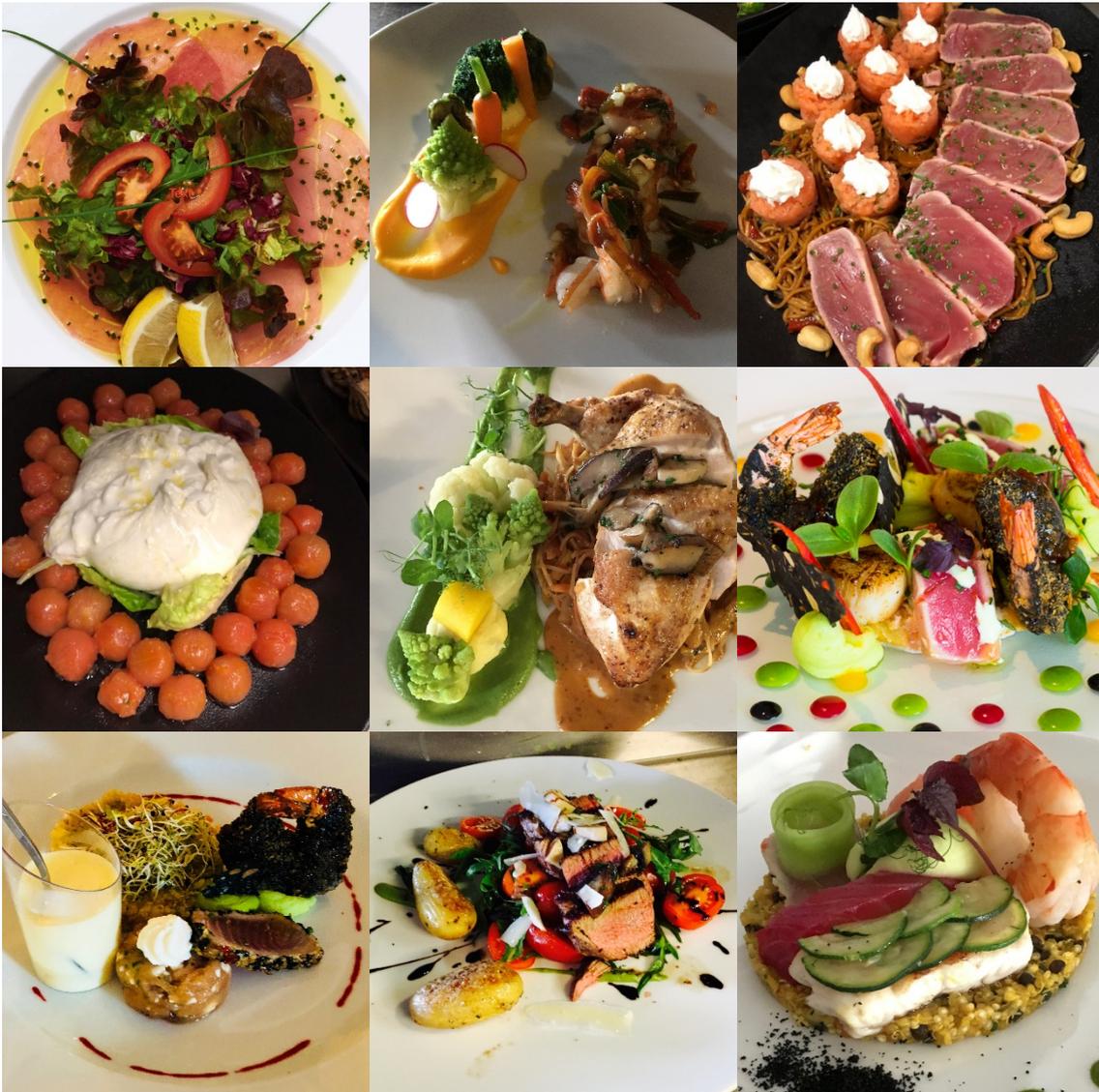


# Bankettmappe

2022



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 15.- pro Person**

### **Apéro II**

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

**CHF 20.- 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 42.- 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 86.- pro Person**

