

Bankettmappe



Wir bitten Sie um Verständnis, dass beim Bankett ein einheitliches Menu gewünscht wird. Für unsere Gäste, welche sich vegetarisch ernähren oder eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, stellen wir selbstverständlich gerne das passende Menu zusammen.

In unserer Bankettmappe haben wir Ihnen verschiedene Menus zusammengestellt, gerne dürfen Sie auch ganz nach Ihrem Gusto Ihr eigenes Menu zusammenstellen.

Apérovorschläge

Apéro I

Oliven
Parmesansplitter
Grissini mit San Daniele
Tomaten Mozzarella Spiessli
Bruschette al pomodoro

CHF 20.- pro Person

Apéro II

Oliven
Parmesan
Grissini mit San Daniele
Tomaten Mozzarella Spiessli
Bruschette al pomodoro
Pizza

CHF 25.- pro Person

Apéro riche

Oliven
Parmesan
Grissini mit San Daniele
Saisonale Suppe
Cherrytomaten & Mozzarelline mit Basilikumpesto
Lachs mit Avocadomousse & Sauerrahm
Trofie mit Melanzane-Tomatensauce
Rindspolpettine mit Ragu & Kartoffelpüree
Panna cotta mit Erdbeersauce

CHF 48.- pro Person

Menuvorschläge

Flying Dinner

Oliven

Parmesan

Grissini mit San Daniele

Saisonale Suppe

Cherrytomaten mit Burrata & Basilikum

Lachs mit Avocadomousse & Sauerrahm

Rindspolpettine mit Ragu & Kartoffelpüree

Trofie mit Melanzane-Tomatensauce

Zitronenrisotto mit gebratener Riesengrille

Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricotta an Salbeibutter & Parmesan

Kalbsbäggli mit Gremolata auf Polenta

Cheesecake

Schokoladenkuchen

Panna cotta mit Mangosauce

10' Gelato

CHF 92.- pro Person

Menu Vegetarisch I

Parmigiana Melanzane & Bufala Mozzarella 17.-

Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricotta an Salbeibutter & Parmesan 30.-

Trio von Tiramisu, Panna cotta & Mousse au Chocolat 18.-

CHF 65.- pro Person

Menu Vegetarisch II

Blattsalat mit Feigen, Trauben & Ziegenfrischkäse 16.-

Parmigiana Melanzane 26.-

Tiramisu 14.-

CHF 56.- pro Person

Menu Vegan I

Blattsalat mit gebratenen Pilzen & Cherrytomaten 18.-

Fregola Sarda & Grillgemüse 28.-

Trio von Sorbet, Erdbeer, Mango & Zitrone 14.-

CHF 60.- pro Person

Menu Vegan II

Blattsalat mit gebratenen Pilzen & Cherrytomaten 18.-

Quinoa mediterran mit Oliven, Cherrytomaten, Zucchini & Peperoni 28.-

Früchtevariation 14.-

CHF 60.- pro Person

Menu I

Quiche mit Ratatouille, Cherrytomaten & Blattsalat 16.-

Maispoularde an Limonensauce mit Basmatireis & saisonales Gemüse 39.-

Tiramisu 14.-

CHF 69.- pro Person

Menu II

Randen Carpaccio & Bufala Mozzarella 17.-

Gebratener Wildlachs mit Couscous & Limonen-Kartoffelpüree 41.-

Schokoladenkuchen mit 10' Vanilleglace 16.-

CHF 74.- pro Person

Menu III

Blattsalat mit gebratenen Pilzen & Cherrytomaten 18.-

Kalbsossobuco mit Safranrisotto & saisonales Gemüse 44.-

Mousse au Chocolat mit frischer Mango 12.-

CHF 74.- pro Person

Menu IV

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons 18.-

Kalbspiccata auf Safranrisotto & saisonales Gemüse 44.-

Trio von Tiramisu, Panna cotta & Mousse au Chocolat 18.-

CHF 80.- pro Person

Menu V

Lachstatar mit Avocado, Couscous & Fenchelsalat 22.-

Rib Eye Steak mit Thymianjus, Kartoffelgratin & saisonales Gemüse 52.-

Gebackenes Jogurt mit Beeren & Nusscrumble 12.-

CHF 86.- pro Person

Menu VI

Blattsalatbukett mit San Daniele & Bufala Mozzarella 22.-

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree & saisonales Gemüse 44.-

