



MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTS SAISON 2026





Menu 1

Bauernsalat mit Speck, gekochtem Ei, Croûtons und roten Zwiebeln

Truthahnbraten, Estragon-Sauce, Kartoffelpüree und saisonales Gemüse

Île flottante

55 €

Menu 2

Doradenfilet auf Süßkartoffelpüree, Sauce Vierge

Filet vom Kalb in der Kräuterkruste, Jus, Bratkartoffel und saisonales Gemüse

Ananas-Mousse und Mango-Meringue

65 €

ab 10 Personen: 3 Amuses Bouches nach Wahl des Küchenchefs 9,00 € /Person

Bitte 1 einheitliches Menü für die ganze Gruppe auswählen

Die Preise sind inklusive MwSt.



Menu 3

Gourmet-Salat mit Gänsestopfleber, Wachtelei und gebratenen Scampis

Gebratene Seeteufel-Medaillons auf jungem Spinat, Weisswein-Sauce und Safran

Sorbet mit Rosé-Crémant

Entenbrust mit Honig, Balsamico-Sauce, Gnocchi alla Romana und saisonales Gemüse

Café Gourmand

99 €

ab 10 Personen: 3 Amuses Bouches nach Wahl des Küchenchefs 9,00 € /Person

Bitte 1 einheitliches Menü für die ganze Gruppe auswählen

Die Preise sind inklusive MwSt.

Vegetrisch/Vegan

Rote-Beete-Tatar auf Guacamole

Champignons-Risotto mit Tofu-Würfeln

Kokosnussmilch-Pistazien-Crème mit Himbeer-Coulis

50 €