## **Menu Vegetarisch I**

Parmigiana Melanzane & Bufala Mozzarella 16.-

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricotta an Salbeibutter & Parmesan 28.-

\*\*\*

Trio von Tiramisu, Panna cotta & Mousse au Chocolat 15.-

**CHF 59.- pro Person**

## **Menu Vegetarisch II**

Blattsalat mit Feigen, Trauben & Ziegenfrischkäse 16.-

\*\*\*

Parmigiana Melanzane 24.-

\*\*\*

Tiramisu 12.-

**CHF 52.- pro Person**

## **Menu Vegan I**

Blattsalat mit gebratenen Pilzen & Cherrytomaten 18.-

\*\*\*

Fregola Sarda & Grillgemüse 26.-

\*\*\*

Trio von Sorbet, Erdbeer, Mango & Zitrone 12.-

**CHF 56.- pro Person**

## **Menu Vegan II**

Blattsalat mit gebratenen Pilzen & Cherrytomaten 18.-

\*\*\*

Quinoa mediterran mit Oliven, Cherrytomaten, Zucchini & Peperoni 26.-

\*\*\*

Früchtevariation 14.-

**CHF 50.- pro Person**

## Menu I

Quiche mit Ratatouille, Cherrytomaten & Blattsalat 16.-

\*\*\*

Maispoularde an Limonensauce mit Basmatireis & saisonales Gemüse 35.-

\*\*\*

Tiramisu 12.-

**CHF 63.- pro Person**

## Menu II

Randen Carpaccio & Bufala Mozzarella 15.-

\*\*\*

Gebratener Wildlachs mit Couscous & Limonen-Kartoffelpüree 39.-

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit 10' Vanilleglace 14.-

**CHF 68.- pro Person**

## Menu III

Blattsalat mit gebratenen Pilzen & Cherrytomaten 18.-

\*\*\*

Kalbsossobuco mit Safranrisotto & saisonales Gemüse 40.-

\*\*\*

Mousse au Chocolat mit frischer Mango 12.-

**CHF 70.- pro Person**

### **Menu IV**

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons 18.-

\*\*\*

Kalbspiccata auf Safranrisotto & saisonales Gemüse 42.-

\*\*\*

Trio von Tiramisu, Panna cotta & Mousse au Chocolat 15.-

**CHF 75.- pro Person**

### **Menu V**

Lachstatar mit Avocado, Couscous & Fenchelsalat 18.-

\*\*\*

Rib Eye Steak mit Thymianjus, Kartoffelgratin & saisonales Gemüse 48.-

\*\*\*

Gebackenes Jogurt mit Beeren & Nusscrumble 12.-

**CHF 78.- pro Person**

### **Menu VI**

Blattsalatbukett mit San Daniele & Bufala Mozzarella 23.-

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Kartoffelpüree & saisonales Gemüse 42.-

\*\*\*

Duo von Toblerone-Schokoladenmousse mit Beeren & Nusscrumble 14.-

**CHF 79.- pro Person**

## **Menu VII**

Blattsalat mit gebratener Riesencrevette 18.-

\*\*\*

Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce & Parmesanrisotto 47.-

\*\*\*

Trio von Panna cotta, Mousse au Chocolat & 10' Gelato 15.-

**CHF 80.- pro Person**

## **Menu VIII**

Antipasto all'italiana 18.-

\*\*\*

Duo von Kalbs- & Rindsfilet auf Champagnerrisotto & saisonales Gemüse 56.-

\*\*\*

Trio von Panna cotta, Cheesecake & Mousse au Chocolat 13.-

**CHF 87.- pro Person**

## Menu IX

Gebratene Riesencrevette & Tuna Carpaccio auf Couscous 22.-

\*\*\*

Tris di Pasta 20.-

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 18.-

**CHF 116.- pro Person**

## Menu X

Duo von Lachs Tatar & gebratener Lachs mit Avocado & Fenchelsalat 22.-

\*\*\*

Rigatoni al Ragu Ossobuco mit Parmesanchips 23.-

\*\*\*

Trio vom Filet

Rind, Kalb & Pata Negra mit Rosmarinkartoffeln & saisonales Gemüse 58.-

\*\*\*

Dessertvariation

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

**CHF 121.- pro Person**

## Weinempfehlungen

7,5 dl

### Prosecco

<b>Le Contesse DOC</b> Le Contesse, Venetien - Italien	Prosecco	60.-
---	----------	------

