



Menüvorschlag für euer Bankett

Suppen

Rote Thai Currysuppe mit Kokosmilch und Korriander	12.50
Fenchel-Orangensuppe	12.50
Ratatouille-Cremesuppe	12.50
Fisch-Consommé mit Zitronenöl, Estragon und Krustentier	18.50
Saisonal: Gazpacho mit Brotcroûtons, Spargelcremesuppe	12.50

Salate

Tomatencarpaccio mit Rucolasalat und Parmesansplitter	14.50
Gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing	12.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	16.50
Mini-Lattichherzen-Salat an Roquefort-Sauce mit Croûtons und Cherry-Tomaten	15.50
Saisonal:	
Grüner Spargelsalat mit Erdbeerenwürfel	18.50
Herbssalat mit Feigen, glasierte Marroni und Pilzen	18.50
Wintersalat mit Kakicarpaccio, Apfelmus, Kürbiskernen und Pilzen	18.50

Vorspeisen

Vorspeise Variation Bergstyle	26.50
Vitello Tonnato	
Rindstartar mit Wachtelei	
Tomaten-Mozzarella	
Tunacarpaccio auf Couscous-Salat	
Geräucherter Lachs mit Fenchelsalat	
Prosciutto mit Melonen	
Möglich auch als italienische Tavolata mit Focaccia, Salatschüsseln	28.50
Duett Tunatartar und Carpaccio auf Avocado-Mango Salat mit Wasabi-Mayonnaise	26.50
Duett von Rindscarpaccio und Rindstartar auf Rucolasalat mit Wachtelei	26.50
Haus marinierter Lachs auf Tomaten-Fenchelsalat mit Merrettich	22.50
Rindstartar auf Püree mit schwarzen Trüffeln und Spiegelei	28.50
Wasabi Vitello Tonnato	27.50
Thai-Beef Salat mit Rindsentrecôte	29.50

Zwischengang

Ricotta-Spinat Caramelle an schwarzer Trüffel-Rahmsauce	24.50
Duett von hausgemachter Lasagne	22.50
Raviolini del Plin an Salbeibutter	
Rigattoni an leicht scharfer Tomatenpolpette-Sauce mit Burrata	18.50
Fregola Sarda mit Ratatouille, Artischocken und Stracciatella	20.50
Fregola Sarda mit Taratar von Gambero Rosso und gebratener Riesencrevette	29.50
Fregola Sarda mit Rindscarpaccio, Parmesansplitter und Rucolapesto	26.50
Steinpilzrisotto mit Brotcroûtonss und Burratina	24.50

Fisch

Zanderfilet mit Zucchinischuppen auf Blattspinat mit einer Safransauce	39.50
Wildlachsfilet an einer Fischestragon-Sauce mit Saisongemüse, Zitronenrisotto	36.50
Wolfsbarschfilet mit gebratenen Riesencrevetten, asiatischen Gemüse an einer roten Currysauce	46.50

Fleisch

Duett von Rinds- und Kalbsfilet auf Stroganoffsauce, Marktgemüse und Safranrisotto	54.50
Roastbeef Rosmarinjus, gebratene Pilze, Saisongemüse und Kartoffelgratin	45.50
Rindsentrecôte Café de Paris Gemüse und Pommes-Frites	44.50
Kräuterschweinssteak Café de Paris mit Gemüse und Pommes-Frites	35.50
Rindsfilet-Würfeli Stroganoff mit Gemüse und Kartoffelpüree	44.50
Mais-Poulardebrust an Pommery-Senfsauce, Gemüse & Kartoffelgratin	32.50
Kalbpiccata auf Safranrisotto und Marktgemüse	36.50
Lammentrecôte auf Ratatouille Gemüse, Thymianjus und Kartoffelgratin	38.50
Kalbskotlett mit Rosmarinjus, Mischgemüse und Rosmarinkartoffeln	56.50
Hausgemachter Rinds- und Kalbshackbraten auf Blattspinat, Pilzrahmsauce und Kartoffelpüree	30.50
Tessiner Kalbsossobuco mit saisonalem Gemüse und Polenta	43.50

Für spezielle Anlässe

Pizza-Plausch

Preis nach Aufwand

aus dem Holzofen mit verschiedenen Pizzas, Focaccias etc.

Pasta-Plausch mit verschiedenen Köstlichkeiten

31.50

Lasagne

Raviolini an Salbeibutter

Penne alla Carbonara

Rigattoni Arrabiata

Fondue-Chinoise

p.P 39.50

In feinstem Bouillon aus Ingwer, Lemongrass und Kräutern werden handgeschnittene Scheiben von Rinds, Kalbs und Poulet gegart (200g / Person) Dazu servieren wir hausgemachte Saucen wie Chimichuri, Tartar-Sauce, Wasabi-Mayonnaise, Cocktailsauce, Barbecue Sauce und natürlich Pommes-Frites und Basmati Reis.

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch parfümiert,
Pfefferminze und Vanilleglace

12.50

Hausgemachter Cheesecake Rino-Style

12.50

Dessertvariation mit verschiedenen Köstlichkeiten

13.50

Hausgemachte Cremeschnitte mit Himbeeren

12.50

Bacioni all' Italiana Tiramisu

12.50

Gebackenes Joghurt mit Mango-Passionsfrucht und Ananas-Salat

13.50

Möglich auch:

Aperitivo auf der Sommer-Terrasse oder im Weinkeller

Flying Dinner mit verschiedenen Köstlichkeiten aus unserer Küche

Bemerkungen:

Bei Fragen zu Allergien und Besonderheiten sind Josip und Rino gerne für euch da.

Wir freuen uns auf euch!

