



Bankett-Karte

Tel. 061 811 42 84

Sehr geehrter Kunde

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und würden Sie gerne bei uns begrüßen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie ein paar Vorschläge, aus denen Sie Ihr Lieblingsmenu zusammenstellen können. Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen gerne auch Ihre eigenen Wünsche. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die Gesellschaft auszuwählen. Gerne beraten wir Sie persönlich, sollten Gäste dabei sein, die kein Fleisch oder Fisch essen oder Vegetarier sind.

Für Ihren Anlass können wir Ihnen folgende Lokalitäten anbieten:

Lokale

Grill:	bis max. 30 Personen	gratis
Kleiner Saal	ab 30 - 70 Personen	Fr. 200.00
Grosser Saal	ab 70 - 150 Personen	Fr. 300.00
Ganzer Saal	ab 150 - 350 Personen	Fr. 400.00

Suppen

Bouillon nature	Fr. 4.00
Bouillon mit Einlage (Ei, Flädli, Gemüsejulienne)	Fr. 6.00
Minestrone	Fr. 7.00
Bouillon mit Mark und Sherry	Fr. 7.00
Diverse gebundene Crèmesuppen	Fr. 6.00

Salat

Saisonsalat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 10.00
Blattsalat oder Nüsslisalat (Saison) mit Brotcroûtons und Speckwürfeli	Fr. 13.00
Blattsalate mit gebratenen Poulet-, Kaninchenfilet od. Lachsstreifen	Fr. 16.00
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 11.50
Griechischer Salat mit Feta, Gurken und Oliven	Fr. 11.50

Vorspeisen

Hauspastete garniert mit Walldorf-Salat und Cumberlandsauce	Fr. 14.50
Forellenfilet geräuchert schön garniert	Fr. 16.00
Schwedenteller (Lachs, Forellenfilet, Crevettencocktail)	Fr. 19.00
Crevettencocktail	Fr. 16.00
Melonen mit Rohschinken (Saison)	Fr. 16.00
Bündner- oder Tessinerteller	Fr. 18.00
Risotto ai funghi	Fr. 13.50
Zander- und Rotzungen-Filet an Rahmsauce mit Reistimbale	Fr. 17.00
Riesencrevetten mit Safranreis und Blattspinat	Fr. 19.50
Lachstatar garniert	Fr. 19.00

Hauptgang (immer mit 2 Beilagen)

Rahmschnitzel (Schwein), Nüdeli, Gemüse oder Salat nach Wunsch	Fr.	29.00
Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti und Salat	Fr.	29.00
Schweinsbraten glasiert an Pilzrahm-, Senf oder Orangensauce	Fr.	31.00
Kalbsbraten glasiert an Pilzrahmsauce oder an kräftigem Kräuterjus	Fr.	36.00
Panierte Schweinsschnitzel	Fr.	25.00
Wiener Schnitzel (Kalbfleisch)	Fr.	38.00
Rindsfilet Stroganoff	Fr.	43.00
Schweinsfilet an Morchelsauce	Fr.	45.00
Kalbskarree am Stück gebraten oder als Steak an Morchelsauce	Fr.	54.00
Schweinskarree am Stück gebraten oder als Steak an Kräuterjus	Fr.	43.00
Kalbfleischpastetli	Fr.	28.00

Beilage I: Saisonsalat gemischt oder Saisongemüse nach Wahl

Beilage II: Pommes frites, Croquetten, Rösti, Gratin, Spätzli, Reis, Risotto, Nüdeli oder andere Teigwaren.

Unser Hit:

Fondue Chinoise à Discrétion	Fr.	32.50
------------------------------	-----	-------

Gemischter Salat als Vorspeise, diverse Fleischsorten (auf Wunsch auch Fisch), Reis, Pommes frites, diverse Saucen und Mixed Pickles

Diverse Buffets nach Ihren speziellen Wünschen und Ihrer Zusammenstellung ab Fr. 50.00

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	10.50
Hausgemachte Caramelköpfler garniert mit Früchten	Fr.	10.00
Frucht-, Royale- oder Schwarzwäldertorte	Fr.	8.00
Diverse Patisserie	Fr.	6.00
Mousse au Chocolat (3 Sorten mit Früchten garniert)	Fr.	12.50
Crème brûlée	Fr.	11.00
Vacheringlacé	Fr.	11.00
Cassata	Fr.	8.50
Tiramisu	Fr.	11.00
Käseteller	Fr.	12.00
Rotweinzwetschen oder Birnen mit Vanilleglace	Fr.	12.00
Fruchtwähe mit Rahm	Fr.	7.50
Diverse Coupes ab unserer Glacékarte		
Dessertteller Liebrüti – diverse süsse Überraschungen	Fr.	16.00
Reichhaltiges Dessertbuffet je nach Grösse der Gesellschaft	ab Fr.	18.00

Bitte beachten Sie, dass die uns zwei Tage vor Anlass gemeldete Personenzahl für die Produktion und Rechnungsstellung verbindlich ist.

