

IHR BANKETT

Stellen Sie Ihr Menü individuell zusammen.
Ein Menü pro Gruppe - (optional mit vegetarischer Alternative)
Ab 4 Gängen gewähren wir einen Rabatt von 5%.

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Junger bunter Blattsalat mit Baumnüssen an Hausdressing	9.00
Nüsslisalat mit Ei und gebratenen Pilzen mit Hausdressing	11.50
Fenchel-Orangensalat mit Granatapfel-Kernen an Honig-Senf Dressing	9.50
Gemischter Salat mit Croutons an Hausdressing	° 10.50

WARME VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe	* 9.00
Ingwer-Rüebli-suppe	9.00
Apfel-Sellerisuppe mit Mandelkrokant	* 9.00
Randensuppe mit Meerrettichschaum	* 9.00
Maronisuppe mit Speck	°* 10.00

Alle unsere Fleisch-, Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind

HAUPTGERICHTE

WÄHRSCHAFT

Huusfondue Biel-Kinzig mit Brot und Kartoffeln	°*	32.50
Hafechabis (mit Lamm- und Schweinsvoessen)	°	28.50
Tessiner Geschnetzeltes vom Schweinshals mit Vollkorn-Fussili und Brokkoli	°*	28.50
Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüse-Julienne	°*	39.00
Geschnetzeltes vom Hirsch mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut	°*	38.50
Geschmorter Fleischvogel mit Wurzelgemüse und Gumelistunggis	°*	28.50
Spaghetti-Plausch-Buffer mit Bolognese, Basilikum-Pesto und Carbonarasauce	°*	23.50

VEGETARISCH

Pilzrisotto mit Parmesansplitter	°*	24.50
Quorn-Geschnetzeltes mit Vollkorn-Fussili und Gemüse	°*	19.50

DESSERTS

Apple-Rumble-Crumble-Cake mit Vanilleglace und Ahornsirup	°*	9.50
Waldbeerenmousse mit Schokosplitter	*	9.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	*	10.50
Zwetschgenkompott mit Zimtglace und Rahm	*	10.50