

Bankette

April und Mai

Apéros

Ziegelhütte Apéro-Set

Blätterteigflûtes, Chips,
Oliven, Trockenfleisch,
Sbrinz &
Gemüsstängel mit
Kräuterquark

15.- / Pers.

Ziegelhütte Knabber-Set

Blätterteigflûtes, Chips,
geröstete Nüsse & Oliven

7.- / Pers.

Snacks

Chips & Nüssli

3.- / Pers.

Menuvorschläge

Menu 1

Vorspeisen-Tavolata
«SURPRISE»

Tagliata
vom Bio-Säuli und Rind
mit Blattspinat, Pinien,
Rosinen, Fenchelsamen &
Bratkartoffeln

Eiskaffee mit Granita

72.-

3 Vorspeisen aus unserer aktuellen Speisekarte werden als Tavolata zum Teilen in die Mitte des Tisches serviert.

Small Plates Special Menu

bis maximal 40 Personen

Ein Menu aus der aktuellen Abendkarte bestehend aus Snacks zum Apéro, vier kleinen Tellern und etwas Süsse.

69.-

Menu 2

Spargel-Mönchsbart-Salat mit geräuchertem Forellenfilet & Sauerrahm

Cordon bleu vom Bio-Säuli gefüllt mit Alpkäse & Bauernschinken, dazu Gemüse & Pommes frites

Cordon bleu vom Kalb +6.-

Hausgemachtes Schokoladenglacé (Gran cru 70% Grenada) mit Pistazien-Orangenkrokant

59.-

Menu 3

Büffelmozzarella mit Kräutersalat & geröstetem Roggensauerteigbrot

Rindsfilet am Stück gebraten mit Rotweinjus, Gemüse & Bratkartoffeln

Erdbeeren mit Vanilleglacé

80.-

Menu 4

Gartensalat

Zürigschnätzlets mit Rösti

Kleiner Coupe Dänemark
59.-

Menu 5

Frühlingsblattsalat mit Radiesli und Rettich

Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Gemüse & Pommes frites

Panna cotta mit Rhabarber & Schoggikuchen

74.-

Menu 6

«Caesar's» Lattichsalat mit Speck, Sbrinz & Röstbrot

Kalbsragoût mit Morcheln, grünen Spargeln, Broccoli & neuen Kartoffeln

Fruchtsalat mit Maraschino

65.-

Spielregeln

Diese Bankettkarte gilt für Gruppen von **12 bis maximal 19 Personen**.

Das Menu muss einheitlich für die ganze Gruppe bestellt werden (mit vegetarischer Variante aus der zum Zeitpunkt des Anlasses aktuellen Menukarte).

Rösti und Pommes frites können aus logistischen Gründen im Saal nicht serviert werden. Als Alternativen bieten wir Nudeln, Zitronenpolenta, Kartoffelstampf, Kichererbsen, Reis oder Bratkartoffeln an.

Bitte teilen Sie uns Ihr Menu, die Anzahl Vegetarier und allfällige Allergien bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mit.

Die definitive Personenanzahl muss möglichst frühzeitig, spätestens aber 3 Tage vor dem Anlass bekanntgegeben werden und ist für die Rechnungsstellung der Speisen massgebend.

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass bei Gruppen ab 18 Personen Einzelinkasso nicht möglich ist.

Herkunftsdeklaration: Wir beziehen unser Fleisch von Produzenten aus der Schweiz.

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten. Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Im Weiteren gelten unsere AGB's.