



PALLAS

ARTE ★★ ★★ ★★ ★★
SEMINAR- UND KONFERENZHOTEL

SEMINARE, BANKETTE & EVENTS



INHALTSVERZEICHNIS

Kaffeepausen / Die Pause der etwas anderen Art	3
Flying Aperero/- dinner	4
Aperero selbst kreieren	6
Sandwiches für die schnelle Verpflegung	10
Stehlunch	11
Lunch Menus	12
Vegetarische Menus	15
Dinner- und Eventmenus	16
Saisonale Menus	18
Bankett- und Seminarfrühstück vom Buffet	21
Brunchbuffet	22
Buffets	23
Getränkekarte	27

Kaffeepausen

Preise pro Person

Kaffeepause STANDARD

- Kaffee, Tee, Saft, Gipfeli, 9

Kaffeepause *Arte*

- Kaffee, Tee, Saft, Gipfeli, 12
Früchtekorb mit saisonalen Früchten

Kaffeepause SWEET

- Kaffee, Tee, Saft, feine Auswahl an hausgemachten 18
Miniküchlein, Früchtekorb mit saisonalen Früchten

Kaffeepause SALTY

- Kaffee, Tee, Tomatensaft, belegte Sandwiches 17
mit Fleisch, Fisch & vegetarischer Alternative

Die Pause der etwas anderen Art ab 20 Personen

MINI - Kleine Klassiker ganz GROSS 21

- Mini Bruschetta (3 Stk.), Mini Hamburger, Mini Flammkuchen,
Frühlingsröllchen, Mini Schinkengipfel,
Mini Donut Mix, Mini Berliner

Grillpause BBQ 22

- Chicken Wings, Rinds-Burger, Coleslaw,
Mini Baked Potatoes mit Sourcream

Hotdog Station «Do it yourself» 17

- Feines Hotdog Brötchen mit Geflügel-Wienerli, Gurken,
Tomaten, Röstzwiebeln und verschiedenen Saucen

Nordische Pause - Fischbrötchen Stand 19

- Feines Brötchen mit Hering / Krabben / Backfisch / Aal

Flying Aperero / Dinner

Wählen Sie Ihr Arrangement als Aperogrösse oder als Flying Dinner aus

	Preise pro Person	
	Flying Aperero	Flying Dinner
	Ab 10 Personen	Ab 20 Personen
Asia Style	23	56
<ul style="list-style-type: none"> • Asiatischer Gemüsesalat mit Tofu • Saku Thunfisch mit Ingwer • Curry-Kokossüppchen • Yakitori Soja Spiess (Poulet mit Ingwer) • Samosa klassisch mit Gemüse • Kokosnuss-Gemüsecurry • `Sweet & Sour` Karamellmousse mit Johannisbeeren & Walnüssen • Kokosnussmousse mit Ananas & Knusperperlen (mit Alkohol) 		
Swiss Style	24	57
<ul style="list-style-type: none"> • Kleines Rindstatar • Mini Schinkengipfeli • Bündner Trockenfleisch mit Feigen • Kräuterschaum mit kleinem Grissini • Gruyère Chäs-Chüechli • Geräuchertes Forellenfilet mit Rahmmeerrettich • Mini Crèmeschnitte • Crème brûlée klassisch 		

Flying Apero / Dinner

Wählen Sie Ihr Arrangement als Aperogrösse oder als Flying Dinner aus

	Preise pro Person	
	Flying Apero Ab 10 Personen	Flying Dinner Ab 20 Personen
Bella Ticino	23	56
<ul style="list-style-type: none"> • Portion Grüne Oliven mit Mandeln gefüllt • Crostini mit Oliven-, Tomaten- und Pestotapenade • Büffelmozzarellini mit Cherry Tomaten • Gazpacho Andaluz • Hähnchenbrustspiess mit Paprika und Olive • Lachs Shrimp Spiesschen mit Kräutermarinade • Tiramisù • Fruchtige Passionsfruchtcrème mit Orangenbiskuit 		
Arte Style	28	61
<ul style="list-style-type: none"> • Apero Minis (gefüllt mit Tomate, Peperoni, Ricotta-Spinat & Lachs) • Muffin mit schwarzer Olivenpesto und Rauchlachs • Hausgebeizte Entenbrust mit Apfel-Pfefferchutney • Champagnersüppchen mit Croûtons • Rocklobster Crostini • Spinat Ricotta Ravioli mit Pfifferlingen • Mini Rinderröllchen klassisch mit Speck und Gewürzgurke • Crème Café au lait mit Apfelgeléewürfel und Amarettini • Mini Erdbeer-Royalschnittchen 		

