

## Bankettvorschläge 10-24

### Vorspeisen

Tagessuppe | 9.00 ( Oktober – April )

Grüner Blattsalat | 9.00

Saisonaler gemischter Salat | 13.00

Weizenbrotfladen mit Spinat-Ricottafüllung und Blattsalat | 14.00

Gebackener Geissenkäse auf Rucolasalat mit Aprikosenkompott | 18.00

Gebratene Garnelen mit roter Beete und Curry-Knoblauch-Crème | 21.00

### Hauptspeisen Fleisch

Kalbsragout mit Zitronensauce und gratinierten Ofenkartoffeln | 30.00

Maispouardenbrust an Lauchbett mit Estragonsauce und Kurkumarisottotalern | 30.00

Lammfilet an Minzjus serviert mit Ratatouille und Couscous | 35.00

Entenbrust an Fenchel mit Korianderreis und Salbeijus | 33.00

### Hauptspeisen Fisch

Lachsfilet mit glasierten Karotten, Randenpolenta und Limoncello- Basilikumsauce | 31.00

Gebratenes Doradenfilet auf Ratatouille mit Weisweinsauce und Ofenkartoffeln | 33.00

### Hauptspeisen Vegetarisch

Gemüsebälchen an Rote-Bete-Hummus mit Tabouleh und Kokosmilch | 28.00

Gebackene Feta-Aubergine auf Tabbouleh und Tomatensalsa | 28.00

### Dessert

Passionsfrucht Parfait an Waldbeerensauce | 11.00

Basler Lächerli Parfait mit Ananas und Crème vom grünen Tee | 11.00

Apfelstrudel serviert mit Vanilleeis | 11.00 ( Oktober-April )

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.**