



BANKETT IM WILDER MANN

Unser Gesellschaftsraum bietet Platz für bis zu 40 Personen. In gemütlicher und ungezwungener Atmosphäre feiern und tagen. In unserem Säli bieten wir ab 12 Personen Tavolata an. Alle Speisen kommen auf die Tafel und jeder am Tisch nimmt sich was er will und so viel er will.





Bei der Auswahl von Menus haben Sie verschiedene Möglichkeiten

CHEFS CHOICE

Unser Küchenchef, Yves Bernreiter stellt Ihnen eine Tavolata nach Ihren Wünschen zusammen. Sie erhalten die Auswahl per Mail zugesandt und geben uns das Okay dazu.
Der Menupreis richtet sich nach Ihrem Budget und den Produkten.

VORDEFINIIERTE TAVOLATA

Im letzten Teil unserer Dokumentation finden Sie zusammengestellte Tavolatas, Aperitifvorschläge und kleinere Speisenzusammenstellungen, welche sich auch für einen Nachmittagsanlass (bsp. Leimdahl) eignen.
Der Menupreis ist beim jeweiligen Menu ersichtlich.

EIGENE KREATION

Gebrauchsanweisung um eine eigene Tavolata zusammenzustellen:

1. Drei Vorspeisen + Hauptspeisen + Desserts aussuchen
2. Richtpreise gemäss Kategorie-Farbe addieren
3. Dividieren durch 3 = Ergibt circa Menupreis pro Person

Gerne stellen wir Ihnen den genauen Menupreis zusammen und helfen Ihnen bei der optimalen Auswahl der Speisen. (Bitte beachten Sie, dass saisonale Änderungen vorkommen können. Über diese werden Sie selbstverständlich informiert.)



EIGENE KREATION

Vorspeisen

⊙ = Kategorie Vorspeise Grün CHF 10.- bis 13.-

- ⊙ Blattsalat mit Kernen, Kresse und Hausdressing
- ⊙ Kopfsalat mit Ei und Croûtons
- ⊙ Süsskartoffel-Kokoscurry-Suppe
- ⊙ Rieslingschaumsuppe
- ⊙ Ziegenkäsebrötchen mit Honig, Speck und Kresse
- ⊙ Hummus Gemüsechips

⊙ = Kategorie Vorspeise Blau CHF 16.- bis 18.50

- ⊙ Gebratene Birne mit Jersey-Blue Käse, Baumüssen und Honig
- ⊙ Süsskartoffel-Mangosalat mit einem Pouletspiesschen
- ⊙ Spargelsalat mit Fetakäse, getrockneten Tomaten und Pesto
- ⊙ Markbein mit Fleur de Sel und Vodka flambiert
- ⊙ Mandelcrèmesuppe mit Entenleber
- ⊙ Milken-Pilzragout im Blätterteigkissen
- ⊙ Frischkäseterrine mit frischem Fenchelsalat
- ⊙ Pilztatar mit Oliventapenade

⊙ = Kategorie Vorspeise Rot CHF 21.- bis 23.-

- ⊙ Kalbfleischterriner mit Apfel-Selleriesalat
 - ⊙ Gebratener Pulpo und Crevetten mit Knoblauch und Chilli
 - ⊙ Ceviche vom Adlersfisch mit Ingwer und Koriander
 - ⊙ Kurzgebratener Lachs auf marinierter Rande und Meerrettich
 - ⊙ Tagliata vom Reh auf Lattich-Feigensalat
 - ⊙ Rindstatar „Wilder Mann“ mit getoastetem Hausbrot
 - ⊙ Gebeizter Saibling mit Joghurt, Safran und Popcorn
 - ⊙ Mostbröcklicarpaccio mit geriebenem Trüffel, Sbrinz und Rucola
 - ⊙ Tuna-Tatar mit Avocado
-



Hauptgänge

⊙ = Kategorie Hauptgang Grün CHF 26.- bis 28.50

- ⊙ Spätzlipfanne mit Berkäse, Speck, Röstzwiebel und Apfelmus
- ⊙ Kartoffel-Gnocchi an Mais-Cheddarsauce mit Rucola
- ⊙ Gemüse-Linsencurry mit gerösteten Kokosflocken und Basmati Reis
- ⊙ Waldpilz-Spinatrisotto
- ⊙ Geschmorte Pouletschenkel auf mediterranem Couscous
- ⊙ Schweinsgeschnetzeltes mit Rösti
- ⊙ Trutengeschnetzeltes mit Erbsen, Sauerrahm, und Champignons und Rösti
- ⊙ Gebackener Blumenkohl mit Cranberries und Honig-Nussvinaigrette

