

# Bankettkarte Herbst/Winter

## SALATE

<b>Blattsalate</b> mit gebratener Birne und Kürbiskernen	<b>13.00</b>
<b>Gemischter Salat «assortiert»</b> verschiedene hausgemachte Salate, Eier, Croûtons	<b>12.50</b>
<b>Nüsslisalat Benefactum</b> Feldsalat, gebratene Pilze, Kerne, Croûtons mit Preiselbeer-Vinaigrette	<b>15.00</b>
<b>Randensalat Benedikt</b> Randensalat, Apfel, Baumnüsse	<b>12.50</b>

Salatsaucen: Balsamico, Frenchdressing, italienisches Dressing

## SUPPEN

<b>Rindsbouillon</b> mit Schinkenschöberl (salziges Bisquit)	<b>11.50</b>
<b>Riesling-Silvaner-Suppe</b> mit Trauben und Zopfcroûtons	<b>12.00</b>
<b>Kürbissuppe</b> mit Kürbiskernpesto	<b>12.00</b>
<b>Marronicrèmesuppe</b> mit Preiselbeerschaum	<b>13.50</b>

## VORSPEISEN

<b>Herbst-Bowl</b> mit Bulgur, Linsen, Kürbis, Granatapfelkernen und Quinoa-Pops	<b>16.50</b>
<b>Stubenkükenbrust</b> auf lauwarmem Kartoffelsalat	<b>18.00</b>
<b>Rosa gebratener Hirschrücken</b> auf Waldorfsalat mit Portweifeige und Toastbrot	<b>20.50</b>
<b>Blätterteigtaschen mit Gemüsefüllung</b> begleitet von Nüsslisalat, Baumnüssen, Preiselbeerdressing	<b>18.50</b>

## HAUPTGERICHTE

Falls Sie andere Beilagen zu den Hauptgerichten wünschen, geben Sie uns Bescheid.  
*zum Beispiel: Kroketten, Regio-Frites (breit), Salzkartoffeln, Nudeln, Reis, andere Gemüsesorten*

<b>Rehragoût „Jägerart“</b> an Blauburgunder Sauce Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Spätzli	<b>32.00</b>
<b>Rehschnitzel „Mirza“</b> Wildrahmsauce, Rotkraut, Kürbis, Spätzli, Preiselbeer-Apfel	<b>39.50</b>
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Chorizo und Bergkäse gefüllt, Pommes Frites, Wirsinggemüse	<b>33.00</b>
<b>Schweinefilet rosa gebraten</b> auf Linguini, begleitet von Pilzrahmsauce und Mischgemüse	<b>36.00</b>
<b>Maispouardenbrust</b> Marsalajus, Kürbis-Kartoffelpüree und Brokkoli mit Mandeln	<b>29.50</b>
<b>Saiblingfilets „Müllerinnen Art“</b> Erbsenrisotto, Safran und Fenchelgemüse	<b>40.00</b>

<b>Kalbsrücken an Steinpilzsauce</b>	<b>44.00</b>
Semmelknödel, zweifarbigte Randen, Zwetschgen-Chutney	
<b>Lamm Entrecôte mit Kräuterkruste</b>	<b>37.00</b>
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speckbohnen, Rosmarin-Knoblauch-Jus	
<b>Roastbeef</b>	<b>43.00</b>
Kräuterbutter oder Whiskey-Pfeffersauce Kartoffelküchlein, Weisskraut mit Chili	
<b>Rindsfilet</b>	<b>49.00</b>
Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	

## VEGETARISCH

<b>Spinat-Semmelknödel</b>	<b>26.00</b>
mit Pilzrahmsauce, Karotten und Pastinaken	
<b>Feigen-Ravioli</b>	<b>27.00</b>
mit Pecorinokäsefüllung auf Kürbis Kräutersauce	
<b>Gemüseteller mit gebratenem Tofu im Sesammantel</b>	<b>24.50</b>
saisonale bunte Gemüsevielfalt	
mit Beilage (Reis, Nudeln oder Pommes Frites)	+ 3.50
mit Pilzrahmsauce	+ 2.50

## VEGAN

<b>Belugalinsen-Eintopf mit geräuchertem Tofu</b>	<b>25.50</b>
Brokkoli und Strohkartoffeln	
<b>Kohlrabi gefüllt mit Süsskartoffeln, Peperoni und Zucchini</b>	<b>27.50</b>
Linsen mit Wurzelgemüse und Spinat	

## DESSERT

<b>Zwetschgen-Parfait</b> mit Mandelkrokant und Rotweinsauce	<b>15.50</b>
<b>Schokoladenküchlein</b> mit Sauerkirschen und Sauerrahmglacé	<b>16.50</b>
<b>Vermicelles mit Schlagrahm</b>	<b>10.50</b>
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringue, Schlagsahne, Vanilleglacé	<b>14.50</b>
<b>Mohntörtchen</b> Cassis-Mascarpone-Crème	<b>15.50</b>

# KINDERKARTE

## VORSPEISEN

<b>Tagessuppe</b>	<b>5.50</b>
<b>Grüner Salat</b>	<b>5.00</b>
<b>Rüebli- und Maissalat</b>	<b>5.50</b>

## HAUPTGERICHTE

<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes Frites und Rüebli	<b>15.00</b>
<b>Rahmschnitzel vom Schwein</b> mit Spätzli und Rüebli	<b>14.50</b>
<b>Schinkentortellini</b> mit Rahmsauce und Erbsen	<b>14.50</b>
<b>Bio Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites	<b>15.00</b>
<b>Portion Pommes Frites</b>	<b>7.50</b>
<b>Gemüse-Mix</b>	<b>5.50</b>

## SIRUP und EIS

Hausgemachter Sirup	2 dl	<b>2.50</b>
Gelatito Glacé aus der Eistruhe (im Herbst erhältlich)		<b>4.00</b>