Apero selbst kreieren

Mindestbestellmenge 10 Stück / Einheit

Preise pro Stück

Kalte Häppchen

Vegetarisch

Portion grüne Oliven mit Mandeln gefüllt	6
Gefüllte Artischockenböden 2 Stk.	4.5
Crostini mit Oliven-, Tomate- und Pestotapenade	3.5
Mini Bruschetta 3 Stk.	6
Portion Guacamole mit Tortillachips	9
Büffelmozzarellini mit Cherry Tomaten 2 Stk.	4.5
Portion Teufelshörnli (mit Käse gefüllte Paprika) pikant	8
Tomaten-Mozzarella-Involtini 2 Stk.	4
Pinchito Spiessli (Oliven, Patisson & getrocknete Tomaten) 2 Stk.	3.5
Muffin mit Paprika & Hirtenkäse	2.8
Asiatischer Gemüsesalat mit Tofu	2.5

Fisch

Portion Sushi & Sashimi 10 Stk.	18
Saku Thunfisch mit Ingwer	4.5
Muffin mit schwarzer Olivenpesto und Rauchlachs	6
Riesengarnele mit Cocktailsauce	3.5
Geräuchertes Forellenfilet mit Rahmmeerrettich	4

Fleisch

Kleines Rindstatar	6
Hausgebeizte Entenbrust mit Apfel-Pfefferchutney	4.5
Mini Tortillas gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Rohschinken	3.5
Pastrami-Randen Röllchen	3.8
Bündner Trockenfleisch mit Feigen	3



Apero selbst kreieren

Mindestbestellmenge 10 Stück / Einheit

Preise pro Stück

Suppen im Shot Glas

Gazpacho Andaluz	3.5
Champagnersüppchen mit Croûtons	4
Hummerbiskuit mit Chesterstange	4
Curry-Kokossüppchen	3.5
Kräuterschaum mit kleinem Grissini	3
Geeistes Gurkensüppchen mit Crème fraîche	2.8

Warme Häppchen

Vegetarisch

Apero Minis (gefüllt mit Tomate, Peperoni, Spinat Ricotta & Lachs) 4 Stk.	8
Gruyère Chäs-Chüechli	2.5
Gemüse Tempura Crispy Sticks	6
Jalapeno Peppers Cream Cheese	2.5
Gebackene Mozzarella Sticks	2.5
Chili & Cheese Nuggets	2.8
Tomaten Cheese Balls	2
Mini Frühlingsrolle	2.5
Falafel Kichererbsen Bällchen	2.5
Kubbeh (gefüllte Griessbällchen mit Soja)	2.5
Mini Pizza Margherita	2
Pilz-Täschchen frittiert	2.5
Samosa klassisch mit Gemüse	2.5
Kokos-Gemüsecurry	2.5
Spinat Ricotta Ravioli mit Pfifferlingen	3

Apero selbst kreieren

Mindestbestellmenge 10 Stück / Einheit

Preise pro Stück

Fisch

Rocklobster Crostini	8
Lollipop Zitronengras Stick (Shrimps & Gemüsestückchen)	5
Dim Sum Selection 10 Stk.	20
Lachs Shrimp Spiesschen mit Kräutermarinade	4
Scampi Spiess Toskana	4.5
Shrimp in Reismudelpanade	3
Meeresfrüchte in der Mini-Pastete, Pfeffermakrele mit Kartoffelmousseline	3.5

Fleisch

Mini Schinkengipfeli	1.8
Mini Chüchli Variation 3 Stk.	4.5
Thai Chicken Cigar	2
Mini Double Stick „Green Chicken“	3.5
Mini Burger «Der Kleine Klassiker ganz gross»	5
Party Mini Pastetli (Käse-Schinken, Tomate, Hähnchen Curry & Lachs) 3 Stk.	6
Mini Flammkuchen	1.8
Yakitori Soja Spiess (Hähnchen mit Ingwer)	2.5
Hähnchenbrustspiess mit Paprika und Olive	2.8
Lammspiess mit Honig und Thymian	4
Mini Rinds-Röllchen klassisch mit Speck und Gewürzgurke	4
Party Chücheli Variationen (Broccoli/Käse, Tomate, Frischkäse, Speck) 3 Stk.	5
Meat Balls mit Sweet-Chilisauce	2.5
Green Curry mit Chicken	4.6

