

Menüvorschläge für Bankette Landgasthof Kreuz in Obergösgen

Oltnerstrasse 10, 4653 Obergösgen / 062 295 20 33
www.kreuz-obergoesgen.ch
info@kreuz-obergoesgen.ch

Aperitifforschläge

2-3

*Getränke
Häppchen & Canapes*

Menüvorschläge Einzelgerichte

4-14

*Klassische Gerichte für das ganze Jahr
Frühlingsgerichte
Sommergerichte
Herbstgerichte mit Menüvorschlag
Wintergerichte*

Kindermenüs

15

Weinvorschläge

16-18

*Weissweine
Rotweine
Dessertweine*



Aperitifvorschläge Getränke

Prosecco

Loredan Casparini

75 cl Fr 44.00

Weisswein

Schweiz / Wallis

Chardonnay du Valais „ Les Mazots „

75 cl Fr 48.00

Schweiz / Graubünden

Mayenfelder Schloss Salenegg, Chardonnay

75 cl Fr 65.00

Italien / Piemont

Roero Arneis

75 cl Fr 52.00

Frankreich / Burgund

Chassagne-Montrachet

75 cl Fr 74.00

Mineralwasser und Fruchtsäfte

Michel Orangensaft

100 cl Fr 15.00

Frisch gepresster Orangenjus

100 cl Fr 24.00

Hausgemachte Früchtebowle (Alkoholfrei)

100 cl Fr 18.00

Eptinger Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

50 cl Fr 6.00

Digestifs

Campari, Martini, Cynar, Rossi

Fr 7.00 mit Jus Fr 8.00

Aperitivvorschläge

Häppchen und Canapes

Kalte Häppchen

Canapes mit Baguettes nach Wunsch

Roastbeef, Rauchlachs, Parmaschinken, Rinds-Tatar, Hüttenkäse, Ei, Thunfisch, Cantadou mit Kräutern, Salami, Vitello Tonnato
Stück Fr 3.50

Sbrinzmöckli mit Gewürzhonig

Schale Fr 6.50

Blätterteiggebäck

3 Stück pro Person Fr 4.50

Hausgebackene Grisini mit Sesam, Kümmel und Rohschinken

Pro Person Fr 3.50

Hausgebackener Speckzopf (ab 10 Personen)

Pro Person Fr 2.50

Warme Häppchen

Gefüllte Focaccia

Tomaten, Pesto, Mozzarella, Parmaschinken und Rauchlachs
3 Stück pro Person Fr 6.50

Mini-Pizzas aus unserem Holzofen (ab 50 Stück)

Stück Fr 3.50

Schinkengipfel

Stück Fr 3.50

Apero „ Kreuz „

Reichhaltige Aperero-Variationen mit Canapes, Fleischbällchen, Crevetten, Focaccia, Käse- und Melonenspiesschen, Sbrinzmöckli und Trockenfleisch, Blätterteiggebäck
Pro Person Fr 18.00

Menüvorschläge

Hier finden Sie Einzelgerichte, welche Sie selbst zu Ihrem Wunschmenü zusammenstellen können. Auf den ersten Seiten schlagen wir Ihnen einige klassische Gerichte vor. Diese können mehrheitlich das ganze Jahr über serviert werden.

Im weiteren finden Sie Gerichte, welche besonders in eine der vier Jahreszeiten passen. Einige Produkte und Gerichte lassen sich jedoch auch in eine andere Jahreszeit einordnen und können Ihren persönlichen Vorstellungen angepasst werden.



Alle Menüvorschläge gelten ab 10 Personen, wobei Sie sich aus organisatorischen Gründen auf ein einheitliches Menü einigen sollten. Die Menüauswahl sollte mindestens 10 Tage vor Ihrem Anlass erfolgen. Gerne beraten wir Sie auch persönlich und helfen Ihnen, das passende Menü zusammen zu stellen.