⊙ = Kategorie Hauptgang Blau CHF 34.- bis 36.-

- ⊙ Morchelpolenta mit Spargelragout
- ⊙ Grüne Spargeln mit Bratkartoffeln und Sauce-Hollandaise oder Nussvinaigrette
- ⊙ Gegrilltes Schweinskotlette *Royal* auf Ofengemüse
- ⊙ Confiertes Schweinebauch auf Pastinakenpürre und gebratenen Pleos
- ⊙ Gebratener Lachs auf Randenrisotto mit Meerrettich
- ⊙ Forellenfilet auf Crèmekartoffeln mit Spinat und Lauch
- ⊙ Rindsgeschnetzeltes an dunkler Biersauce mit Gemüsestreifen und Rösti
- ⊙ Kalbshacktätschli an Sherry-Pilzsauce mit Quarkspätzli

⊙ = Kategorie Hauptgang Rot CHF 40.- bis 43.-

- ⊙ Gebratener Zander auf Apfel-Selleriecreme mit Butterkartoffeln
- ⊙ Crevetten an Tomaten-Mangosauce mit Parfümreis und Kochbananenchips
- ⊙ Süss-Saure Entenbrust auf Asiatischem Gemüse
- ⊙ Rehgeschnetzeltes an Amaretto-Preiselbeersauce mit Spätzli
- ⊙ Kalbsschulterbraten mit Kartoffel-Birnengratin und Kräutersalsa
- ⊙ Grilliertes Lammierstück auf Linsen-Apfelragout mit Honig-Nussvinaigrette

⊙ = Kategorie Hauptgang Gelb CHF 49.- bis 52.-

- ⊙ Bierschweinfilet auf weisser Apfelpolenta mit sautiertem Mönchsbar
- ⊙ Kalbsnierstück oder Rindsfilet im Ofen niedergegart mit 3 Saucen (Pfeffer Cognac, Hollandaise und Kalbsjus)



Dessert

⊙ = Kategorie Dessert Grün CHF 5.-

⊙ Panna cotta mit Fruchtsauce

⊙ Schokoladenmousse mit Rahm

⊙ =Kategorie Dessert Blau CHF 7.50

⊙ Sauerrahmglacé mit frischem Espresso

⊙ Saisonaler Fruchtschaum

⊙ Caramel-Chöpfl mit Rahm

⊙ =Kategorie Dessert Rot CHF 9.-

⊙ Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rahm

⊙ Röteliglace mit Schuss (Röteli)

⊙ Zabaione (Weinschaumcrème)

Apero pro Portion CHF 9.00

Hummus Chips // Edamame mit Fleur de Sel // Tatarbrötli (4 Stk) // 3erlei Suppeshots // Datteln mit Ziegenkäse und Speck (4 Stk) // Hausgeröstete Nussmischung // Marinierte Oliven // Mariniertes Feta und Spargel // Süss-Saure Crevetten (4Stk) // Getrüffeltes Käseküchlein (4 Stk)

-



KLEINE MENUS UND SNACKS

Ideal für Anlässe am Nachmittag.

Unser Klassiker

Blattsalat mit Hausdressing oder Tagessuppe

Käse-Wurstplättli mit Hausbrot

Lauwarme Quiche oder Käseküchlein

★

Mini-Dessert im Gläsli

Menupreis pro Person 37.00

Beliebt an kalten Tagen

Tagessuppe

Raclette mit Kartoffeln

Schinken oder Wienerli oder Fleischkäse mit Kartoffelsalat

★

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Menupreis pro Person 41.00

Der grössere Snack

Tagessuppe

Lauwarme Quiche oder Käseküchlein

Käse-Wurstplättli mit John Baker Hausbrot

Hummus mit hausgemachten Gemüse-Chips

★

Schokoladenkuchen und Mini-Desserts

Menupreis pro Person 44.00
