

**VORSPEISEN**

Kalt

Gemischter Salat oder farbiger Blattsalat

Tomaten Mozzarella Salat
gemischte Gemüse-Stängeli mit Knoblauchdipp
Nüsslisalat mit Ei Crôutons Pilze und Speck (saisonal)

Crevettencocktail auf Eisbergsalat

Ruccolasalat mit Parmesan Balsamico und Cherry-Tomaten (saisonal)

Anti-Pasti Teller mit frischen Oliven

Humus mit Pitabrot und Salatbeet

Rindstartar auf Tost garniert

Warm

Broccoli Crémesuppe

Überbackene Zwiebelsuppe
Bouillon mit Flädli oder Eierstich

Kartoffel Crémesuppe mit Röstzwiebeln

Käse- oder Spinatküchlein auf Salatbeet

 

**VORSPEISEN**

Saisonal

*Frühling*

Spargel Crémesuppe

Lauwarmer Spargelsalat mit Schafskäse

*Sommer*

Melonen Kaltschale mit oder ohne Procecco

Würzige Gazpacho mit Chili

Melonen mit Rohschinken und Grissini

*Herbst*

Kürbis Crémesuppe

Marroni Suppe mit Preiselbeeren

Kürbis Carpaccio mit Walnussbrot

*Winter*

Deftige Minestrone
Gerstensuppe

 

**HAUPTGANG**

Fleisch

Gulasch vom Rind | Schwein | Poulet

Stroganoff vom Rind

Gefüllte Pouletbrust mit Spinat

Fitnessteller mit Rindsfiletspiess | Pouletbrust | Schweinsschnitzel
Cordonbleu vom Kalb | Schwein

Schnitzel vom Schwein nature oder paniert

Saltimbocca mit Fleich nach Wahl

Aargauer Zwetschgenbraten

Geschnetzeltes vom Poulet mit Curry

Schweins Filet Medaillons
Mistkratzerli

Piccata vom Poulet | Pute | Schwein

Fisch

Forellen-Knusperli aus der Region

Lachstranche

Fisch-Burger

Gebackene Zanderfilets

Garnelen Spiess Provencale

Felchenfilets im Butter pochiert

Vegi

Zuchetti Rösti Puffer

Gebackener Mozzarella mit Beerenjus

Risotto nach Wunsch

Spinat Lasagne | Cannelloni

Flammkuchen mit Gemüse

 

**SAISONALE HAUPTSPEISEN**

*Frühling*

Weisser und Grüner Spargel

*Sommer*

Garnelen Spiess provencale mit farbigem Blattsalat

*Herbst*

Kürbis Safran Risotto

Hirsch- oder Rehpfeffer

*Winter*

Bauerneintopf mit Kartoffeln und Hackfleisch

**BEILAGEN**

Pommes frites

Saisonales Gemüse

Kartoffelgratin

Reis

Rösti

Bratkartoffeln

Butter Nudeln

Polentaschnitten

Griessnocken

Risotto

Spaghetti

**SAISONALE BEILAGEN**

Spargeln

Rotkraut

Spätzli

Kürbisstampf

 

**SAUCEN**

Zwiebelsauce

Rotweinjus

Bratensauce

Pilzrahmsauce

Weissweinschaum

Paprikasauce

Senf-Dillsauce zu Fisch

Starker Rosmarinjus

Allerlei Pastasaucen

**SAISONALE SAUCEN**

Hollandaise

Bernaise

Pfifferling- und Morchelsauce

**DESSERT**

Eiskaffee Hämikerberg

Tiramisu

Warmes Schoggiküchlein

Parfait nach Wahl

Zweifarbiges Schoggimousse

Gebrannte Créme

Hämikerberg Meringues mit Rahn und Glace

Nuss-Brownie mit Rahm und oder Glace

Cupcake nach Wahl

Verschiedene Kuchen Zitronen | Rüebli | Marmor | Schwarzwälder

 

**SAISONALE DESSERT**

*Frühling*

Rhabarberkuchen

Erdbeer Parfait mit Rahm

*Sommer*

Fruchtsalat mit Glace nach Wahl

Romanoff

Melonenglace hausgemacht auf Wunsch mit Schuss

Ananas Parfait mit Passionsfrucht

*Herbst*

Kürbiskuchen mit Ahornsirup

Vermicelles

Caramelisierte Marroni mit Glace nach Wahl

Zwetschgen Wähe

*Winter*

Apfel-Zimt Muffins

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Orangen Tiramisu

Zimt Parfait mit heissen Beeren

Unsere Bankettkarte bieten wir Ihnen ab 15 Personen an.
Gerne besprechen wir ihr Wunschmenu mit ihnen persönlich.

Herkunftsbezeichnung:
Schwein–Kalb–Rind–Kaninchen–Geflügel / Schweiz

Fisch MSC oder Zucht
Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Kann mit Antibiotika und anderen antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.