*Auf unserer Kinderkarte finden Sie die meisten Lieblingsgerichte der Kinder mit Vorspeise, Hauptgerichte und Desserts.
Kinder bis 10 Jahre essen bei uns gratis ein Hauptgericht aus unserer Kinderkarte.*

Klassische Gerichte

Das ganze Jahr erhältlich

Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Dressings nach Wahl
Fr 9.00

Gemischter Salat mit Dressings nach Wahl
Fr 11.50

Buntes Salatarrangement mit sautierten Geflügelbruststreifen und gerösteten Kernen
Fr 15.50

Kirsch-Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Aceto-Balsamicodressing
Fr 15.50

Zweifarbige Gemüseterrine mit Rucolasalat und Kräuter-Joghurtsauce
Fr 17.00

Hausgebeizte Lachsforelle an Limonen-Olivenöl mit Sprossen und Kapernäpfel
Fr 18.00

Carpaccio von geräuchertem Thunfisch mit Rucola-Salat und gehobeltem Sbrinz
Fr 19.00

*Tatar von geräucherter Entenbrust mit kleinem
Salatarrangement und einem Wachtelei*
Fr 18.00

Suppen

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
Fr 11.00

Pilzrahmsuppe mit Blätterteiggebäck
Fr 11.00

Doppelte Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Sherry
Fr 12.00

Vegetarische Gerichte

Weissweinrisotto mit frischen Pilzen und buntem Marktgemüse
Fr 26.00 / Vorspeisenportion Fr 18.00

Gemüse-Cannelloni auf kleinem Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgnocchi
Fr 26.00 / Vorspeisenportion Fr 18.00

Fischgerichte

*Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln und Kräutern
Salzkartoffeln und Blattspinat
Fr 38.00 / Vorspeisenportion Fr 22.00*

*Medaillon vom Orkney-Lachs an Limonensauce mit
Trockenreis und buntem Gemüseallerlei
Fr 38.00 / Vorspeisenportion Fr 22.00*

Fleischgerichte

*Freiland-Poulardenbrust auf geschmortem Keulenragout mit
Kartoffel-Kressepüree und buntem Gemüseallerlei
Fr 32.00*

*Piccata von Schweinsfilet-Medaillons an Tomaten-Kräutersauce auf
Pesto-Fettuccine und Broccoli
Fr 38.00*

*Duo von Lamm und Geflügel an Rosmarinjus auf
Pilz-Risotto und Cipolotti-Gemüse
Fr 41.00*

*Kalbs-Medaillons mit Salbei und Panchetta-Speck gebraten auf
Weissweinsrisotto und buntem Marktgemüse
Fr 43.00*

*Rosa gebratener Kalbsrücken an Saison-Pilzsauce mit
Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse
Fr 47.00*

*SQB- Rindsfilet am Stück gebraten an Kräuterschaumsauce mit
Bratkartoffeln und buntem Marktgemüse
Fr 49.00*

Süssspeisen

*Coupe Dänemark
Vanille Glace mit heisser Schokoladensauce und Rahm
Fr 11.00*

*Sorbet-Karussell mit frischen Früchten
Fr 12.00*

*Dessertvariation „ Kreuz „
(5 Komponenten je nach Saison)
Fr 16.00*

Frühlingsgerichte

Von März bis Mitte Juni

Kalte Vorspeisen

Frühlingsalat mit Bärlauch-Croutons und gehacktem Ei
Fr 14.00

Ricotta-Morchelterrinen auf buntem Spargel-Tatar und Portulak-Salat
Fr 17.00

*Zweifarbige Spargelmousse-Terrine mit buntem Salatarrangement und
Bärlauch-Sauerrahmsauce*
Fr 18.00

Suppen

Zweifarbige Spargelcremesuppe mit Mandeln
Fr 11.00

Cremsuppe von Frühlingszwiebeln mit Sbrinz-Crostini
Fr 11.00

Morchelcremesuppe mit Zuckerschoten
Fr 12.00

Kalbsschwanzessenz mit einem pochierte Wachtelei
Fr 13.00

Vegetarische Gerichte

Lasagne von Kefen und Patisson mit frischen Morcheln
Fr 28.00 / Vorspeisenportion Fr 19.00

*Zweifarbiger Spargel mit Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln*
Fr 32.00 / Vorspeisenportion Fr 21.00

Fischgerichte

*Pochiertes Duo von Forellenfilets im Mangoldblatt an Safranschaum
Morchel-Pilawreis und Tomaten-Kefengemüse
Fr 42.00 / Vorspeisenportion Fr 24.00*