### Weissweine

<b>Re Manfredi bianco IGT, 2018</b> Terre degli Svevi, Basilikata - Italien	Gewürztraminer, Müller-Thurgau	45.-
<b>Pinot Grigio Collio DOC, 2018</b> Borgo Savaian, Venetien - Italien	Pinot Grigio	52.-
<b>Critone, 2019</b> Librandi, Kalabrien - Italien	Chardonnay, Sauvignon blanc	52.-
<b>Freisamer AOC, 2019</b> Cottinelli, Malans - Schweiz	Freisamer	55.-

### Roséwein

<b>Re Manfredi rosato IGT, 2018</b> Terre degli Svevi, Basilikata - Italien	Aglianico	45.-
--	-----------	------

### Rotweine

<b>Papale Oro, 2016</b> Vigne & Vini, Apulien - Italien	Primitivo	45.-
<b>Monferrato rosso DOC, 2017</b> Villa Carena, Piemont - Italien	Barbera	45.-
<b>Eleonora "Bio", 2014</b> Villa Caviciana, Latium - Italien	Sangiovese, Merlot	52.-
<b>Dark Knight IGT, 2016</b> Castello di Gabbiano, Toskana - Italien	Cabernet Sauvignon	52.-
<b>Amarone della Valpolicella DOC</b> Venetien - Italien	Corvina, Rondinella	75.-

## Apéritifs

---

Aperol Spritz		13.-
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.-
Thomas Henry Bitter Lemon	20 cl	5.-
Thomas Henry Ginger Ale	20 cl	5.-
Thomas Henry Tonic	20 cl	5.-