Duo von Toblerone-Schokoladenmousse mit Beeren & Nusscrumble 16.-

CHF 82.- pro Person

Menu VII

Blattsalat mit gebratener Riesencrevette 19.-

Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce & Parmesanrisotto 49.-

Trio von Panna cotta, Mousse au Chocolat & 10' Gelato 18.-

CHF 86.- pro Person

Menu VIII

Antipasto all'italiana 26.-

Duo von Kalbs- & Rindsfilet auf Champagnerrisotto & saisonales Gemüse 59.-

Trio von Panna cotta, Cheesecake & Mousse au Chocolat 18.-

CHF 103.- pro Person

Menu IX

Gebratene Riesencrevette & Tuna Carpaccio auf Couscous 26.-

Tris di Pasta 28.-

Trofie mit Peperoni, Zucchini & Melanzane,
Ravioli mit Spinat-Ricotta an Salbeibutter & Parmesan,
Rigatoni al Ragu Ossobuco & Parmesanchips

Roastbeef an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin & saisonales Gemüse 56.-

Dessertvariation von

Panna cotta, Schokoladenkuchen, Mousse au Chocolat & 10' Gelato 20.-

CHF 130.- pro Person

Menu X

Duo von Lachs Tatar & gebratener Lachs mit Avocado & Fenchelsalat 26.-

Rigatoni al Ragu Ossobuco mit Parmesanchips 24.-

Trio vom Filet

Rind, Kalb & Pata Negra mit Rosmarinkartoffeln & saisonales Gemüse 64.-

Dessertvariation

Panna cotta, Cheesecake, Mousse au Chocolat & 10' Gelato 20.-

CHF 134.- pro Person

Dessertbuffet

CHF 30.- pro Person

Weinempfehlungen

7,5 dl

Prosecco

Le Contesse DOC Le Contesse, Venetien - Italien	Prosecco	67.-
---	----------	------

Weissweine

Re Manfredi bianco IGT Terre degli Svevi, Basilikata - Italien	Gewürztraminer, Müller-Thurgau	52.-
--	--------------------------------	------

Pinot Grigio Collio DOC Borgo Savaian, Venetien - Italien	Pinot Grigio	60.-
---	--------------	------

Critone Librandi, Kalabrien - Italien	Chardonnay, Sauvignon blanc	60.-
---	-----------------------------	------

Roséwein

Re Manfredi rosato IGT Terre degli Svevi, Basilikata - Italien	Aglianico	52.-
--	-----------	------

Rotweine

Papale Oro Vigne & Vini, Apulien - Italien	Primitivo	52.-
--	-----------	------

Monferrato rosso DOC Villa Carena, Piemont - Italien	Barbera	52.-
--	---------	------

Rubiolo Chianti Classico DOCG Bio Gagliole, Toskana - Italien	100% Sangiovese	52.-
---	-----------------	------

Amarone della Valpolicella DOC Venetien - Italien	Corvina, Rondinella	75.-
---	---------------------	------

Apéritifs

Aperol Spritz		14.-
Gespritzter süss oder sauer		10.-
Hugo		13.-

Bier

Nastro Azzurro	33 cl	6.-
Erdinger alkoholfrei	33 cl	6.-

Soft Drinks

Castello Wasser mit / ohne Kohlensäure	50 cl	6.-
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	5.-
Elmer Citro	33 cl	5.-
Ramseier Apfelsaft / Shorle	33 cl	5.-
Rivella rot, blau	33 cl	5.-
Organics by Red Bull Bitter Lemon	25 cl	6.-
Organics by Red Bull Ginger Ale	25 cl	6.-
Organics by Red Bull Tonic	25 cl	6.-