Apero selbst kreieren

Mindestbestellmenge 10 Stück / Einheit

Preise pro Stück

Dessert

Portion Schoggi Profiteroles	6
Mini Crèmeschnitte 3 Stk.	6
Kleine Cappuccino Eclair 5 Stk.	6
Schoggi Brownie (ohne Nüsse)	6
Mini Berliner 3 Stk.	6
Mini Donut Mix 3 Stk.	6
Aprikosenknödel	6
Zwetschgenfruchtknödel	6
Fruchtsalat mit Vanilleglace	6
Crispy Chocolate (Schoggimousse mit Orangensauce auf Knusperboden)	6
Sweet & Sour Karamellmousse mit Johannisbeeren und Walnüssen	6
Vanillecrème mit Erdbeerragoût	6
Schoggi-Ingwermousse (mit Alkohol)	6
Crème brûlée klassisch	6
Mascarponecrème mit Aprikosenragoût	6
Joghurtschaum auf Erdbeerchutney	6
Kokosnussmousse mit Ananas und Knusperperlen (mit Alkohol)	6
Stracciatellacrème an Erdbeer-Rhabarberagoût	6
Schmankerlcrème (Ricotta mit Aprikosen)	6
Crème Café au lait mit Apfelgeléewürfeln und Amarettini	6
Feine Karamellcrème mit Schoggi & Johannisbeeren	6
Fruchtige Passionsfruchtcrème mit Orangenbiskuit	6
Tahiti-Vanillecrème mit Kokosmilch und Streuseln	6
Kakaobohnencreme im Tässchen	6
Portion Friandises 9 Stk.	15

Kuchen 2 Stk.

Mini Limettenschnitte, Mini Brombeerschnitte	7
Mini Erdbeer-Quarkschnitte, Mini Vanille-Aprikosenschnitte	7
Mini Erdbeer-Royalschnitte, Mini Pistazien-Zitronenschnitte	7
Gedeckter Apfelkuchen, Rhabarber Streusel Küchlein	7

Sandwiches für die schnelle Verpflegung

Preise pro Stück

Brotsorten

- Focaccia
- Baguette
- Toast

Bitte wählen Sie eine Einlage aus

Fleisch

Parmaschinken	8
Rohschinken	7
Gekochter Schinken	5
Salami	5
Poulet	6
Rindscarpaccio	6
Roastbeef	6
Classic Club Sandwich	8

Fisch

Lachs gebeizt oder geräuchert	9
Geräucherte Pfeffer-Makrele	9
Geräucherter Aal	10
Geräucherte Forelle	10
Kaviar mit Ei	20
Roh marinierter Thunfisch	10

Vegetarisch

Bergkäse	5
Blauschimmelkäse	6
Hüttenkäse	5
Parmesan und Rucola	6
Camembert mit Preiselbeeren	6
Schafskäse mit Oliven	5
Tomaten-Mozzarella	6
Gegrilltes Gemüse	4.5

Stehlunch ab 20 Personen

Stehlunch 1

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Beilagen

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola

Kartoffelcrèmesüppchen

Cordon Bleu vom Poulet mit Zitrone

Lachsfilet mit Garnelen und Basilikumpesto

Mediterrane Gemüseravioli mit Feta

Jasminreis, Kartoffeln mit Dill, Toskanagemüse, Blattspinat

Dessertbuffet Arte

64

Stehlunch 2

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Beilagen

Vitello Tonnato

Antipastivariation mit Crostinis

Weissweinschaumsuppe mit Currygemüse

Geschnetztes Zürcher Art mit Champignons

Meeresfischvariation mit Safransauce

Waldpilzrisotto mit Kerbelsauce

Butterrösti, Peperoni-Polenta, Reis, Ratatouille, Karotten mit Ingwer

Dessertbuffet Arte

69

Lunch Menus

Business Lunch Menu – Täglich wechselnd

Kreativ & Saisonal von unserem Küchenchef zusammengestellt

- 2 Gänge (Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert)
35
- 3 Gänge (Vorspeise, Hauptgang & Dessert)
40