## Cafeteria

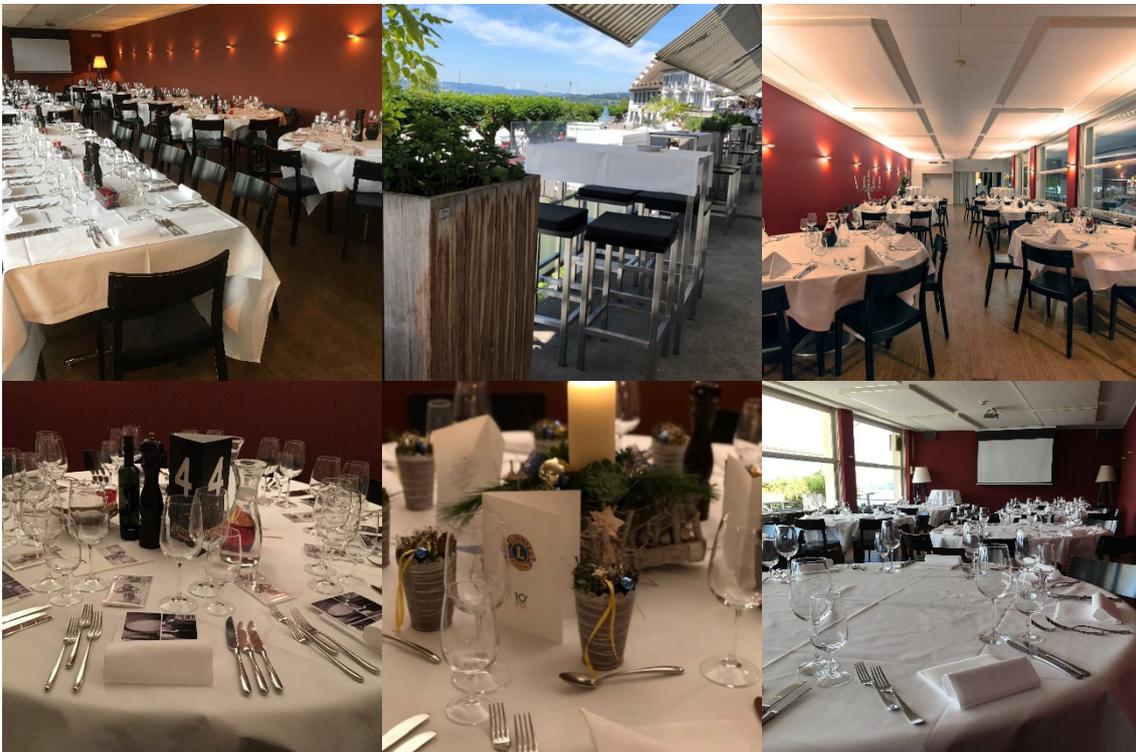
---

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

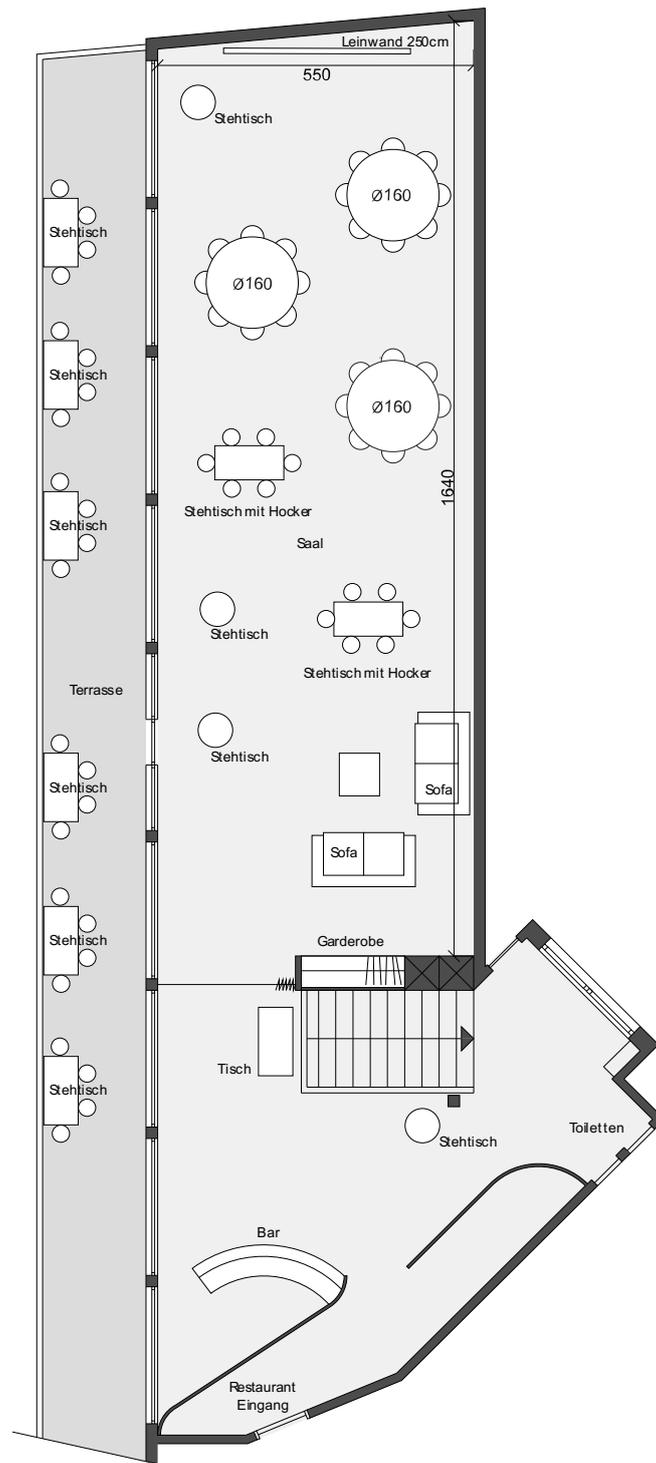
Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt., Mai 2019