Cafeteria

Espresso		4.-
Espresso doppio		6.-
Caffè creme		5.-
Cappuccino		6.-
Latte Macchiato		6.-
Sirocco Tee		5.-
(Camomile Orange, Earl Grey, English Breakfast, Fruit Tea, Green Tea, Moroccan Mint, Verbena)		

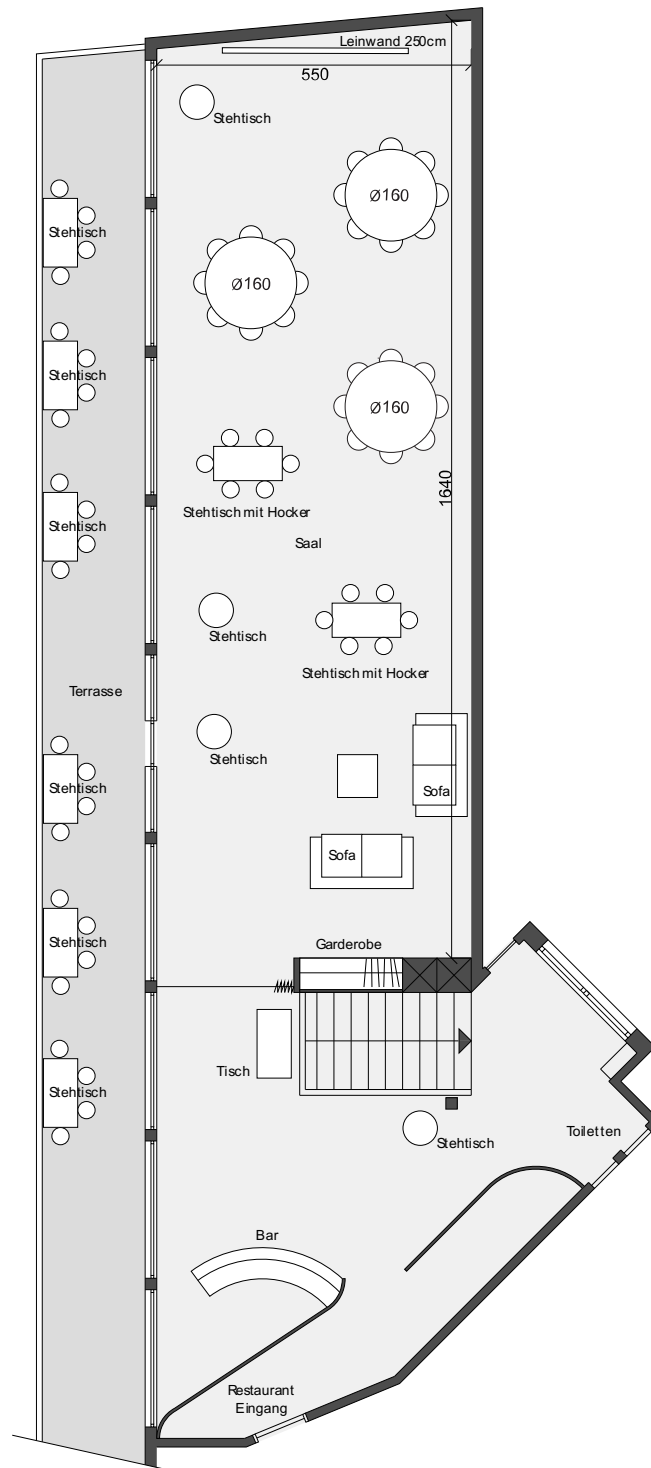
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt



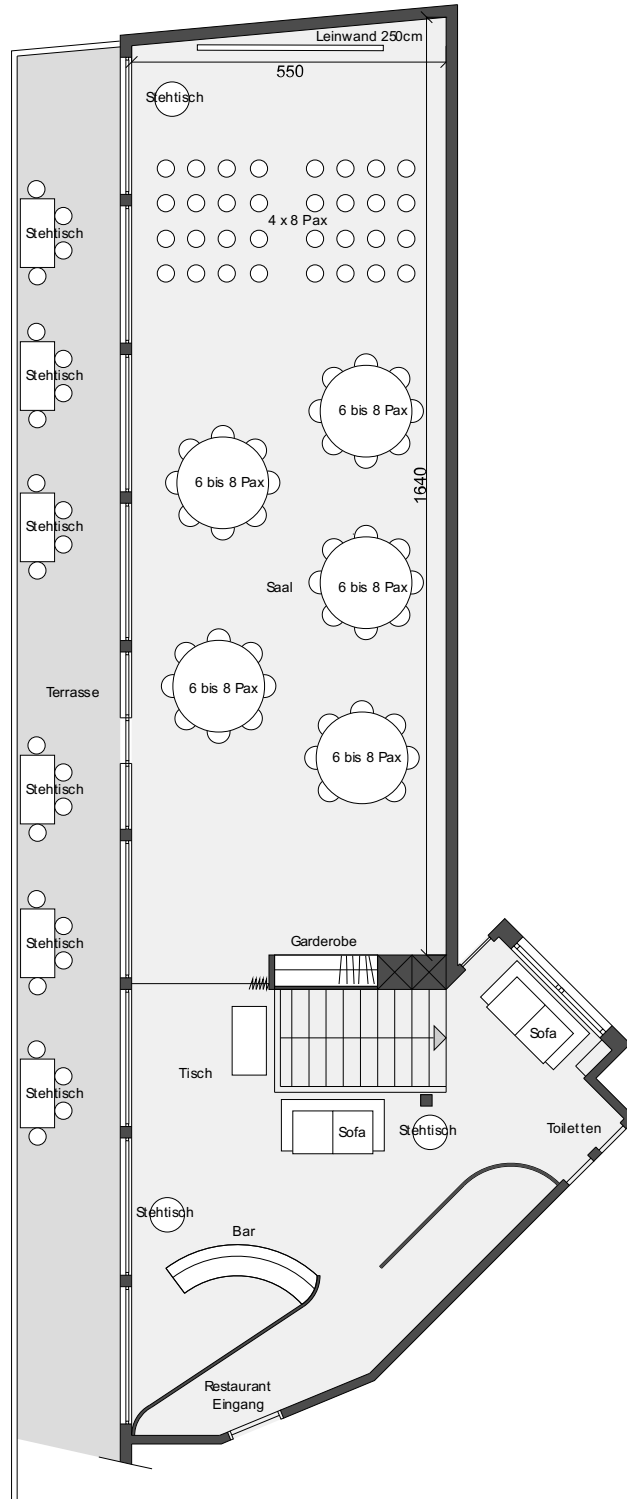
dieci Saal



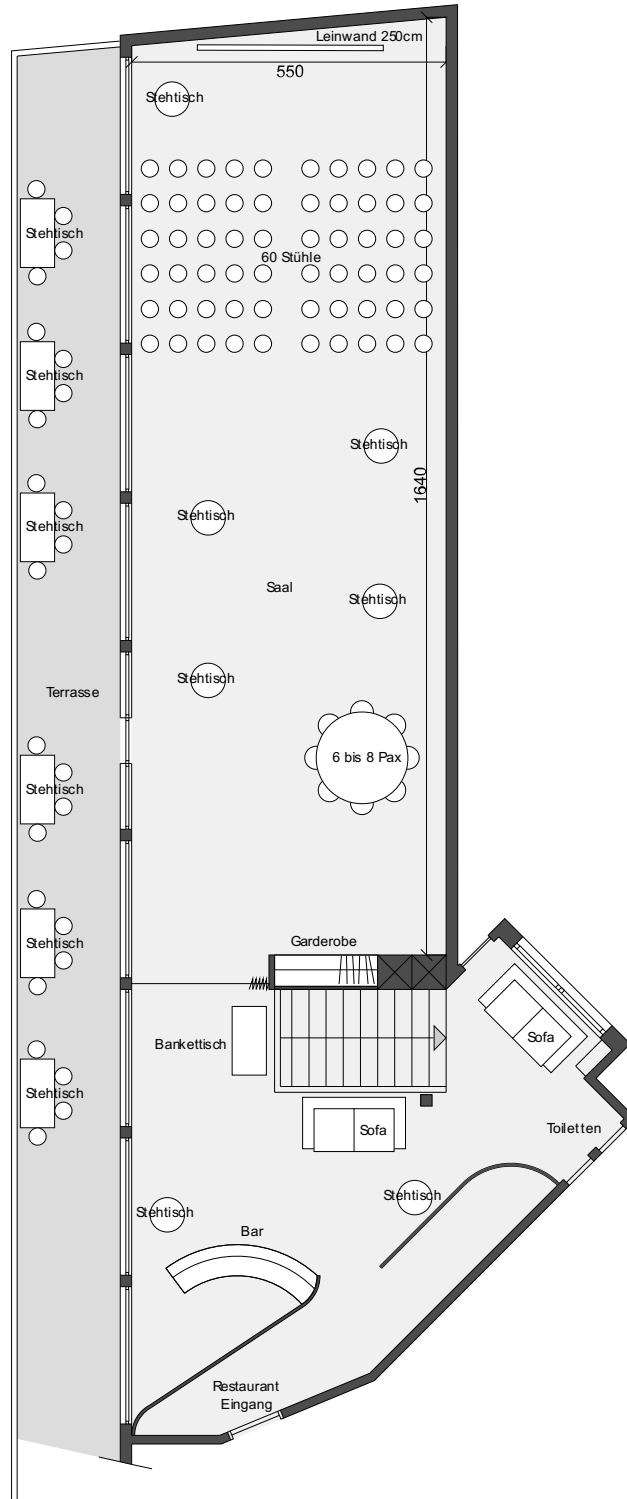