*Zackenbarsch und gebratener Bärenkrebs an Chilisauce mit
Meerrettich-Kartoffelpüree und Zucchini-Olivengemüse
Fr 44.00 / Vorspeisenportion Fr 25.00*

Fleischgerichte

*Am Stück gebratenes Schweinskarree an Bärlauchjus mit
Neuen Kartoffeln und buntem Frühlingsgemüse
Fr 32.00*

*Mit Morcheln gefüllte Freiland Poulardenbrust an Honigjus
Papardelle und buntem Frühlingsgemüse
Fr 36.00*

*Kaninchenfilets im Panchetta-Speckmantel gebraten an Balsamicojus auf
Kräuter-Polenta und gemischtem Spargelgemüse
Fr 41.00*

*Gretzenbacher Lammrücken mit jungem Knoblauch und Rosmarin gebraten auf
Bäckerinnenkartoffeln und grünem Spargelgemüse
Fr 45.00*

*Kalbsrückensteak an Morchalrahmsauce mit
Bärlauch-Kartoffelgratin und buntem Frühlingsgemüse
Fr 47.00*

*SQB- Rindsfilet-Medaillon unter der Bärlauchkruste an Rotweinjus auf
Sbrinz-Risotto und buntem Frühlingsgemüse
Fr 51.00*

Süssspeisen

Coupe Romanoff

*Vanille- und Erdbeerglace mit marinierten Erdbeeren und Rahm
Fr 13.00*

*Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmmousse
Fr 15.00*

*Dessertvariation „ Kreuz „
(5 Komponenten je nach Saison)
Fr 16.00*

Menüvorschläge Frühling

(bis ca. Mitte Juni)

Menüvorschlag 1

Bunt gemischter Frühlingssalat mit Sprossen

&&&

Spargelcremesuppe mit Bärlauch-Croutons

&&&

**Brust und Keule von der Freilandpoularde an Kräuterjus auf
Kartoffel-Kressepüree und buntem Frühlingsgemüse**

&&&

Marinierte Erdbeeren mit Limonen-Sauerrahmmousse

Menü Komplett Fr 62.00

Menü ohne Suppe Fr 53.00

Menüvorschlag 2

**Crepes-Tarte von hausgebeizter Lachsforelle und Kresse mousse auf
kleinem Salatarrangement**

&&&

Zweifarbige Spargelcremesuppe mit Mandelrahm

&&&

**Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce
Bärlauch-Papardelle und buntes Marktgemüse**

&&&

Schokoladen-Erdbeervariation „ Kreuz „

Menü Komplett Fr 89.00

Menü ohne Vorspeise Fr 72.00

Menüvorschlag 3

***Mediterrane Gemüseterrine mit kleinem Salatarrangement
und Basilikum-Sauerrahmsauce***

&&&

Bärlauchschaumsuppe mit Poulet-Spiesschen

&&&

***Im Brioche-Kräutermantel gebratenes Pangasiusfilet auf
Cippolotti-Ragout***

&&&

***Schweinsfilet-Medaillons mit Salbei und Parmaschinken gebraten auf
Spargelrisotto und buntem Frühlingsgemüse***

&&&

Erdbeer-Tartelette mit Rhabarberkompott und Vanilleglace

*Menü Komplett Fr 98.00
Menü ohne Fisch Fr 82.00*

Menüvorschlag 4

***Ricotta-Morchelterriner auf buntem Spargelsalat
und Portulak-Salat***

&&&

Cremesuppe von Frühlingszwiebeln mit Sesam-Blätterteiggebäck

&&&

***Duo von Lachsforelle und Zanderfilet im Mangoldblatt auf
Venere-Risotto und Pak Choi***

&&&

***Grilliertes SQB- Rindsentrecôte an Bärlauchjus mit
neuen Kartoffeln und buntem Marktgemüse***

&&&

Sorbet-Karussell mit frischen Früchten

*Menü Komplett Fr 108.00
Menü ohne Fisch Fr 87.00*

Sommergerichte

Von Juni bis Anfangs September

Kalte Vorspeisen

Salatarrangement mit bunten Melonenkugeln und Parmaschinken
Fr 17.00

Mediterrane Gemüseterrine mit warmem Ziegenkäse und kleinem Salatarrangement
Fr 17.00

