

## Menükarte – Das servierte Sommerbankett



Ein kreatives Sommerbankett, das das Leben kulinarisch zelebriert. Das saisonale Gourmetmenü mit lokalem Anspruch, direkt aus unserer Feinschmeckerküche serviert.

### 01 Apéro

- Seeländer Gemüsechips
- Hausgemachte Gewürzmandeln mit Togarashigewürz
- Taggiasche-Oliven aus Apulien
- Mit Minze marinierte Wassermelone

### 02 Amuse-Bouche

Broccolibällchen mit eingelegten Balsamico-Zwiebeln und Tomatenchutney

### 03 Saisonale Vorspeise

- Hausgebeizter veganer Lachs auf Kartoffelblini mit Aceto-Balsamico-Kaviar
- oder
- Erfrischende Tomatenkaltschale mit Basilikumschaum, Zitronenerde und sardischem Knusperbrot
- Ängelichnebeli mit aufgeschlagener Alpensalzbutter

### 04 Servierter Hauptgang

- Entrecôte vom Schweizer Weiderind sanft am Stück gegart mit Blütenbutter
- oder
- Sojageschnetzeltes mit Aprikose
- Kartoffeltörtchen und buntes Ofengemüse

### 05 Dessert

Erfrischende Limettentartelette auf Sanddorn-Papier mit Sauerrahmmousse und Mini-Meringues

# Kulinarische Erweiterungen **Sommerbankett**

---

## **Apéro-Verlängerung**

- Mediterranes Focaccia mit frischen Kräutern, Knoblauch und Peperoncini
- Roastbeef-Roulade, gefüllt mit Dörrtomatentartar und kleinen Kapern
- Vegane Bällchen aus Mais, weissen Bohnen und Salbei  
(Weitere Auswahl auf Anfrage)

Preis: CHF 3.50 pro Häppchen pro Person

## **Erweiterungen Vorspeise Deluxe**

- Kirschtomaten-Tarte-Tatin mit Himbeeressig
- Kräutersalätchen und Basilikumpesto
- Ceviche vom Rubiger Saibling mit Limetten, Chili und fermentierten Radieschen  
+ Preis: CHF 5.– pro Person
- Karotten-Ingwersuppe mit violetten Karottenchips und Petersilienöl
- Wassermelonen-Kaltschale mit Chiliöl und Thai-Basilikum (nur Juli & August)

## **Zusätzliche Vorspeise**

Erweitern Sie das Dreigangmenü auf vier Gänge gemäss obenstehender Auswahl an Vorspeisen (z.B. auf eine Suppe & eine Vorspeise)

Preis: CHF 14.50 pro Person

## **Austausch Hauptgang**

Sautierte Kalbsinvoltini mit mediterranen Kräutern  
dazu Tomaten-Zucchettigemüse  
und Lyssacher Quinoa-Risotto  
mit jungen Zwiebeln und fermentierten Radieschen

Vegane Variante

Mit Edamame gefüllter Portobellopilz auf Kokos-Ingwersauce  
mit sautierten Limettenblättern und geröstetem Blumenkohl

## **Zusätzlicher Käsegang**

Alter Schlossberger Hartkäse – aus Zäziwil, 14 Monate im Keller gereift  
Sommerhimu – Blauschimmelkäse aus Kuhmilch aus dem Gantrisch  
La Bouse – samtiger Weisseschimmelkäse aus dem Emmental, mit sagenhaften  
55% F.i.T.

Dazu hausgemachtes Fruchtebrot und Aprikosen-Chili-Chutney

Preis: CHF 11.50 pro Person

## **Kleine Köstlichkeiten vom Dessertbuffet** (anstelle des servierten Desserts)

Kirsch-Mandeltartelettes  
Saisonales Beerenmousse  
Grand-Cru-Truffeskuchen mit Schokolade von Max Felchlin  
Steinobst-Salätchen mit Marsala und Mandelknusper

Preis: CHF 5.– pro Person