Einrichtung Flying Dinner



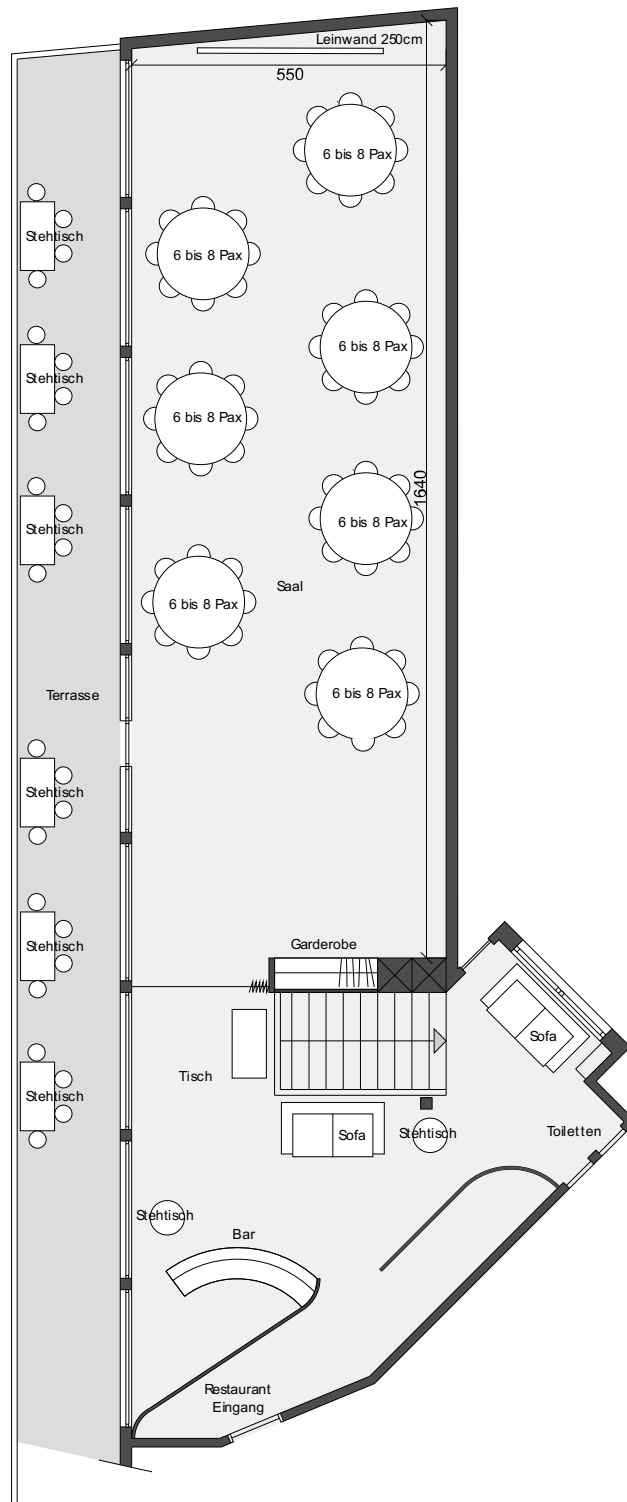
Einrichtung Vortrag & Essen



