

Bankettvorschläge 25

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 auf Peperoni, Kresse und Limetten-Honig-Chilli Sauce | 21.00

Hauptspeisen Fleisch

Kalbsragout mit Zitronensauce und gratinierten Ofenkartoffeln | 30.00

Maispoulardenbrust 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 Weissweinsauce und Ofenkartoffeln | 33.00

Hauptspeisen Vegetarisch

Gemüsebällchen an Rote-Bete-Hummus mit Quinoa und Kokosschaum | 29.00

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.