

# Bankette

April und Mai

## Apéros

### Hausgemachtes Knöckebrot

Erbsencrème & Minze

Geflügelleberpâté

9.- / Pers.

### Smoerebroed

Bauern-Schinken, Chabissalat & Senf  
Rauchforelle, Meerrettichcrème & Dill

Frischkäse, Schnittlauch & Radiesli

12.- / Pers.

### Ziegelhütte Apéro-Set

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

15.- / Pers.

### Ziegelhütte Knabber-Set

Blätterteigflûtes, Chips,  
geröstete Nüsse & Oliven

7.- / Pers.

### Snacks

Chips & Nüssli

3.- / Pers.

# Menuvorschläge

## Menu 1

Ziegenfrischkäse mit Spargeln,  
Favebohnen, Löwenzahn  
& Löwenzahnhonig

Kohlräbli-Weisskabis-  
Carpaccio mit Kerbel &  
Sauerrahm

Lachsforellentatar,  
Saiblingsrogen, Gurken, Senf,  
Dill & Roggenbrotchips

Rindstagliata &  
Slow'n'low vom Bio-Säuli  
mit Blattspinat, Pinien,  
Rosinen, Fenchelsamen &  
Bratkartoffeln

Eiskaffee mit Granita

72.-

Die Vorspeisen werden als Tavolata zum  
Teilen in die Mitte des Tisches serviert.

Slow'n'low  
Stundenlang bei niedriger Temperatur im  
Green Egg geschmort.

## Menu 2

Spargel-Mönchsbar-  
Salat mit geräuchertem  
Forellenfilet & Sauerrahm

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

Cordon bleu vom Kalb + 6.-

Caramelchöpfli

60.-

## Menu 3

Büffelmozzarella  
mit Kräutersalat  
und 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.-

## Small Plates Special Menu

bis maximal 40 Personen

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

69.-

# Spielregeln

Diese Bankettkarte gilt für  
Gruppen von 20 bis maximal  
80 Personen.

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

Rösti und Pommes frites kön-  
nen 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 spätes-  
tens 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 Rech-  
nungsstellung 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 Preisände-  
rungen vorbehalten. Preise in  
CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Im Weiteren gelten unsere  
AGB's.