



BANKETT MENU
ab Februar – bis Ende Mai 2025

VORSPEISE

VITELLO TONNATO

Thunfischsauce | frittierte Kapern | Jus

SALAT

Belperknolle | Schloss dressing | Tomaten confit

WARME/KALTE SUPPE

Der Jahreszeit angepasst

ZWISCHENGANG

GNOCCHI

Feines Kaninchenragout | Parmesankäsefondu

RISOTTO

mit grünem Spargel

(zusätzlich Forellen-Kaviar 5 CHF)

RAVIOLI ALLA NORMA

Auberginen | Tomaten | Cacio-Ricotta-Käse

HAUPTGANG

ENTRECÔTE VOM RIND

Püree aus Ackerbohnen | Frühlingszwiebeln und konfierte Tomaten

LACHS, EINSEITIG GEBRATEN

Mandeln | Karotten | Passionsfrucht

GEBRATENE AUBERGINE

Süßkartoffelpüree und Linsen mit gegrilltem Gemüse der Saison

DESSERT

SOLERO

Streusel aus weißer Schokolade | Mangosorbet | Passionsfruchtmousse

TIRAMISU CLASSICO

Biscuit mit Kaffee | Mascarponeschaum | Kaffeeglace

TRILOGIE VON DER SHOKOLADE

Drei verschiedene Schokoladentexturen

3 GANG-MENU 95 CHF

4 GANG-MENU 125 CHF

5 GANG-MENU 145 CHF

Aufgrund der Saisonabhängigkeit bestimmter Gerichte ist es möglich, dass unser Menü vor dem gewünschten Termin leicht geändert wird. In diesem Fall werden wir Ihnen die aktuellen Vorschläge zusenden.