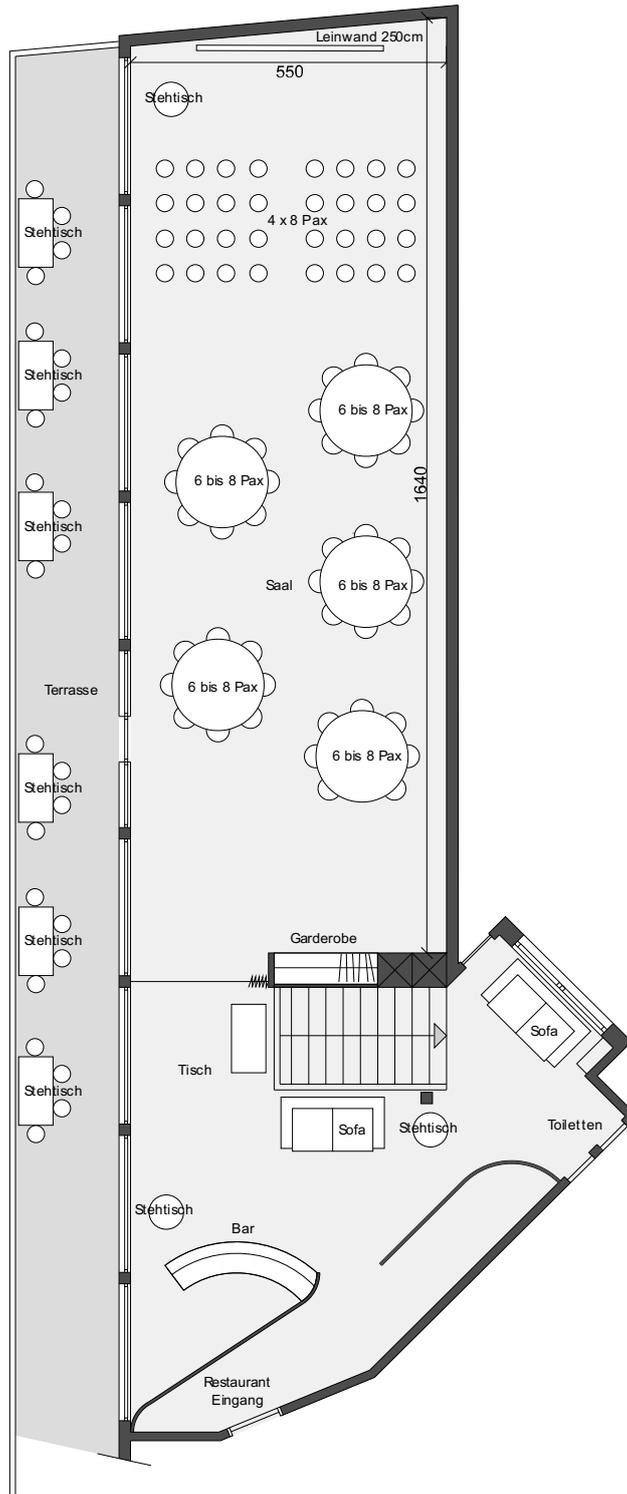
## dieci Saal



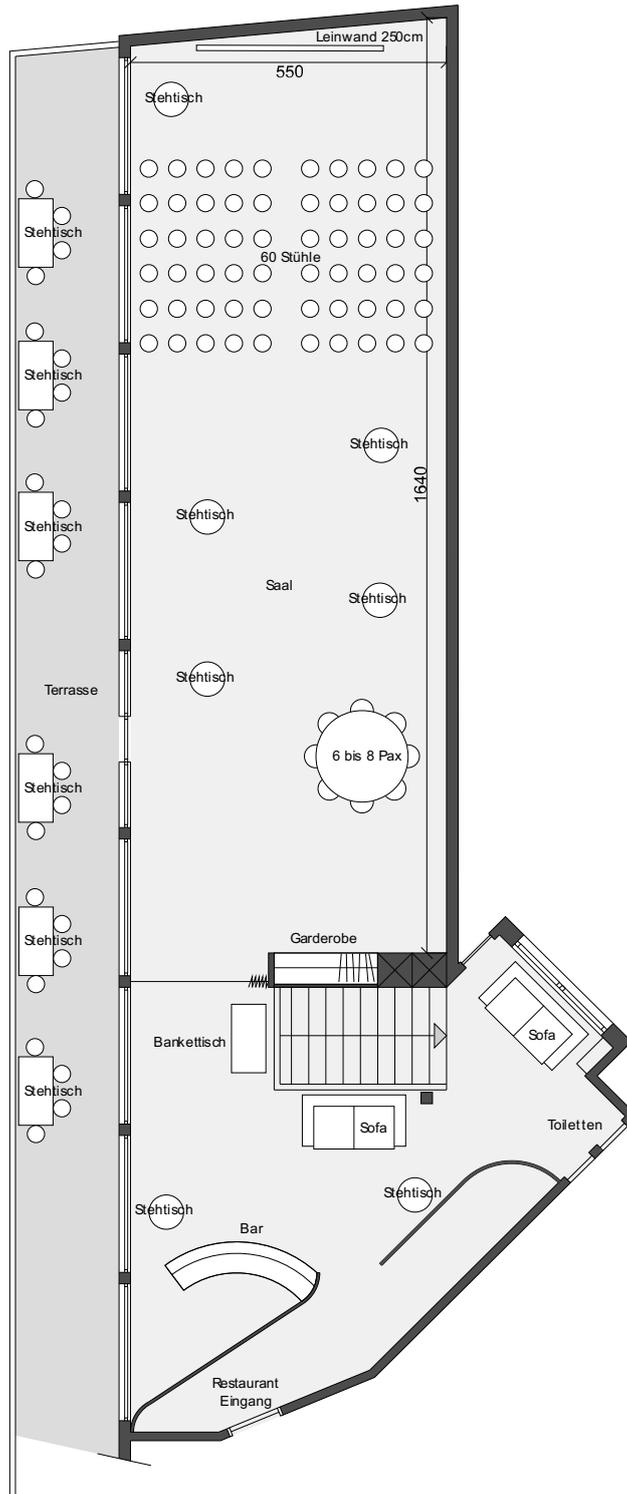