Lunchmenu 1

Gemischter Blattsalat mit Croûtons, Cherrytomaten und gehobeltem Sbrinz

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Butterrösti und Champignons

Crispy Chocolate mit kandierten Oliven und Orangensauce

40

Lunchmenu 2

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Sherry

Gratinierte Poulardenbrust auf Peperonata und Kartoffelschnee

Amareschinoparfait mit Kirschen

38

Lunchmenu 3

Antipasti-Variation mit Crostini

Cordon bleu vom Schwein mit Röstkartoffeln und kleinem Gurkensalat

Schokoladen-Ingwermousse mit Erdbeeren

42

Lunch Menus

Lunchmenu 4

Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Himbeerdressing

Schnitzel „Wiener Art“ mit Paprikagemüse und Pommes frites

Mascarponecrème mit Aprikosenragoût

44

Lunchmenu 5

Weissweinschaumsuppe mit Kerbel-Crème fraîche

Geschmorte Rindsroulade mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

Kokosnussmousse mit Ananas

36

Lunchmenu 6

Tomaten-Mozzarellasalat mit Rucolapesto

Hausgemachter Hackbraten mit Spiegelei, Blattspinat und Röstkartoffeln

Crème Brûlée mit Rumfrüchten

34

Lunchmenu 7

Marinierter Tomaten-Gurkensalat mit Balsamico und Basilikum

Pouletgeschnetzeltes mit Curry und Orange, mit Petersilien-Duftreis

Trüffeltörtchen mit Mango

34



Lunch Menus

Lunchmenu 8

Geflügelessenz mit Flädli und Kräutern

Beinschinken mit lauwarmen Kartoffelsalat und grober Senfsauce

Joghurtschaum mit Erdbeersalat

32

Vegetarische Menus

Menu 1

Gebackener Mozzarella auf Rucolasalat und Petersilien-Tomatenpesto

Waldpilzrisotto mit Thymianschaum und Thaispargel

Zweierlei Schoggimousse mit Orangensalat und Grand Marnier

56

Menu 2

Proseccoschaumsüppchen mit Croûtons

Papardelle mit Schafskäse, Oliven, Tomaten und Olio nobile

Crèmeschnitte mit Aprikosenragoût

49

Dinner- und Eventmenüs

Menu 1

Kalbstatar mit Limettencrème, Avocado und Grissini

Karotten-Ingwer-Suppe

Glasierte Entenbrust an geschmorten Charlotten, Gemüsebouquet und gebackenen Kartoffelwürfeln

Lingot Chocolat mit Amarenakirschen

76

Menu 2

Variation vom hausgebeizten Lachs mit Wasabi und geröstetem Pumpernickel

Zanderfilet auf Passionsfruchtlinen und Kerbelschaum

Rosa gebratene Kalbsrückenmedaillons an geschmolzenen Tomaten, getrüffelte Kartoffelmousseline

Dessertbuffet *Arte*

80

Menu 3

Rindstatar mit hausgemachtem Essiggemüse und mariniertem Frisée

Morchelrisotto mit Sbrinz und grünem Thaispargel

Gratiniertes Maispouardenbrüstchen mit San Daniele Rohschinken,
Peperonipolenta und Olivenölkarotten

Schokoladen-Ingwermousse mit eingelegten Walliser Aprikosen

69

Dinner- und Eventmenüs

Menu 4

Papardelle von der Gurke mit gebratenen Riesengarnelen und Pommery-Senfdressing

Kleine Spinat-Cannelloni mit Sbrinzspänen und Orangen-Nage

Rindsentrecôte mit Kräuterkruste auf Aquarelloriso mit sautierten Waldpilzen und Kubebenpfefferjus

Duett von Kakaobohnencreme und Tahiti-Vanille

78

Menu 5

Antipastivariation *Arte* mit Crostini

Suisse Bouillabaisse mit Aioli

Bisonfiletmedaillon auf geröstetem Wurzelgemüse, Portweinschalotten und Kartoffelmousseline

Karamellmousse mit Johannisbeeren und Meringue

86

Menu 6

Marinierte Pommery-Senf Gurken mit gebratenen Riesengarnelen

Curry-Kokossüppchen mit kleinem Poulet-Satay

Zweierlei vom Lamm mit Ratatouille, Kartoffel-Speckgratin und Rosmarinjus

Dessertvariation *Arte*

92



Saisonale Menus

Frühlingsmenüs (15.03. – 15.05.)

