

Bankettmappe

Hotel & Restaurant zum Schneggen

APEROHÄPPCHEN

VEGETARISCH

Tomaten – Mozzarellaspiessli
2.50 Fr.

Fliegenpilz vom Wachtelei
3.00 Fr.

Gebrochener Parmesan mit Aceto
Balsamico
2.50 Fr.

Weichkäsebällchen mit Kräutern
2.00 Fr.

Crostini mit Auberginentatar
3.50 Fr.

Grasgrünes Kräutersüppchen
mit Backerbsen
4.00 Fr.

Mini Käseküchlein
1.50 Fr.

Mini-Quiche
1.50 Fr.

FLEISCH

Roastbeefröllchen
mit Frischkäsefüllung
4.50 Fr.

Geräucherte Entenbrust
auf Orangen – Rotkrautsalat
4.50 Fr.

Kleines Rindstatar
4.50 Fr.

Getrocknete Dattel im Speckmantel
2.50 Fr.

Schinkengipfeli
2.50 Fr.

Mini Pizza
2.50 Fr.

Gemischte Blätterteigteilchen
2.50 Fr.

Rinderbrühe mit Gemüsewürfelchen
4.00 Fr.

FISCH

Sashimi vom Sakuthunfisch auf Avocado-creme
4.50 Fr.

Gebratene Garnele auf Glasnudelsalat
4.00 Fr.

Geräuchertes Forellenfilet auf Selleriesalat
4.00 Fr.

Kokos – Currysüppchen mit gebratener Riesengarnele
4.00 Fr.

Alle Preise verstehen sich pro Person / Portion

Menü Vorschläge

Hotel & Restaurant zum Schneggen

MENÜ 1

Gemischter Blattsalat
mit Cherrytomaten, Croutons
und Frenchdressing
7.00 Fr.

Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Röstkartoffeln
und Mandelbrokkoli
21.00 Fr.

Hamburger Beerengrütze
mit Vanilleglace
7.00 Fr.

Menüpreis 35.00 Fr. pro Person

MENÜ 3

Nüsslisalat
mit gehacktem Ei, Croûtons, Speck
und Caesar Dressing
14.50 Fr.

Schmorbraten vom Weiderind
mit Kartoffelgratin
und Bohnenbündchen
31.00 Fr.

Hausgemachte Crèmeschnitte
9.50 Fr.

Menüpreis 55.00 Fr. pro Person

MENÜ 2

Rinderbrühe
mit Gemüsestreifen unter der Blätterteighaube
12.00 Fr.

Schweinsragout mit Champignons,
Peperoni, Spätzli
und Rosenkohl
20.00 Fr.

Schokoladenkuchen
mit Milcheis
8.00 Fr.

Menüpreis 40.00 Fr. pro Person

MENÜ 4

Tomate – Mozzarella
mit Schneggen – Balsamico, Olivenöl,
Basilikum und Pinienkernen
14.00 Fr.

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
im Chorizofond
mit Kartoffelwürfelchen
und Gemüsestreifen
29.50 Fr.

Lavendel Crème Brûlée
12.00 Fr.

Menüpreis 55.50 Fr. pro Person

Menü Vorschläge

Hotel & Restaurant zum Schneggen

MENÜ 5 VEGETARISCH

Auberginentatar
mit Foccaciachip
und kleinem Salat
im Parmesankörbchen
17.50 Fr.

Ravioli mit saisonaler Füllung,
Schaum vom Trüffel
und Olivenpesto
28.00 Fr.

Apfelküchlein
mit Schokoladenglace
12.00 Fr.

Menüpreis 57.50 Fr. pro Person

MENÜ 6

Rindstatar
mit seinen Beilagen,
Toast und Butter
19.50 Fr.

Süppchen vom Bergwiesenheu
mit Apfel und Bündnerfleisch
14.00 Fr.

Supreme von der Maispoularde
mit Pilzrisotto
und sautiertem Pak Choi
26.50 Fr.

Himbeer-Tiramisu
12.00 Fr.

Menüpreis: 72.00 Fr. pro Person

Menü Vorschläge

Hotel & Restaurant zum Schneggen

MENÜ 7

Terrine von der Entenleber
mit hausgemachtem Brioche,
karamellisierten Apfelspalten
und schwarzer Schokolade

24.50 Fr.

Klare Tomatenessenz
in ihrer kalten und warmen Degustation

8.00 Fr.

Gebratene Jakobsmuschel
auf Sepiarisotto und Safranschaum

17.00 Fr.

Interpretation vom Surf & Turf
(Rindsfilet / Garnele)
mit grünem Spargel
und 2 Saucen
(Bernaise und Jus)

59.50 Fr.

Mille Feuille von der Schokolade
mit Amarenakirschen
und Zitronensorbet

13.50 Fr.

Menüpreis 122.50 Fr. pro Person

MENÜ 8

Interpretation vom Vitello Tonnato
mit frischem Thunfisch
und Balsamicoperlen

24.50 Fr.

Grasgrünes Kräutersüppchen
mit gedämpftem Schweinebauch
und Chili – Schalottencremolata

15.00 Fr.

Hummer auf sautiertem Salicorn
mit Curry – Kokosschaum

29.00 Fr.

Hausgemachtes Apfel – Basilikumsorbet
mit Aceto Balsamico

7.50 Fr.

Am Stück gegarter Kalbsrücken
auf Kartoffel – Erbspüree
mit Portweinjus

57.00 Fr.

Pistazienglace in der Schokoladenkugel
mit heisser Kirschsauce

16.00 Fr.

Kleine Käsevariation
mit Früchtebrot und Chutney

13.00 Fr.

Menüpreis 162.00 Fr. pro Person