

BANKETTE IM SOMMER

VORSPEISEN

Bunter Sommersalat	mit Gemüsestreifen und Joghurtdressing	8.-
	mit eingelegtem Gemüse und Oliven	10.-
	mit Chorizo und Knoblauchcroutons	13.-
	mit Nordseeshrimps und Orangenfilets	15.-
<hr/>		
Orientalischer Couscous Salat, mit Rosinen, Pinienkernen und Koreander		14.-
Peperoni-Auberginenterrine mit Hüttenkäse und Rosmarindip		15.-
Marinierte Pouletstreifen mit Eierschwämmchen, Rukkula und Granatapfel		16.-
Hausgeräuchertes Zanderfilet auf Sauerkrautsalat mit Beeren und Wasabi		17.-
Variation vom Schangnauer Büffelmozzarella, Datteltomaten und Serranoschinken		17.-
Mangrovencrevetten in Sherryvinaigrette mit Grapefruit und Sprossen		18.-
Handgeschnittenes Tatar vom Rind, Kalb oder Schwertfisch mit bunten Garnituren und Brioche		23.-

SUPPEN

Broccolicremesuppe	mit gerösteten Mandeln	8.-
	mit Berner Sommertrüffel	15.-
<hr/>		
Kalte Gurkensuppe	mit Sauerrahm und gebeiztem Heilbutt	16.-
	ohne Heilbutt	9.-
<hr/>		
Peperoni-Tomatenkaltchale, Blätterteig und Basilikum		10.-
Zucchetticreme mit Thymian und Mascarpone		10.-
Bayrische Krautsuppe, Speck und Dunkelbier		12.-
Kräftige Rindfleischsuppe mit Parmesanbisquit		13.-
Hummersuppe mit Dorschfilet und Kerbelschaum		21.-

BANKETTE IM SOMMER



ZWISCHENGÄNGE



Hausgemachte Gnocchi	mit Salbeibutter und Cherrytomaten	15.–
	mit Berner Sommertrüffel	21.–
Gratinierte Mangoldröllchen	mit Manchego, Pomelo und Kresse	16.–
Lauwarmer Crevettensalat,	geschmolzene Tomaten und gelbe Zucchini	16.–
Rotbarbefilet	auf Peperonicoulis und Pilzen	17.–
Hausgemachter Kalbfleischravioli,	Eierschwämmchen und gebackene Kräuter	17.–
Seeteufelmedaillon	im Parmaschinkenmantel, Limettenrisotto und rosa Pfeffer	19.–

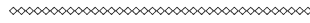
HAUPTGÄNGE



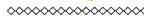
Bunte Gemüsevariation	mit Auberginenpiccata, Oliven und Eierschwämmchen	27.–
Hausgemachte Safran-Kräutergnocchi	mit geschmolzenem Ziegenkäse und konfierten Cherrytomaten	27.–
Avocado-Erbsenpüree	im Filoteig auf gebratenen Gurken, Belugalinsen und Thai-Basilikum	29.–
Gratiniertes Rindshacksteak	mit Büffelherztomate, Ofenkartoffel und Knoblauch-Chilibutter	29.–
Knuspriger Pouletschenkel	mit Schafsfrischkäse-Kräuterfüllung, Peperonata und Tagliatelle	33.–
Schweinerücken am Stück	gebraten an Portwein-Kräuterjus, Venerereis und Romanesco mit Pinienkernen	34.–
Stifado vom Emmentaler Lamm,	Auberginen-Zucchettiroulade, Zitronenthymian und blaue Kartoffeln	37.–
Original Rindstafelspitz	mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln	38.–
Geschmorte Kalbshaxe	in Basilikumsauce, Carnaroli-Kräuterrisotto und glaciertes Sommergemüse	39.–
Brasato vom heimischen Rind,	Kartoffelmousseline mit Berner Sommertrüffel und konfierten Cherrytomaten	41.–
Saftiges Kalbssteak	mit frischen Eierschwämmchen, Nussbutter, hausgemachte Quarschupfnudeln und Sommergemüse	44.–
Filet vom Weideochsen	an kräftigem Rotweinjus, gefüllte Knuspertomate und gebratene Kräuterkartoffeln	46.–



BANKETTE IM SOMMER

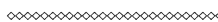


KÄSE



Getrüffelter Ricotta mit Heidelbeeren und Madeirareduktion	14.-
Ziegenfrischkäse mit Arganöl und Akazienhonig	14.-
Auswahl von Bruni's/Jumi's Käsespezialitäten	
5 Sorten	14.-
7 Sorten	19.-
9 Sorten	23.-

DESSERT



Holunderblütenmousse mit gratinierten Erdbeeren und Sesamgebäck	12.-
Weisses Schokoladenparfait, eingemachte Aprikosen und Minze	12.-
Trio von der Kirsche mit Mousse, Parfait und souffliertem Gratin	12.-
Variation von heimischen Beeren mit Proseccoshot und Schokoladenchips	12.-
Pochierter weisser Weinbergpfirsich auf Vanille-Weissweingelee und Karamel	12.-
Eine bunte Verführung aus unserer Patisserie	15.-

