

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