

Vorschläge Bankette

Menü Variante 1 - Das kompakte Budget

Vorspeise zur Wahl

Boullion mit Sherry
Gemischter Blattsalat
Saisonsalat mit Ei

Hauptgang zur Wahl

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Butternüdeli
Poulet-Brüstli „Premium“ auf Weisswein-Risotto, serviert mit
Saisongemüse
Spaghetti Variation mit:
Tomatensauce/Sugo/Pesto/Carbonara/Aglio Olio

Dessert zur Wahl

Tiramisù im Gläsli
Heisse Waldbeeren mit Vanille Glacé
Panna Cotta im Gläsli

Preis: CHF ab 39.0 pro Person

Menü Variante 2 - Der gepflegte Klassiker

Vorspeise zur Wahl

Tomatencrèmesuppe mit Gin

Nüsslisalat mit Ei & Croutons

Saisonsalat mit Lachsstreifen

Hauptgang zur Wahl

Rindsfilet „Stroganoff“ an Paprikasauce, mit hausgemachten Spätzli

Kalbsgeschnetzeltes „Züri-Art“ an Champignonrahmsauce & Butterrösti

Rinds Entrecôte „Black Angus“ auf Rucolabeet mit Parmesanhobel (alternativ mit Haus-Pommes & Saisongemüse)

Dessert zur Wahl

Crème Brûlée

Rotweinzwetschgen mit Zimt Glacé

Angerührter Eiskaffee mit Amaretto

Preis: CHF ab 59.0 pro Person

Menü Variante 3 - Das ausgedehnte Dinner

Vorspeise zur Wahl

Kürbiscrèmesuppe mit Steirischem Kürbiskernöl & Rahmhäubchen
Nüsslisalat mit geräuchertem Forellenfilet
Saisonsalat mit Herbstterrine

Hauptgang zur Wahl

Rindsfilet „Black Angus“ mit Kräuterbutterschaum, Haus-Pommes
& Saisongemüse
Kalbssteak „à la Studer's“ an Morchelrahmsauce mit
Kartoffelgratin & Saisongemüse
Bärenkrebse „Bretagne“ an Tomaten-Wodka-Sauce auf Pesto-
Risotto

Dessert zur Wahl

Mostindische Apfelcrème
Öpfelküchli mit Vanillesauce
Dessert Symphonie Studer's

Preis: CHF ab 79.0 pro Person