## Einrichtung Flying Dinner



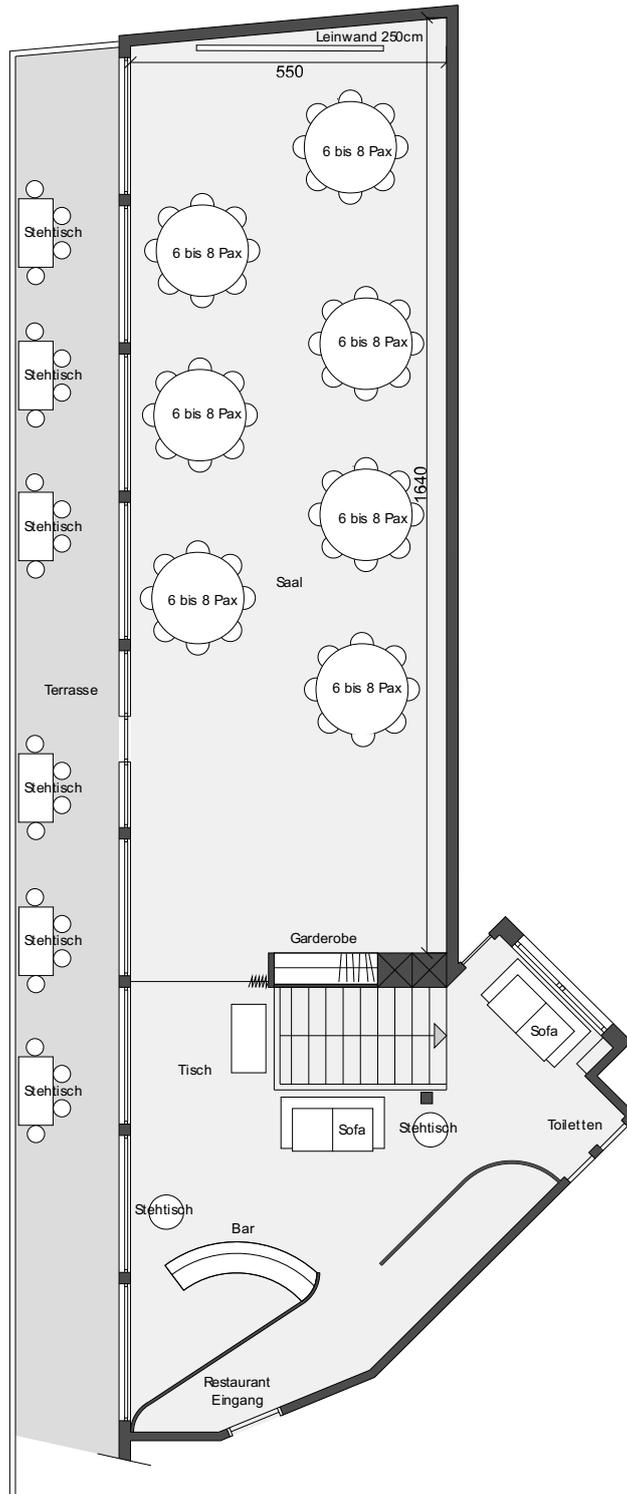
# Einrichtung Vortrag & Essen



