

Eventmenüs Herbst 2026

Verfügbar ab 15 Personen

Menü I

Süsskartoffel-Chili-Suppe
mit Haselnusscroutons

CHF 18

Karamellisierter Ziegenkäse
mit Feigen Chutney auf Buntem
Herbstsalat

CHF 17

Glasierter Entenschenkel
auf Rotkraut mit Kartoffelknödel und
Preiselbeer Sauce

CHF 56

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 12

Gesamtes Menü

CHF 103

Menü II

Champignoncremesuppe
mit Eierschwämmli

CHF 12

Nüsslisalat
mit geräucherter Entenbrust (FRA)
gerösteten Baumnüssen und gebratenem

Kürbis

CHF 19

Rehgeschnetzeltes an Portweinsauce
Mirza

Quarkspätzli und Rosenkohl

CHF 52

Kaiserschmarren
mit Rotweinzwetschgen

CHF 12

Gesamtes Menü

CHF 95

Menü III

Kürbis-Curry-Suppe mit Kokosraspeln

CHF 15

Pollo di tonnato (CH) mit Confierten
Zwiebeln

CHF 17

Pochierte Forellenroulade mit rotem
Seeforellenkern (CH) dazu Limetten-
Weissweinsauce auf Tomatenrisotto
mit Erbsen

CHF 36

Gebrannte Creme
Grossmutter Art

CHF 9

Gesamtes Menü

CHF 76



Menü I
Vegetarisch

Falafel auf roh mariniertem Krautsalat
dazu Knoblauchsauce

CHF 16

Ruccolacremesuppe verfeinert mit Pastinaken
garniert mit Granatapfel und Zwiebelsprossen

CHF 12

Veganer Krustenbraten mit Senfschaumsauce
(Kidneybohnen-Randenbraten und Reispapier)
auf Rotkraut mit Marronschupfnudeln

CHF 48

Haselnusstörtchen

CHF 12

Gesamtes Menü
CHF 88