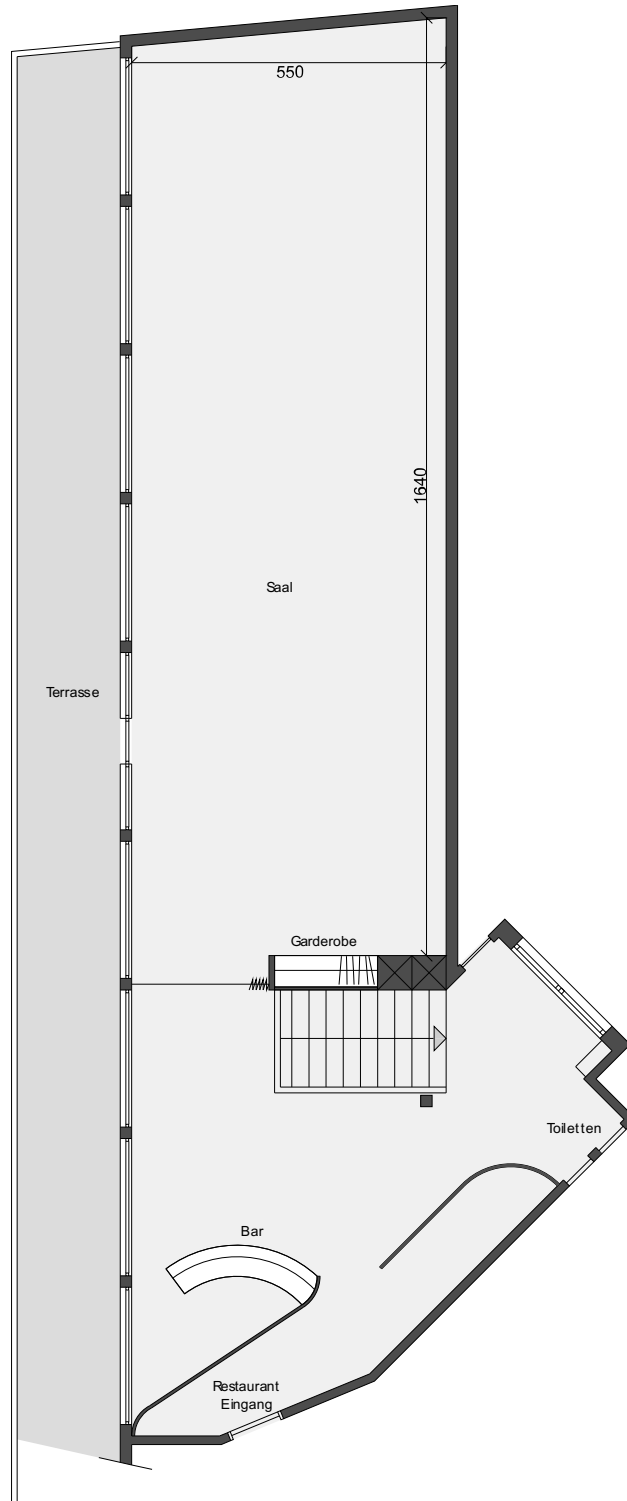
Einrichtung Vortrag & Apero



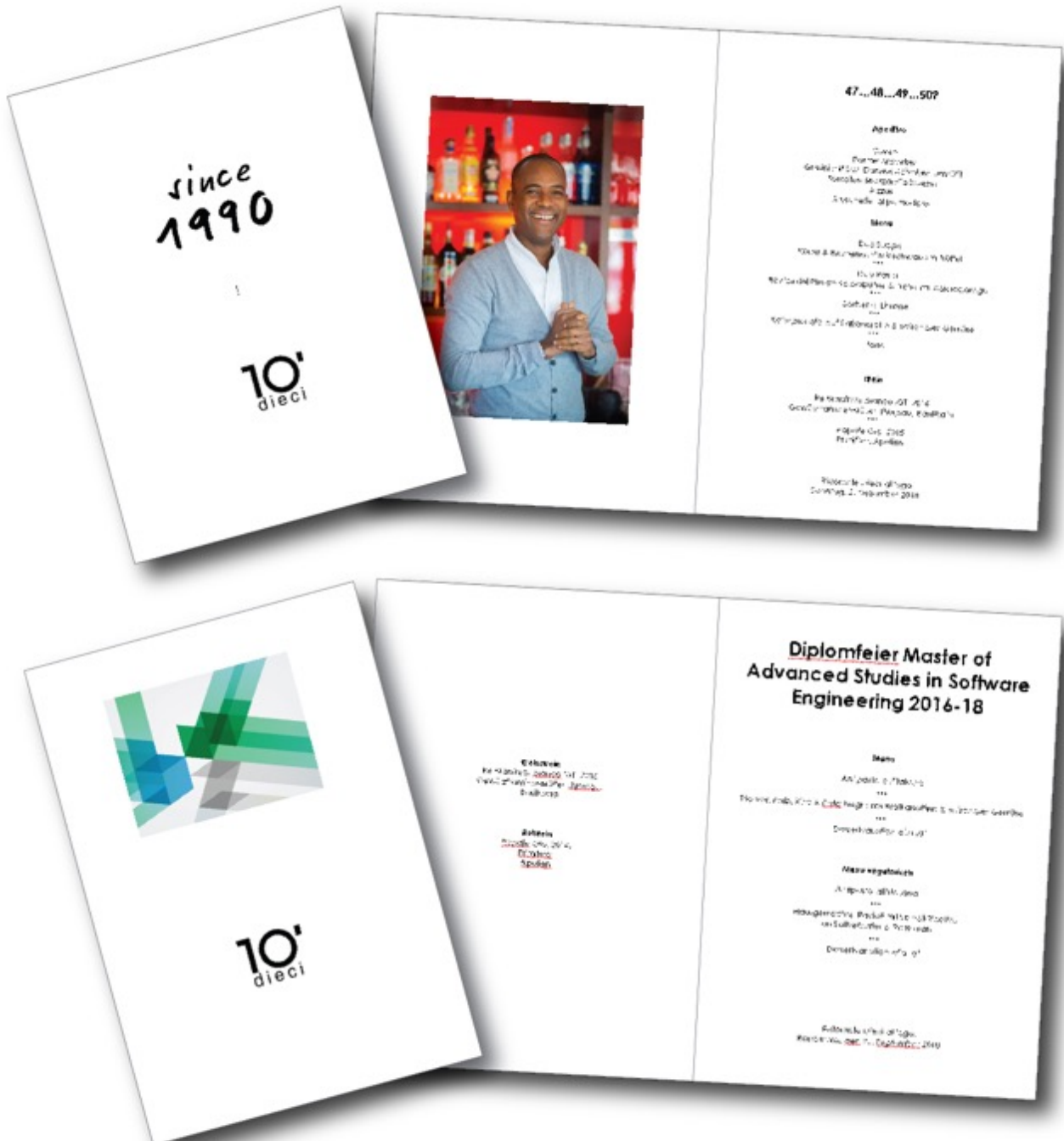
Einrichtung Bankett



Einrichtung ...



Personalisierte Menus



10' dieci al lago



365 giorni insieme