Menu 1

Spargelsalat mit Tomaten, Sauerrahm und Tomatenvinaigrette

Gegrillte Maispoulardenbrust auf Morchelrisotto und Kerbeljus

Tiramisù von Erdbeeren mit Gallianorahm

59

Menu 2

Tomatenconsommé mit Frischkäseravioli und Basilikum

Rindsfiletmedaillons mit Portweinschalotten, Lauchgemüse und Eblirisotto

Rumtopfstrudel mit Gojibeerenglace

78

Menu 3

Lachscarpaccio mit Jakobsmuschel, Limettencrème und Crostini

Kartoffelschaum mit Rohessspeck und Himbeeressig

Tournedo vom Kalbsfilet mit weißem Spargel, Kartoffelmousseline und Sauce Béarnaise

Waldbeerenparfait mit Luftschokolade

92



Saisonale Menus

Herbstmenüs (01.09. – 30.11.)

Menu 4

Wildessenz mit Ei und Thymian

Rehmedaillons gratiniert mit Preiselbeer-Pfefferrahmsauce und kleiner Butterrösti

Maronimousse mit Meringue und Rahm

76

Menu 5

Herbstliche Blattsalate mit Hirschschinken und Trauben-Baumnussvinaigrette

Fasanenbrust mit Rohschinken, Rotkraut, Maroni und Knöpfligratin

Crèmeschnitte mit Aprikosen und Gojibeerenglace

66

Menu 6

Waldpilzsalat mit frisch gebratener Entenleber und Kirschen

Wildschweinkotelette an Glühweinjus mit Spitzkohl und Kartoffelspeckgratin

Haselnussparfait mit Waldbeerenragoût

74

Saisonale Menus

Wintermenüs (01.12. – 01.03.)

Menu 7

Winterlicher Blattsalat mit Kürbiskernen und hausgebeizter Entenbrust

Lammfilets unter der Honig-Senfkruste, Kastanien-Kartoffelpüree und Bohnencassoulet

Marzipanmousse mit Zwetschgenröster

69

Menu 8

Karotten-Ingwer-Suppe

Glasierte Entenbrust auf Röteli-Rotkraut und Kartoffelgratin

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace

72

Menu 9

Variation vom hausgebeizten Lachs mit Pumpernickel und Wasabicrème

Champagnersüppchen mit Kalbsbries

Gratinierter Kalbsrücken an Glühweinjus mit Wirz und Trüffelpolenta

Dreierlei von der Birne

92

Bankett- und Seminarfrühstück vom Buffet

	Preise pro Person
Bankett Frühstück „pure“ ab 20 Personen	31
<ul style="list-style-type: none">• Kaffee, reichliche Auswahl an Tee, Milch• Auswahl an Fruchtsäften, Wasser• Brötchen, Gipfeli• Verschiedene Hausbrote, Buttermtoast• Konfitüre, Honig, Nutella, Butter & Becel• Dreierlei Müsli, Cornflakes• Birchermüsli• Aufgeschnittene Früchte• Frischer Fruchtsalat• Natur- und Fruchtjoghurt• Gemischter Aufschnitt, gekochter Schinken• Grosse gemischte Käseauswahl• Rauchlachs mit Honig Senf, Dill, Rahmmeerrettich• Roastbeef• Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei• Gebratene Würstchen• Speck	

Brunchbuffet ab 30 Personen

Preise pro Person

Getränke

49

- Kaffee, reichliche Auswahl an Tee, Milch
- Auswahl an verschiedenen Fruchtsäften, Wasser
- Prosecco

Kalte Speisen

- Grosse Auswahl an verschiedenen Brötchen, Gipfeli & Broten, Süssgebäck
- Verschiedene Fruchtjoghurts, Naturjoghurt & Quark, LC1 Drinks
- Verschiedene Konfitüre, Honig, Nutella, Butter & Becel
- Grosse Käseauswahl mit Trauben, Nüssen & Feigensenf
- Rohschinken mit Melone, Roastbeef, Aufschnitt
- Rindscarpaccio mit Parmesan
- Bündnerfleisch, Parmaschinken, Salsiz
- Gemischte Antipastiplatte, Tomate-Mozzarella mit Pesto
- Salatvariationen mit verschiedenen Dressings, Croûtons & Kernen
- Hausgebeizter Lachs, verschiedene Räucherfische (Rahmmeerrettich, Dill, Kapern)

Warme Speisen

- Rührei und Spiegelei
- Gebratene Würstchen und Speck
- Pasta vegetarisch
- 2 verschiedene Sorten Fleisch oder alternativ 1 Fisch & 1 Fleisch
- Röstigalletten & 1 Sättigungsbeilage nach Angebot
- Gemüse, 2 verschiedene Saucen

