

# Bankettmenüs für Weihnachten 2018



## Menu 1

Buechberger Weissweinsuppe mit Tomatenconçassée

\*\*\*

Schweinsfilet im Blätterteig „Wellington“ auf Kräutersauce  
serviert mit bunter Gemüseauswahl  
und Pommes frites à part

\*\*\*

Crêpes mit Zimtglacé,  
Rotweinzwetschgen und Pistazien

CHF 58.90

## Menu 2

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Blätterteigkissen

\*\*\*

Knackiger Nüsslisalat an Baumnussdressing  
mit gebratenen Dörripflaumen im Speckmantel

\*\*\*

Duett von geschmorter Rindsschulter und Rindsfiletmédaillon  
dazu Kartoffelstock und glasierte Rüebl

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Glühweinbirnen

CHF 76.50

## Menu 3

Carpaccio vom Rindsfilet mit würzigem Appenzellerkäse  
und einem Nüsslisalat an italienischem Dressing

\*\*\*

Rotkohlcrèmesuppe mit Marronschaum

\*\*\*

Gefüllter Kalbsrücken mit Dörrfrüchen und Nüssen  
serviert mit Kürbisravioli und Wintergemüse

\*\*\*

Duett von hausgemachtem Brownie  
und weissem Kaffeemousse

CHF 92.00

Diese Menus sind nur auf Vorbestellung für Gruppen  
ab 10 Personen (Einheitsmenu) und bis Ende Februar 2019 erhältlich.