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und mediterranem Gemüse
Fr 18.00

Sommerliches Salatarrangement mit gebratenen Riesencrevetten und Avocados
Fr 24.00

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Tandoori mariniert an Trüffel-Vinaigrette und gehobeltem Sbrinz
Fr 28.00

Suppen

Gazpacho mit Oliven-Crostini
Fr 11.00

Melonenkaltschale mit Portwein-Granite
Fr 11.00

Brunnenkressesuppe mit Lammcarpaccio
Fr 12.00

Maiscremesuppe mit geräucherter Entenbrust
Fr 12.00

Vegetarische Gerichte

Mit Ricotta gefüllte Chicoree-Rolle auf gebratenem Gemüse und Cous Cous-Türmchen
Fr 26.00 / Vorspeisenportion Fr 18.00

Blätterteig-Kissen mit frischen Pfifferlingen gefüllt auf sautiertem Blattspinat mit Pinienkernen
Fr 26.00 / Vorspeisenportion Fr 18.00

Fischgerichte

*Im Sonnenblumenkernenmantel gebratene Felchenfilets auf
Kräuter-Fettuccine und glacierte Kirschtomaten
Fr 36.00 / Vorspeisenportion Fr 21.00*

*Spiesschen von Jakobsmuschel und Riesencrevetten an Zitronengrasschaum auf
Venere-Risotto und Pak Choi-Gemüse
Fr 44.00 / Vorspeisenportion Fr 25.00*

Fleischgerichte

*Pouardenbrust an Curryschaumsauce mit
Basmatireis und frischen Früchten garniert
Fr 29.00*

*Rindshuftsteak an Kräuterschaumsauce mit
Folienkartoffeln und Tessiner Gemüse
Fr 36.00*

*Rosa gebratene Challans-Entenbrust an Honig-Kräuterjus mit
Papardelle und Coco-Bohngemüse
Fr 41.00*

*Kalbs-Medaillons unter der Pfifferlingskruste auf
Weissweinsteinrisotto und buntem Marktgemüse
Fr 43.00*

*Rosa gebratenes Sommerbockfilet aus der Region an Holunderblütenjus mit
Kräuter-Quarkspätzli und Patisson-Kefengemüse
Fr 52.00*

Süssspeisen

*Jalousie von Aprikosen auf seinem Kompott und mit Himbeersorbet
Fr 15.00*

*Weisses Mocca-Mousse auf Kirschen-Kompott
Fr 15.00*

*Dessertvariation „ Kreuz „
(5 Komponenten je nach Saison)
Fr 16.00*

Herbstgerichte

Von Mitte September bis Anfangs Dezember

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Rohschinken-Chips und Wachtelei

Fr 16.00

Bresaola mit sautierten Steinpilzen und eingelegtem Kürbis

Fr 19.00

*Hirschcarpaccio mariniert mit Meersalz und kaltgepresstem Olivenöl
kleines Salatbouquet und Quitten-Vinaigrette*

Fr 22.00

Suppen

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen mit Sesamgebäck

Fr 11.00

Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum

Fr 11.00

Kastaniencremesuppe mit glacierten Marroni

Fr 12.00

Wildkraftbrühe mit Steinpilz-Tortellini

Fr 12.00

Vegetarische Gerichte

Steinpilzrisotto im Sbrinzkörbchen mit gebackenem Rotkrautstrudel

Fr 26.00 / Vorspeisenportion Fr 18.00

*Wirsingroulade mit Hüttenkäse und Kürbiskernen auf
Sellerie-Kartoffelpüree an Trüffelsauce*

Fr 28.00 / Vorspeisenportion Fr 19.00

Fischgerichte

*Knusprig gebratenes Saiblingsfilet an Kapernsauce auf
Steinpilz-Risotto und Artischocken-Gemüse
Fr 38.00 / Vorspeisenportion Fr 22.00*

*In Parmaschinken gebratenes Seeteufel-Medaillon an Rotweinbittersauce auf Venere-
Risotto und Rosenkohlspinat
Fr 44.00 / Vorspeisenportion Fr 25.00*

