

## Menuvorschläge für Bankette

### Variante 1

Graubündner Rohschinken und Melone mit frischen Früchten

\*\*\*

Rindgeschnetzeltes mit Pfifferlingen

Reistimbal

Saisongemüse

\*\*\*

Mangohalbgefrorenes

Fr. 42.00

### Variante 2

Truthahn mit Thunfischsauce und Tomaten-Mozzarella Mosaik

\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce

Kartoffelrosetten

Brokkolirosetten mit Mandeln

\*\*\*

Hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten

Fr. 48.00

### Variante 3

Safranrisotto mit Scampi

\*\*\*

Roastbeef nach Englischer Art mit Bernaisesauce

Schlosskartoffeln

Kleines Ratatouillegemüse

\*\*\*

Erdbeer Tiramisu

Fr. 68.00

### Variante 4

Salat mit Wiesenpilzen und Rohschinkentartare

\*\*\*

Hausgemachte Tagliatelle mit Ragout

\*\*\*

„Bollito misto“ vom Buffet

Salzkartoffeln

Bohnen

\*\*\*

Dessertsbuffet mit Spezialitäten aus der Region

Fr. 72.00

### **Variante 5**

Tessiner Teller

\*\*\*

Risotto mit Steinpilzen

\*\*\*

Kalbsbraten mit Rosmarinsauce

Kartoffelpürée

Glaciertes Karottenduett

\*\*\*

Haselnusshalbgefrorenes mit Schokoladensauce

Fr. 66.00

### **Variante 6**

Hausgemachte Terrine mit Waldorfsalat und Äpfeln

\*\*\*

Tortelloni mit Butter und Salbei

\*\*\*

Schweinsfilet in einer Pilzkruste

Gebatene Kartoffeln

Gemischtes Saisongemüse

\*\*\*

Kastanientörtchen mit Kakisauce

Fr. 59.00

### **Variante 7**

Sizilianisches rotes Thunfischcarpaccio mit Sommersalatbouquet

Sesamblättermig und leichte Wasabymousse

\*\*\*

Gazpacho nach Andalusischer Art

mit Koriander gebratenen Riesenkrevetten

\*\*\*

Hausgemachte Tortellone mit Bratwurst und Fenchelsamen

\*\*\*

Spanferkel am Spiess

„Baked Potatoes“ mit Sauerrahm

Maiskolben mit Kräutern aus unserem Garten

\*\*\*

Hausgemachte Sorbets

mit Sommerfrüchten an Himbeer- und Pfefferminze Sauce

Fr. 84.00

### **Variante 8**

Entenlebermousse und „Porto Bianco“ auf Raukesalat  
mit einem kleinen Mohnbrioche, Himbeerdressing

\*\*\*

Erdbeerrisotto mit Tessiner Formaggellakäse  
und Origano von unserem Garten

\*\*\*

Kalbsfilet in einer Steinpilzkruste  
und Wirsing mit Champagner- und Kerbel-Schaum  
Kartoffelrosetten mit Safran  
Saisongemüsekorb

\*\*\*

Raffinierte Käse mit Honig und Trüffel

\*\*\*

„Panna cotta“ mit Basilikum und Tessiner Gazosaschaum

Fr. 94.00

### **Variante 9**

Fasanenmousse mit „Porto Bianco“, Ribesgelee und Ginger

\*\*\*

Kürbissuppe mit Ricottaklösschen und Sesam

\*\*\*

Kastaniengnocchi mit Wildschweinragout an Trüffelöl und Orangen

\*\*\*

Hirschpfeffer nach Jäger Art  
Mohnspätzli  
Geschmorter Rotkohl und Rosenkohl  
Glacierte Früchte und Kastanien

\*\*\*

Honigeis auf Apfelcarpaccio mit Zimt

Fr. 76.00

### **Variante 10**

Thunfischcarpaccio mit Sesam und Wasabymousse

\*\*\*

Gazpacho nach Andalusischer Art

\*\*\*

Hausgemachten Tortellone mit Tessiner Wurst und Fenchesamen

\*\*\*

Spanferkel mit Ofenkartoffeln  
Maiskolben

\*\*\*

Hausgemachte Saisonsorbets mit frischen Früchten

Fr. 78.00

## **Variante 11**

Hausgemachte Vorspeisen mit grilliertem Gemüse  
und geräucherten Lachsrosetten

\*\*\*

Kalte Lauch-und Kartoffelsuppe

\*\*\*

Risotto mit Taleggio und Himbeeren

\*\*\*

Gefüllter Kalbsrücken mit Lammfilet an Tessiner Merlotsauce

Dreifarbige Kartoffelröllchen

Saisongemüse

\*\*\*

Kalte Melonensuppe mit Kokosnusseis  
und Pfefferminze aus unserem Garten

Fr. 74.00

## **Variante 12**

Gala

Gemischter Hausgemachter Terrinenteller mit Salatbouquet und  
Cumberlandsauce

\*\*\*

Gazpacho nach Andalusischer Art

\*\*\*

Hausgemachte Tortelloni mit Hummer und Kartoffeln an Trüffelsauce

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillon mit Morcheln

Risotto mit Parmesan

Kleine Gemüse garnierung

\*\*\*

Catalanencreme an Lavendel mit Zitronensorbetkugel

Fr. 78.00

Die Preise für die o.g. Menuvorschläge sind für min. 10 Personen. Es besteht die  
Möglichkeit die Menukompositionen zu verändern, mit ev. Preisänderung.