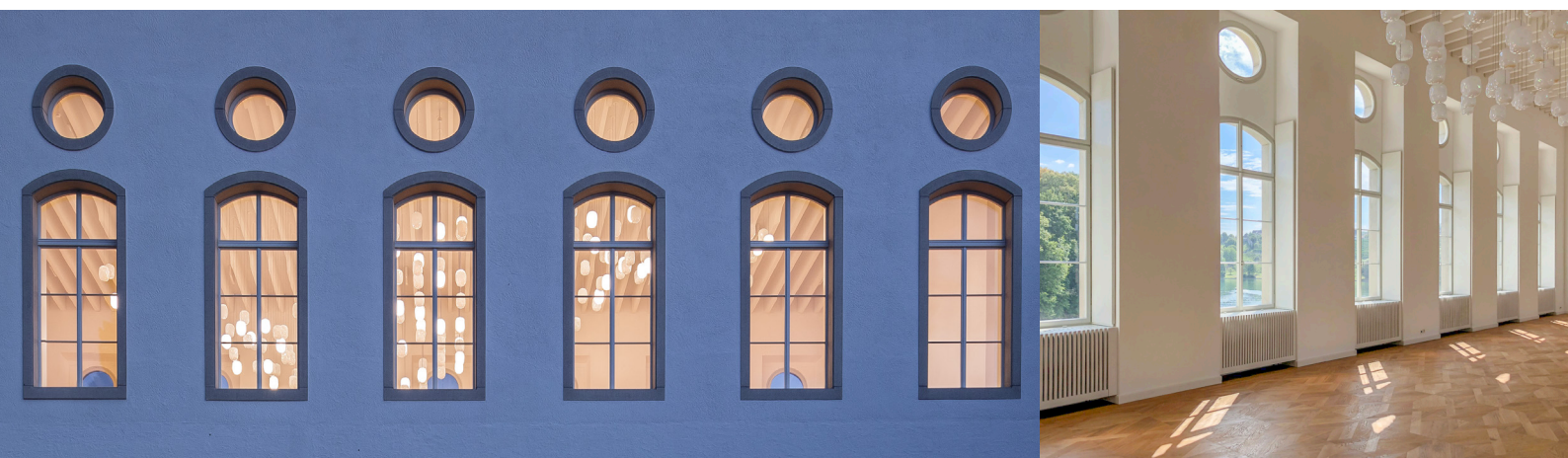




MENUVORSCHLÄGE BANKETT



APEROPACKAGE 1

14.00/Person

- Hausgeröstete Nussmischung
- Marinierte Oliven
- Sbrinzwürfel
- Gemüse mit Kräuterquark-Dip

3 GANG MENÜ

65.00/Person

- Klostersgarten Kräutersalat mit Kernen
- Maispoularde (sous-vide)
(Beilagen: Kartoffelgratin, Spätzli, Reis nach Wahl)
Option: Zweite Beilage auf der Tischmitte (+ 4.00)
Gemüse (Saisonales Gemüse oder Ofengemüse)
- Panna Cotta mit Beeren-Coulis
Option: Mini-Tisch-Dessertbuffet
(+ 12.00 zusätzlich zum regulären Menüpreis)

3 GANG MENÜ

85.00/Person

- Burrata mit Fregola Sarda, Tomatensalat und Rucola
- Rinds-Entrecote mit Kräuterbutter und Jus
(Beilagen: Kartoffelgratin, Spätzli, Reis nach Wahl)
Option: Zweite Beilage auf der Tischmitte (+ 4.00)
Gemüse (Saisonales Gemüse oder Ofengemüse)
- Zartbitter-Schokoladenkuchen mit Sauerrahmeis
Option: Mini-Tisch-Dessertbuffet
(+ 12.00 zusätzlich zum regulären Menüpreis)

4 GANG MENÜ

112.00/Person

- Älplermagronen-Schnitte mit Nüsslisalat, Zwiebelkonfit und Apfel
- Zürcher Rieslingschaumsuppe mit Lachswürfeln und Croûtons
- Kalbs-Nierstück mit Kräuterbutter und Jus
(Beilagen: Kartoffelgratin, Spätzli, Reis nach Wahl)
Option: Zweite Beilage auf der Tischmitte (+ 4.00)
Gemüse (Saisonales Gemüse oder Ofengemüse)
- Gebrannte Creme mit Bretzeli
Option: Mini-Tisch-Dessertbuffet
(+ 12.00 zusätzlich zum regulären Menüpreis)

APEROPACKAGE 2

21.00/Person

- Hausgeröstete Nussmischung
- Käsequiche
- Blätterteig Gebäck
- Rindfleischbällchen mit pikanter Tomatensauce

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

58.00/Person

Tomaten-Linsen Dal mit Kartoffeln, Kichererbsen und Joghurt Sauce

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

76.00/Person

Überbackene Spinat-Ricotta Crespelle an Tomaten-Sugo

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

98.00/Person

Saisonale Ravioli mit Erbsen, Rucola und Sprinz-Butter

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWSt. und in Schweizer Franken.