Fleischgerichte

*Rehpfeffer aus der Region nach „ Jägerart „ mit
Butterspätzli und Herbstgarnituren
Fr 39.00*

*Gefülltes Perlhuhnbrüstchen mit frischen Steinpilzen auf
Kräuterpolenta und buntem Herbstgemüse
Fr 41.00*

*Rosa gebratenes Rehbäggli an Wachholder-Specksauce mit
Kräuter-Quarkspätzli und Kürbisgemüse
Fr 44.00*

*Kalbsfilet im Kastanienmantel gebraten auf
buntem Gemüseallerlei und hausgemachten Kartoffelgnocchi
Fr 52.00*

Süssspeisen

*Vermicelles mit Meringues, Preiselbeerkompott und Vanilleglace
Fr 13.00*

*Mascarpone-Kastanienmousse mit Zwetschgenkompott und Zimtglace
Fr 15.00*

*Caramelisierte Birnentarte mit Caramelglace und Williams-Sabayone
Fr 15.00*

*Dessertvariation „ Kreuz „
(5 Komponenten je nach Saison)
Fr 16.00*

Wintergerichte

Von Anfangs Dezember bis Mitte März

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen und Rohschinken-Chips
Fr 16.00

*Praline von geräuchertem Butterfisch mit kleinem Salatarrangement und
Orangen-Senfsauce*
Fr 19.00

Tatar von Bündner Trockenfleisch mit Kürbis-Chutney und Nüsslisalat
Fr 18.00

Entenleberterrine mit Dörripflaumen-Chutney und winterlichem Salatarrangement
Fr 28.00

Suppen

Obergösger Heucremesuppe mit knusprigem Chämispeck
Fr 12.00

Selleriecremesuppe mit Trüffelöl
Fr 12.00

Zweifarbige Petersiliencremesuppe mit seinen Chips
Fr 12.00

Vegetarische Gerichte

*Randen-Piccata an Tomaten-Kräutersauce auf
Spaghetti und Broccoli*
Fr 26.00 / Vorspeisenportion Fr 18.00

*Süßkartoffelpüree mit Wurzelgemüse und seinen Chips an
Petersiliensauce*
Fr 26.00 / Vorspeisenportion Fr 18.00

Fischgerichte

*Zanderfilet in der Kartoffelkruste gebraten an Meerrettichsauce auf
Venere-Risotto und Pak Choi-Gemüse
Fr 42.00 / Vorspeisenportion Fr 24.00*

*Knusprig gebratene Dorade-Royale Filets an roter Peperonata auf
Safran-Fettuccine und frischem Winterspinat
Fr 44.00 / Vorspeisenportion Fr 25.00*

Fleischgerichte

*Coq au Vin von der Freilandpoularde mit Perlzwiebeln und Speck
Tagliatelle und buntes Wintergemüse
Fr 36.00*

*Schweinsfilet mit Dörripflaumen und Speck gebraten an Kräuter-Portweinjus mit
Kartoffelgratin und buntem Wintergemüse
Fr 39.00*

*Kalbs-Medaillons unter der Gewürzkruste auf geschmorter Kalbsbacke mit
gebratener Risotto-Galette und buntem Gemüseallerlei
Fr 45.00*

*SQB- Rindsfilet-Medaillon mit gebratener Entenleber auf
buntem Kartoffelpuffer und Wintergemüse
Fr 52.00*

*Duo vom Rentierrücken und von der Freiland Poularde an Hagenbuttenjus auf
Süsskartoffelpüree und buntem Wintergemüse
Fr 53.00*

Süssspeisen

*Rotweifeigen mit Zimtglace
Fr 14.00*

*Williams-Sabayone mit Schokoladenglace und Quittenkompott
Fr 15.00*

*Dessertvariation „ Kreuz „
(5 Komponenten je nach Saison)
Fr 16.00*

Menüvorschläge für Firmen und Familienfeste

Herbst bis Winter

Das Traditionelle Menü

Gemischter Salat mit Sprossen und gerösteten Körner

&&&

Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum

&&&

*In der Kräuter-Brioche Kruste gebratenes Pangasiusfilet auf
Venere-Risotto und Pak Choi-Gemüse*

