 Saucen (Tartar, Curry und Cocktail) (pro Person) | Fr. 8.50  |
|   |           |
| - Crostini mit Beef Tatar (pro Stück /halbe Toastscheibe)             | Fr. 3.50  |
| - Crostini mit Oliventapenade (pro Stück halbe Toastscheibe)          | Fr. 3.50  |
| - 2 Mundbissen Crêpes mit Kräuterfrischkäse                           | Fr. 4.50  |
| - 2 Mundbissen Crêpes mit Thonmousse                                  | Fr. 4.50  |
| - 1 Hacktätschli «Grossmutterart»                                     | Fr. 4.00  |

## Individuell zusammengestellte Komponenten

Stellen Sie sich Ihr persönliches Wunschmenu zusammen. Wählen Sie dafür aus den verschiedenen Gängen aus. Wir bitten Sie, sich für ein gemeinsames Menu zu entscheiden. Gerne servieren wir Ihnen einen Nachservice des Hauptganges. CHF 8.00 Zuschlag pro Person Die Verrechnung erfolgt nach Auswahl und pro Person.

---

### Salate

Grüner Blattsalat  
Gemischter assortierter Salat  
Kopfsalat  
Kopfsalat Herzen  
Bunter gemischter Salat  
Tomatensalat mit Zwiebeln  
Tomatensalat mit Mozzarella

#### Auswahl Salatsaucen:

Französisch  
Italienisch  
Balsamicodressing  
Gemüsevinaigrette

#### Auswahl Garnitur:

Geh. Ei, Pinienkerne, Kürbiskerne,  
geröstete Brotwürfeli, Radieschen,  
Basilikum, Petersilie, Schnittlauch

---

### Suppen

#### Klare Suppen

Rindskraftbrühe nature  
Rindskraftbrühe mit Flädli  
Rindskraftbrühe mit Eierfäden  
Rindskraftbrühe mit Portwein  
Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen

#### Gebundene Suppen

Lauch - Kartoffelsuppe mit Petersilie  
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube  
Kürbisschaumsuppe mit Kernen  
Steinpilzsuppe  
Gemüsecremesuppe  
Brokkolischaumsuppe  
Kartoffelsuppe mit Kerbel

---

### Vorspeisen

#### Kalt

Geräucherter Lachs mit Toast & Butter, Salatgarnitur  
Roastbeefsteller mit Sauce Tartar  
Aufschnitt-Teller garniert

#### Warm

Dänisch Tartar in Butter gebraten auf Toast mit frischem Meerrettich oder Salatbeilage  
Sautierte Riesencrevetten auf buntem Blattsalat mit Gemüsevinaigrette  
Egfilets im Bierteig mit Salzkartoffeln mit Sauce Tartar  
Lachstranche rosé gegart auf Blattsalat mit Sauce Hollandaise  
Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen, Speckwürfeli und gerösteten Brotcroûtons

---

## Hauptgerichte Fleisch

### Vom Schwein

Cordon Bleu  
Schweinsgeschnetzeltes  
Schweinscaréebraten  
Aargauerbraten gespickt mit Dörrzwetschgen  
Schweinschalsbraten  
Schweinsfilet Médailleon  
Geräuchertes Rippli  
Piccata

### Vom Kalb

Cordon Bleu  
Kalbssteak  
Kalbsfilet Médailleon  
Kalbsschnitzel  
Kalbsvoressen «Wienerart»  
Kalbsgeschnetzeltes  
Kalbskotelette  
Kalbshaxe «Cremolata»  
Piccata

### vom Rind

Rumpsteak  
Entrecôte  
Rindsfilet Médailleon  
Rindsgeschnetzeltes  
Siedfleisch (ab 10 Personen)

### Vom Lamm

Lammrückenfilet

### vom Huhn

Pouletbrüstli  
Pouletgeschnetzeltes

### Spezialitäten

Buureschüblig  
Hacktätschli  
Hackbraten  
Heisser Beinschinken  
Ofenfleischkäse  
Bratenteller mit Sauce Tartar

---

## Hauptgerichte Fisch

Riesencrevetten Spiess  
Eglifilets im Bierteig  
Lachstranche  
Pangasiusfilet  
Felchenfilet

---

## Saucen

Morchelsauce  
Steinpilzsauce  
Sauce Hollandaise  
Sauce Béarnaise  
Grüne Pfeffersauce  
Senfsauce

Currysauce  
Stroganoffsauce  
Calvadossauce  
Champignonrahmsauce  
Marsalasauc  
Portweinsauce

---

## Beilagen

Gemüsebouquet (3 Sorten je nach Saison)  
Bohnenbündeli mit Speck

Tomaten Provençale  
Erbsli & Rübli

---

## Dessert's

Orangenparfait

Moccaparfait

Cassata

Caramelköpfl

Ananascarpaccio mit Zitroneneis

Apfelchüechli mit Vanilleeis

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Zitronensorbet mit Vodka

Frische Ananas mit Zitronensorbet

Fruchtsalat nature (Saisonal)

Fruchtsalat mit Rahm

Fruchtsalat mit Kirsch

Meringue mit Glace und Rahm

Coupe Danemark

Gebrannte Creme

Coupe Waldbeeren

Schwarzwälder Eisstange

## Unsere Glacéaromen

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mocca, Stracciatella, Zitronensorbet, Zwetschgensorbet

---

## Kinder Special's

«Elefantenohr»

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Ketchup

«Schreihahn»

Pouletbrüstli an Rahmsauce mit Nüdeli

«Globi»

Chicken Nuggets «Maison» vom Pouletbrüstli mit Pommes Frites und Cocktailsauce

«Doppeldecker»

Schweins Cordon-Bleu mit Gemüse und Nüdeli

«Mäc Sternä»

Kalbspojarski Steak mit Rahmsauce und Rösti

«Dä Italiäner»

Teigwaren mit Tomatensauce