

Bankettvorschläge 10-23

Vorspeisen

- Suppe nach Tagesempfehlung | 9.00
- Grüner Blattsalat | 9.00
- Saisonal gemischter Salat | 13.00
- Weizenbrothfladen mit Spinat-Ricottafüllung und Blattsalat | 14.00
- Gebackener Geissenkäse auf Rucolasalat mit Birnenkompott | 18.00
- Gebratene Garnelen mit roter Beete und Curry-Knoblauch-Schaum | 21.00

Hauptspeisen Fleisch

- Mediterranes Kalbsragout in Zitronensauce an Ofenkartoffel | 31.00
- Maispouardenbrust an Kurkumarisottotaler auf Lauchgemüse und Honig-Rosmarin-Jus | 33.00
- Lammfilet auf Blumenkohlpüree mit Ratatouille, Ofenkartoffel und Balsamicojus | 38.00
- Entenbrust an Wokgemüse, Ingwersauce und Orangenreis | 35.00

Hauptspeisen Fisch

- Lachsfilet mit glasierten Karotten, Randenpolenta und Basilikumsauce | 34.00
- Gebratenes Doradenfilet auf Ratatouille mit Limoncellosauce und Ofenkartoffeln | 33.00

Hauptspeisen Vegetarisch

- Kichererbsenküchlein serviert auf Sweet-Chilligemüse und Apfel-Kokos-Chutney | 27.00
- Kohlrabi mit Apfel und Kartoffel gefüllt auf Zucchini-creme | 28.00

Dessert

- Parfait vom Basler Lächerli mit Cranberrymarmelade und Grüntee-Creme | 11.00
- Apfelstrudel serviert mit Vanilleeis | 11.00
- Kokoseis auf „Creme Catalan“ (bis 25 Personen) | 11.00

Bitte entscheiden Sie sich für eine Vorspeise, ein Fleisch- und Fischgericht, sowie ein vegetarisches Gericht und ein Dessert.