&&&

*Mit Boursin gefüllte Freiland-Poulardenbrust auf geschmorten Keulenragout
Bandnudeln und buntes Marktgemüse*

&&&

Apfelküchlein auf warmer Vanillesauce mit Zimtglace

5-Gang Menü Komplett Fr 84.00

4-Gang Menü ohne Fisch Fr 69.00

4-Gang Menü ohne Suppe / Salat Fr 74.00

3-Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) Fr 56.00

Das Rustikale Menü

*Carpaccio von geräuchertem Thunfisch an Sesam-Vinaigrette mit
buntem Salatarrangement*

&&&

Schwarzwurzelcremesuppe mit knusprigem Chämispeck

&&&

Mariniertes Pouletbrustspiesschen auf Gemüsereis

&&&

*Am Stück gebratenes Schweinsfilet im Kräuter-Pfeffermantel mit
Kartoffelgratin und Marktgemüse*

&&&

Dreifarbige Schokoladenmousse auf Zitrusfrüchte-Kompott

5-Gang Menü Komplett Fr 95.00

4-Gang Menü ohne warme Vorspeise Fr 79.00

4-Gang Menü ohne Suppe Fr 85.00

3-Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) Fr 69.00

Das Feierliche Menü

Schwarzwurzelmousse im Sauternes-Gelee mit kleinem Salatarrangement und knusprigem Parmaschinken

&&&

Cremesuppe von Winterspinat mit Geflügel-Crostini

&&&

In der Kartoffelkruste gebratenes Zanderfilet auf farbigem Linsengemüse

&&&

In Honig glasierter Kalbsrücken an Portwein-Rosmarinjus auf Kürbis-Risotto und buntem Gemüseallerlei

&&&

Schokoladen-Fondant mit Kokosnussglace und exotischen Früchten

5-Gang Menü Komplett Fr 108.00

4-Gang Menü ohne Fisch Fr 88.00

4-Gang Menü ohne kalte Vorspeise Fr 91.00

3-Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) Fr 77.00

Das Festliche Menü

Tatar von geräucherter Entenbrust mit Nüsslisalat und einem Wachtelei

&&&

Kalbsschwanzessenz mit gefülltem Won Ton

&&&

Medaillon von der Lachsforelle auf Pesto-Fettuccine und Safran-Muschelsauce

&&&

Grilliertes SQB- Rindsentrecôte an Rotwein-Schalottenjus auf getrüffeltem Kartoffelpüree und buntem Gemüseallerlei

&&&

Dessertvariation „ Kreuz „

5-Gang Menü Komplett Fr 109.00

4-Gang Menü ohne Fisch Fr 89.00

4-Gang Menü ohne Suppe Fr 97.00

3-Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) Fr 77.00

Selbstverständlich können Sie auch einzelne Gänge unter den Menüs tauschen, weglassen oder ergänzen.

Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch!

Kindermenü



Kleiner Blattsalat

Fr 4.50

Bouillon mit Gemüse und Brotwürfeli

Fr 4.50

Poulet-Nuggets mit Karotten und Pommes-Frites

Fr 10.00

Paniertes Schnitzel mit Karotten und Pommes-Frites

Schweinefleisch Fr 10.00 Kalbsfleisch Fr 18.00

Rahmschnitzel mit Nudeln und Broccoli

Schweinefleisch Fr 10.00 Kalbsfleisch Fr 18.00

Spaghetti mit Tomatensauce

Fr 8.00

Pommes-Frites

Klein Fr 5.00 Gross Fr 8.00

Zum Dessert

Kleiner Eis-Bär

Eine Kugel Glace nach Wunsch mit Schlagrahm

Fr 4.50

Schatztruhe

Vanille, Schokolade

Fr 5.50

Fun Zoo

Vanille, Erdbeer

Fr 6.50

Bankett-Weinkarte

Weisswein

Schweiz

Mayenfelder Schloss Salenegg, Chardonnay <i>Bündner Herrschaft</i>	2008	75cl	65.00 Fr.
Saint-Saphorin „La Redoute“ AOC <i>Obrist, Vevey</i>	2009	75cl	47.00 Fr.
Yvorne „Clos du Rocher“ AOC <i>Obrist, Vevey</i>	2009	75cl	49.00 Fr.
Vallombrosa Bianco del Ticino <i>Monticello Vini, San Pietro</i>	2008	75cl	46.00 Fr.
Chardonnay du Valais „La Guérite“ <i>Maurice Gay, Chamoson</i>	2009	75cl	48.00 Fr.