Dessert

- Geschnittene Früchte auf Platten, Fruchtsalat
- Verschiedene Kuchen je nach Angebot
- Auswahl an Crèmedessert im Glas

Buffets

	Preise pro Person
«Asia Abend» in unserem Restaurant Pavillon ab 20 Personen	58
<u>Buffet</u>	
Vorspeisen-Salatbuffet mit asiatischen Spezialitäten und Beilagen	

Misosuppe mit Ei und Tofu	

Dreierlei aus unseren Woks (Fisch / Fleisch / Vegetarisch)	

Passionsfruchtmousse mit Ananas, Gojibeerenglace mit exotischem Fruchtsalat	
BUFFET Surprise ab 30 Personen	49
Von unserem Küchenchef regional & frisch für Sie zusammengestellt	
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Beilagen	

Fisch- oder Fleischgericht, asiatisches Pastagericht, vegetarische Variante	

Dessertbuffet <i>Hotel Arte</i>	

Buffets ab 20 Personen

BUFFET Swiss

59

Gemüsesalat mit Eierschwämmli

Nüsslisalat mit gehobeltem Sbrinz & Croûtons

Bündner Fleisch, Rohschinken, Salsiz mit hausgemachtem Essiggemüse

Karotten-Ingwer-Suppe

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Waldpilzen

Gebratene Felchenfilets in Zitronenbutter

Bunte Gemüsenudeln mit Ziegenkäse

Röstigalekten, Butterreis, Gemüsebouquet

Mini Crèmeschnitten, Crème Brûlée

Frischer Fruchtsalat

BUFFET Italia

57

Tomate Mozzarella mit Pesto

Vitello Tonnato mit Kapern

Orrechiette Salat mit getrockneten Tomaten und Chorizzo

Verschiedene Blattsalate

Minestrone Genovese

Truthahnpiccata an fruchtiger Tomatensauce und Spaghetti

Gebratene Calamaretti an Zitronenthymian auf Blattspinat

Mediterrane Ravioli mit Ricotta gefüllt

Safran Risotto, Peperonata mit italienischen Kräutern

Tiramisù, Mascarponecrème mit Aprikosenkompott

Exotischer Fruchtsalat

Buffets ab 20 Personen

BUFFET Asia

58

Feine Auswahl an Sushi mit Wasabi, Ingwer & Sojasauce

Hausgemachte Frühlingsrolle

Asiatischer Gemüsesalat

Curry Kokossüppchen mit Croûtons

Garnele im Knuspermantel

Meat Balls mit Sweet Chili Sauce

Yakitori Soja Spiess

Klassische Samosa mit asiatischem Gemüse gefüllt

Basmatireis, Glasnudeln

Mango-Lassi

Fruchtige Passionsfruchtcrème mit Orangenbiskuit

Kokosmousse mit Ananas und Fruchtperlen

BUFFET Business

65

Salatbuffet mit 4 Blattsalaten, 4 marinierten Salaten, 3 Dressings, Croûtons & Kernen

Roastbeefscheiben mit Sauce Tartar

Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill & Zitrone, Honig-Senfsauce

Krevettensalat mit Penne und Rucola

Suisse Bouillabaisse mit Aioli

Geschmorter Kalbsbraten mit getrüffeltem Kartoffelstock

Seeforelle mit Meaux-Senfsauce und Gemüsereis

Bunte Gemüselasagne

Blattspinat mit Pinienkernen und Kohlrabi à la Crème

Zweierlei Schokoladenmousse mit Waldbeeren

Crème Brûlée von weisser Schokolade



Getränkekarte

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

Mineral mit und ohne Kohlensäure	4.0 dl	4.6
Mineral mit und ohne Kohlensäure	8.0 dl	8.5
Diverse Süssgetränke	3.3 dl	ab 4.6
Orangensaft	10 dl	16.5
Orangensaft frisch gepresst	10 dl	22

Bier

Bier im Offenausschank	3.0 dl	4.4
Feldschlösschen Hopfenperle (Flasche)	3.3 dl	4.9
Feldschlösschen Dunkle Perle (Flasche)	3.3 dl	4.9
Feldschlösschen alkoholfrei (Flasche)	3.3 dl	4.9
Weizenbier (Flasche)	5.0 dl	6.9

Weinkarte

Unsere Bankettweinkarte finden Sie **hier**.

Sehr gern senden wir Ihnen auch unsere vollständige Weinkarte zu.

Alle Preise in CHF, inklusive MwSt.