Menüvorschläge

Menü für Fr. 39.-

Amuse Bouche

Bouillon mit Flädli

Geschnetzeltes Rindfleisch nach Stroganoff Art
Hausgemachte Spätzli und Gemüse

Glacé Cake Venezia

Menü für Fr. 39.-

Amuse Bouche

Bunter Blattsalat

Curry-Geschnetzeltes mit Poulet- oder Schweinefleisch
Trockenreis

Caramelköpflli

Menü für Fr. 39.-

Amuse Bouche

Bouillon mit Gemüse-Einlage

Geschnetzeltes Pouletfleisch an Rahmsauce
Nüdeli und Gemüse

Crèmeschnitte

Menüs für Fr. 50.- / Fr. 54.- ohne oder mit Suppe

Amuse Bouche

Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Brotcroutons

Rueblicrème-Suppe mit Ingwer

Kalbsschulter- oder Schweinskarreebraten
an Pilzrahmsauce oder Kräuterjus

mit Risotto, Kartoffelgratin, Pommes frites, Teigwaren etc.
nach Wahl und Gemüsebouquet

Panna cotta

oder

kleiner Baselbieter Coupe

Menüs für Fr. 60.- / Fr. 69.- ohne oder mit Fisch

-

Amuse Bouche

Blattsalat mit Poulet-Streifen

Bouillon mit Einlage nach Wahl

Pangasiusfilet mit sautierten Waldpilzen

Schweinsfilet im Teig

mit Risotto, Kartoffelgratin, Pommes frites, Teigwaren, etc.
nach Wahl und Gemüsebouquet

Ananassalat mit Pfefferminze

an Honigsauce mit Vanilleglacé

Menüs für Fr. 60.- / Fr. 69.- ohne oder mit Fisch

-
Amuse Bouche

Blattsalat mit geräuchertem Lachs

Tomatenessenz mit Parmesanracker

Rotzungenfilet an Safransauce

Lammkarree an Kräuterjus

mit Risotto, Gratin, Pommes frites, Teigwaren, etc.
nach Wahl und Gemüsebouquet

Mousse au chocolat

Buffets ab 20 Personen ab Fr. 50.00 bis ???

Ein kleines Beispiel:

Blatt-, Sellerie-, Mais-, Rüebli- und Broccolisalat,
gefüllte Eier, Spargelbündeli und div. Brote

Bündner Dauerfleischwaren, Schinken, Pastete, Roastbeef,
nappierter und geräucherter Salm, passende Säuceli

Warm:

Schweinskarreebraten mit Pilzsauce oder Kräuterjus
Kartoffelgratin und Gemüse
oder
Schweinsfilet im Teig

Fr. 54.00

Getränkekarte für Restaurant/Bankett

(Eine kleine Auswahl, die wir durch Ihre speziellen Wünsche ergänzen können)

Weissweine offen:

Prattler RieslingxSylvaner, Siebe Dupf Kellerei	5dl	Fr.	22.50
Yvorne, Devinière	5dl	Fr.	25.00
Mont sur Rolle, Devinière	5dl	Fr.	22.00
Aigle, Devinière	5dl	Fr.	26.00

Rosé offen:

Prattler Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei	5dl	Fr.	24.50
---	-----	-----	-------

Rotweine offen:

Prattler Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei	5dl	Fr.	24.50
Pinot noir Dôle du Valais „La Brante“, Délival	5dl	Fr.	22.50
Chianti Toscanella, Mario Borghi	5dl	Fr.	22.00
Cabernet Sauvignon „Goldenbridge“, California Winery	5dl	Fr.	24.50

Prosecco Riva di Rocca, Case Bianche	7,5dl	Fr.	45.00
---	-------	-----	-------

Champagner Mandois Brut	7,5dl	Fr.	69.00
--------------------------------	-------	-----	-------

Flaschenweine weiss:

Sissacher Kerner, Siebe Dupf Kellerei	7,5dl	Fr.	40.00
Yvorne Terravin, AVY	7 dl	Fr.	41.00
Sauvignon Blanc aus der Toskana, Avignonesi	7,5dl	Fr.	40.00
Chardonnay California, Canyon Road Winery	7,5dl	Fr.	40.00

Flaschenweine rosé und rot

Oeil de Perdrix du Valais, Cordonier + Lamon	7,5dl	Fr.	38.00
Maispracher Blauburgunder, Siebe Dupf Kellerei	7,5dl	Fr.	40.00
Siebe Dupf Barrique Pinot noir, Siebe Dupf Kellerei	7,5dl	Fr.	46.00
Dôle „Grand Vin de Maraudeur“, Cordonier + Lamon	7,5dl	Fr.	37.00
Chianti Colli Pisani, Sangervasio	7,5dl	Fr.	37.00
Chianti Classico Riserva „Petri“, Vicchiomaggio	7,5dl	Fr.	49.00
Avignonesi Rosso aus der Toskana, Avignonesi	7,5dl	Fr.	40.00
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi	7,5dl	Fr.	51.00
Barolo, Tenimenti Ca` Bianca – der klassische Piemontese	7,5dl	Fr.	61.00
Primitivo „Alba Rossa“ aus Apulien, Palamà	7,5dl	Fr.	38.00
St. Amour „Domaine de Chatelet“ aus dem Beaujolais, L. Robin	7,5dl	Fr.	38.00
Rioja Crianza, Bodegas del Medievo – der würzige Spanier	7,5dl	Fr.	39.00
Cabernet Sauvignon California, Canyon Road Winery	7,5dl	Fr.	40.00

Bier:

Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	Fr.	4.80
Feldschlösschen Lager	50cl	Fr.	5.70

Mineralwasser:

Henniez	lt.	Fr.	9.50
Henniez	5dl	Fr.	6.00
Henniez	33cl	Fr.	4.80
Cola, Rivella, Citro, Orangina etc.	33cl	Fr.	4.80
Orangensaft Granini	lt.	Fr.	12.00

Kaffee:

Kaffee und Espresso		Fr.	4.10
---------------------	--	-----	------

Preise inkl. 8% MWST