Frankreich

Chassagne-Montrachet <i>Marc Morey, Chassagne-Montrachet</i>	2007	75cl	74.00 Fr.
--	------	------	-----------

Italien

Alois Lageder Pinot Grigio <i>Benefizium Porer</i>	2008	75cl	44.00 Fr.
Roero Arneis <i>Vietti</i>	2008	75cl	52.00 Fr.
Leone D'Almerita, Chardonnay <i>Tasca d'Almerita, Tenuta di Regaleali, Sclafina Bagni</i>	2008	75cl	49.00 Fr.

Champagner und Schaumweine

Prosecco Loredan Casparini <i>Col de Salici, Italien</i>		75cl	44.00 Fr.
Thienot Champagner, Brut <i>Alain Thienot, Reims, Frankreich</i>		75cl	72.00 Fr.

Rotweine

Schweiz

Mayenfelder Blauburgunder Schloss Salenegg <i>Schloss Salenegg, Maienfeld</i>	2007	70cl	62.00 Fr.
Saint-Saphorin Cuvée Jean-Jaques AOC <i>Obrist, Vevey</i>	2008	75cl	52.00 Fr.
Yvorne rouge „La Bastide“ AOC <i>Obrist, Vevey</i>	2008	75cl	52.00 Fr.
Runchet Merlot <i>Carlo Tamborini, Lamone</i>	2009	75cl	47.00 Fr.
Assemblage du Valais, Crête d'Or <i>Maurice Gay, Chamoson</i>	2008	75cl	49.00 Fr.
Assemblage du Valais, Masc <i>Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	2008	75cl	69.00 Fr.

Frankreich

Gevrey-Chambertin AOC <i>Jean Raphet & Fils, Gevrey-Chambertin</i>	2002	75cl	84.00 Fr.
Charme-Chambertin Grand Cru, AOC <i>Jean Raphet & Fils, Morey-Saint-Denis</i>	2002	75cl	125.00 Fr.

Italien

Alois Lageder Cabernet Sauvignon, Riserva <i>Alois Lageder, Alto Adige</i>	2005	75cl	54.00 Fr.
Löwengang, Cabernet Sauvignon <i>Alois Lageder, Alto Adige</i>	2004	75cl	59.00 Fr.
Amarone della Valpolicella Classico „Costasera“ <i>Agricola Masi, Valpolicella</i>	2005	75cl	79.00 Fr.
Barbera d'Alba Vignota <i>Conterno Fontino</i>	2007	75cl	59.00 Fr.
Barolo <i>Giacosa Fratelli</i>	2005	75cl	71.00 Fr.
Chianti Classico, Riserva Barôncole <i>San Giusto a Rentennano</i>	2004	75cl	72.00 Fr.
Camastra, Nero d'Avola & Merlot <i>Conte Tasca d' Almerita, Sclafina Bagni</i>	2006	75cl	56.00 Fr.

Australien

Vasse Felix, Cabernet Sauvignon & Merlot <i>Vasse Felix Vineyards, Cowaramup, Western Australia</i>	2005	75cl	52.00 Fr.
Penfolds Bin 707, Cabernet Sauvignon <i>Penfolds Wines, Magill</i>	1997	75cl	98.00 Fr.

Dessertweine

Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese <i>Joh. Jos. Prüm, Wehlen, Mosel, Deutschland</i>	1998	37,5cl	38.00 Fr.
Burg Rodenstein Huxelrebe, Beerenauslese <i>Wolfgang Peth, Flörsheim, Rheinhessen, Deutschland</i>	2003	50cl	40.00 Fr.

Die Bankett-Weinkarte besteht aus einem kleinen Zusammenzug unserer eigentlichen Weinkarte.
Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch über weitere Spezialitäten
aus unserem Weinkeller.
Jahrgänge und Preise können sich kurzfristig ändern.