

Bankett Menü – Baukasten System

Salate

Bunter Blattsalat	6.00
Bunter Blattsalat mit Ei	6.00
Bunter Blattsalat mit Speck und Croutons	6.50
Bunter Blattsalat mit Champignons, Speck und Croutons	6.50
Bunter Blattsalat mit Melone und Landrauchschinken	7.50
Bunter Blattsalat mit Riesencrevetten (2 Stück)	10.00
Gemischter Salat	6.50
Gemischter Salat mit Riesencrevetten	10.00
Tomatensalat mit Mozzarella	8.00
Wassermelonen Salat mit Feta und Ruccola	7.00
Eisbergsalat «Caesar» (Parmesan Dressing, Speck und Croutons)	6.50
Nüsslisalat mit Ei (Saisonal)	7.50
Nüsslisalat mit Speck und Croutons (Saisonal)	8.00
Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Croutons (Saisonal)	8.00
Nüsslisalat mit Riesencrevetten (2 Stück)	11.00

Suppen

Bouillon mit Flädli	6.00
Bouillon mit Gemüse Julienne	6.00
Tomatencrèmesuppe	6.00
Tomatensüppchen Duo	6.50
Pilzrahmsuppe	6.00
Pilzsüppchen Duo	6.50
Spargelcrèmesuppe (Saisonal)	6.00
Kürbiscrèmesuppe (Saisonal)	6.00
Fruchtige Currysuppe	6.00
Tom Tha Gai – (Thailändische Suppe mit Kokosmilch)	7.50
Kalte Gurkensuppe	6.50
Gazpacho	6.50

Vorspeisen

Burrata mit Landrauchschinken und Ruccola	7.50
Crevettencocktail im Glas serviert mit Toast	8.50
Melone Landrauchschinken	9.50
Lachstatar garniert mit Toast und Butter	13.00
Rindstatar garniert mit Toast und Butter	13.00
Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce (3 Stück)	13.50
Poulet Satays mit Erdnuss Sauce (6 Stück)	13.50
Asiatischer Vorspeiseteller	14.00
Marco Polo Vorspeiseteller (Rauchlachs, R.Tatar, Frühlingsrolle, P.Satays)	15.50

Bankett Menü – Baukasten System

Hauptgang vom Schwein

Schweinsrahmschnitzel	24.00
Schweinspiccata	25.00
Schweins Saltimbocca	25.00
Schweinssteak 160g	26.00
Schweinsfilet	30.00
Schweins Halsbraten	24.00
Aargauerbraten	24.00
Schweinsvoressen	23.00
Schweinsgeschnetzeltes	24.00

Hauptgang vom Rind

Rindsgulasch	26.00
Rindfleischstreifen „a la Chef“ (Peperoni, Campi, Pfeffer, Paprika, Rahm, pikant)	36.00
Rotes Thai Curry mit Rind	28.00
Roastbeef	38.00
Marco Polo Entrecote 160g	39.00
Rindsfilet 160g	42.00

Hauptgang vom Fisch & Crevetten

Lachs gebraten	23.00
Lachs gebraten (im Olivenöl, mit Tomaten und Frühlingszwiebeln)	26.00
Lachs pochiert (mit Frühlingszwiebeln und Ingwer)	26.00
Heilbutt pochiert (mit Zitronen und Knoblauch)	26.50
Zanderfilet gebraten	24.00
Zanderfilet gebraten (im Olivenöl, mit Tomaten und Frühlingszwiebeln)	26.00
Forellenfilet gebraten	24.00
Forellenfilet gebraten (mit Mandelbutter)	24.50
Rotes Thai Curry Crevetten	29.00
Crevetten Pfeffer	31.00
Crevetten (mit Chili und Knoblauch)	31.00

Hauptgang vom Poulet

Poulet Piccata	25.00
Pouletbrust	26.00
Pouletgeschnetzeltes	26.00
Thai Poulet Curry Rot	26.00

Hauptgang vom Kalb

Kalbsrahmschnitzel	30.00
Kalbpiccata	30.00
Kalbs Saltimbocca	29.00
Kalbsschulterbraten	23.00
Kalbsvoressen	26.00
Kalbsgeschnetzeltes	28.00
Kalbshaxen (Ossobucco)	26.00
Kalbsteaksteak 160g	38.00

Vegetarische Gerichte

Teriyaki Tofu	22.00
Thai Gemüse Curry Rot	23.00
Gemüseteller mit Spiegelei	21.00
Zucchini Piccata	19.50
Salatschüssel mit Melone	19.00
Gebratener Reis (mit Gemüse und Ananas)	20.00
Gemüse Stroganoff	21.00
Risotto (mit Mediterranem Gemüse)	20.00
Tofu «a la Yuki» (mit Pak Choi und Pilzen)	20.00
Koreanischer Pibimbap (Reistopf mit Spiegelei)	23.00
Japanische U-Don Nudeln	22.00

Bankett Menü – Baukasten System

Saucen

Bitte wählen Sie eine Sauce für Ihr Gericht:

Jus, Tomatensauce, Pilzsauce, Morchelrahmsauce, Weissweinsauce, Kräuterweissweinsauce, Zitronensauce, Pfeffersauce, Whiskysauce, Calvados Sauce, Portweinsauce, Bearnaise, Café de Paris Sauce, Kräuterbutter

Beilagen

Bitte wählen Sie eine Beilage aus:

Jasmin Reis, Trockenreis, Pilaw Reis, Weisswein Risotto, Safran Risotto, Polenta, Nudeln, Spaghetti, Hauskartoffeln (Speck, Zwiebeln, Knoblauch), Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Pommes Frites, Kartoffelkroketten

Gemüse

Bitte wählen Sie 1 oder 2 Sorten der folgenden Gemüse:

Glasierte Karotten, Pak Choi, Ratatouille, Spinat, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Grilltomate, Buntes Mischgemüse

Dessert

Fruchtsalat	6.50
Fruchtsalat mit Glace	8.00
Schoggimousse weiss und braun im Glas	9.50
Weisses Schoggi-Quark-Dessert mit Beeren	7.00
Creme Catalana	6.50
Gebrannte Creme	6.50
Gebrannte Creme mit Vanilleglace	7.50
Caramelköpfler	6.50
Joghurtcreme mit Früchten	7.50