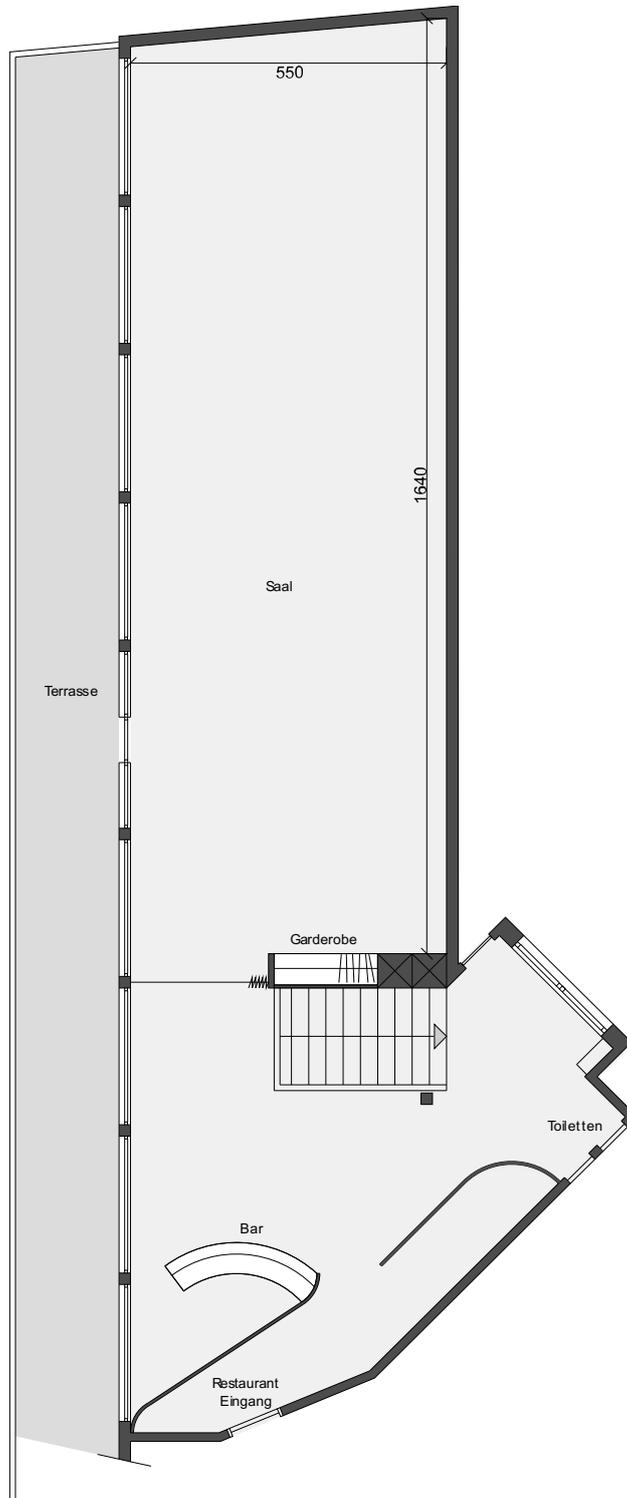
## Einrichtung Vortrag & Apero



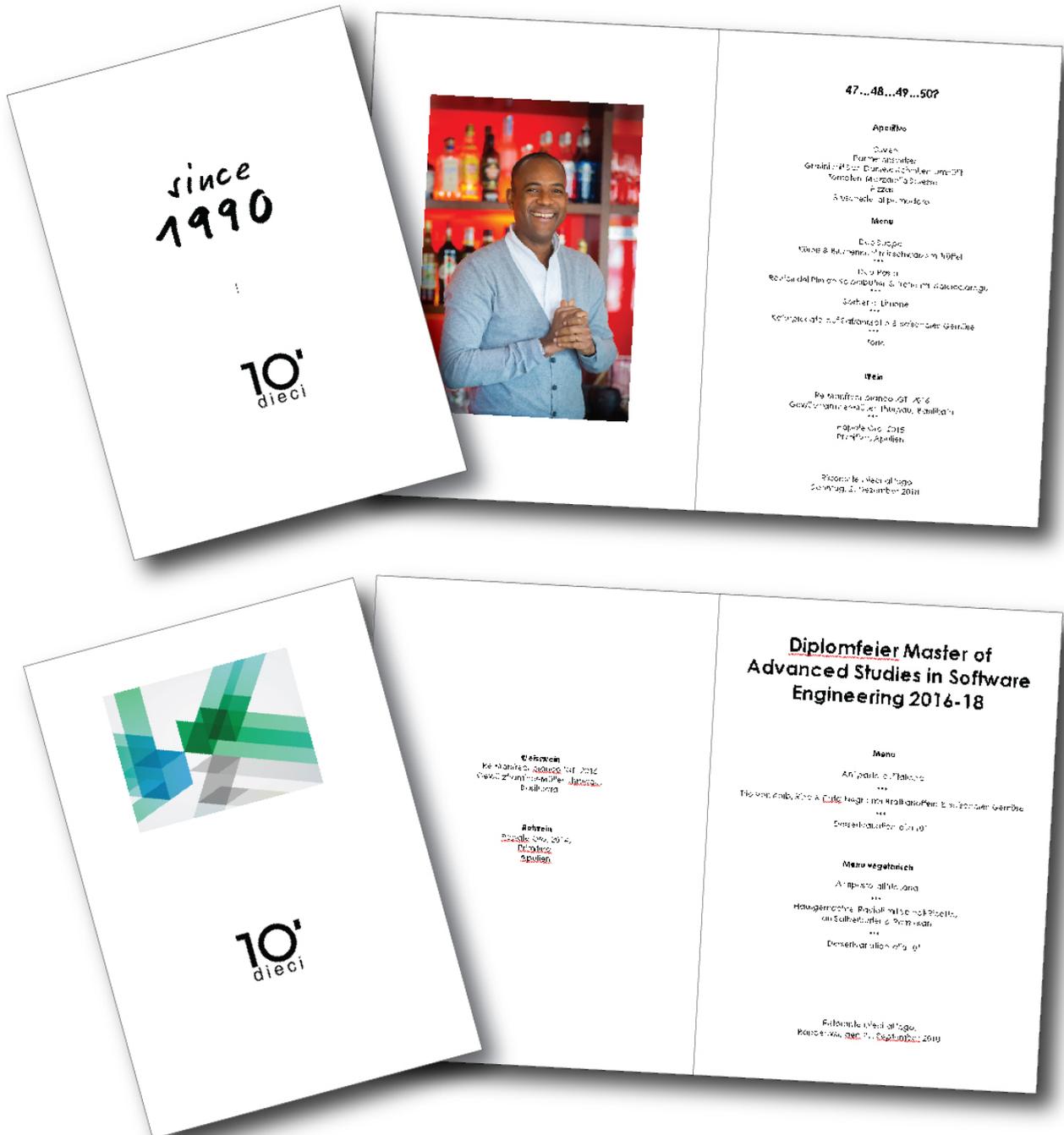
## Einrichtung Bankett



# Einrichtung ...



## Personalisierte Menus



# 10' dieci al lago



*365 giorni insieme*