

Bankett - Menuvorschläge

Kalte Vorspeisen und Salate

Franken

Grüner Blattsalat	5.00
Gemischter Salat	6.50
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter	10.50
Crevettencocktail	9.50

Suppen

Bouillon mit Flädli	5.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	5.50
Rüebli-Orangensuppe	5.50
Solothurner Wysüpli	6.00

Hauptgerichte Fleisch

Menu 1 29.50

Lammfilet in der Kräuterpanade auf Peperonigemüse
Rosmarinkartoffeln
(Neuseeland, Australien)

Menu 2 21.50

Suure Mocke
Zweierlei Karotten
Hausgemachter Kartoffelstock

Menu 3 19.50

Aargauer Zwetschgenbraten
Bohnenwedeli
Kartoffelgratin

Menu 4 18.50

Hackbraten an Gemüserahmsauce
Butternüdeli

Menu 5 19.50

Schweinsrahmschnitzel
Champignonsauce
Pfirsiche mit Rahm
Tagliatelle

Menu 6 25.50

Schweinsfilet am Stück gebraten
Steinpilzsauce
Gemüse garnitur
Tagliatelle

Bankett - Menuvorschläge

Menu 7 16.50
Pouletruststreifen CASIMIR
Currysauce, Früchtegarnitur
Im Reisring serviert

Menu 8 23.50
Kalbsgulasch Wiener Art
Hausgemachte Spätzli

Menu 9 26.50
Kalbsgeschnetzeltes
Champignonrahmsauce
Butternüdeli

Vegetarische Alternativen

Menu 10 15.50
Im Brikteig gebackener Fetakäse
Die Beilagen sind dieselben wie im Menu mit Fleisch

Menu 11 12.50
Gemüseburger hausgemacht
Die Beilagen sind dieselben wie im Menu mit Fleisch

Menu 12 16.50
Tofugeschnetzeltes mit Pilzen
Die Beilagen sind dieselben wie im Menu mit Fleisch

Dessert

Hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm 4.50
Apfeljalousie mit Vanillesauce 5.50
Caramelköpfler mit Rahm 5.50
Panna Cotta mit Saisonfrüchten 5.50
Schoggimousse 5.50
Brönnti Crème 5.50

Gerne erfüllen wir Ihnen auch Ihre individuellen Wünsche.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alles andere ist deklariert.