

Bankettvorschläge 2015



Vorspeisen

„Focaccia“ (Knoblauch-Kräuter)	10.00
Kleiner Bärensalat mit saisonalen Früchten, Gemüsen und vielem mehr...	12.00
Mostbröckli-Hüttenkäsetartar mit kleinem Salatstrauss	14.00
Dörrtomaten-Mascarponeterrine mit Basilikum-Orangenpesto	14.00
Tafelspitzcarpaccio an Meerrettichcrème mit Apfel-Linsensalat	15.50
Nüsslisalat mit Dörrtomaten, Mostbröckli und gehobeltem Sbrinz	16.50
Hausgeräucherte Entenbrust mit Krautsalat und Orangenfilets	17.00
Sbrinzmousse mit Dörrtomatenpesto und Rucola	15.00
Steinpilzrisotto mit Sbrinzchips	24.50

Suppen

Glarner Schabzigersuppe mit Dörraprikosen	12.00
Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Focacciachips	12.00
Kürbissüppchen mit Kernöl	12.00
Ratatouillesüppchen mit gebratenen Kalbsmilken	12.00
Rindskraftbrühe mit Safran-Eierstich	9.00



Vegetarisch

Auberginenpiccata auf Steinpilzrisotto	28.00
Hausgemachte Butternudeln mit sämigem Pilzragout	26.00
Hausgemachte Spinatgnocchi an Rüeblí-Ingwersauce und Sbrínzchíps	27.00
Kartoffel-Nusstätschli auf Caponata	23.00
Safranrisotto mit Dörrtomaten und Mangold	29.00
Randenspaghetti mit Dörrtomatenpesto und gehobeltem Meerrettich	26.00

Hauptgänge

Gebratenes Schweinssteak auf sämigem Pilzragout mit Butternudeln	28.00
Geschmortes Rindsbäggli an Rotweínjus und Kartoffel-Lauchgratin	33.00
Im Ofen gegarte Kalbsbrust an Kräuterjus mit Griess-Raps Gnocchi und Karotten	31.50
Stroganoff von der Grünenínger Pouletbrust mit Spinatspätzli	28.50
Schweinsfilet im Speckmantel auf Safranrisotto und Ratatouille	35.50
Im Ganzen gebratener Rindshohrücken an Kräuterhollandaise, Polenta und Gemüse	37.00
Rosa gebratener Kalbsrücken an Calvadossauce mit Kartoffelnusstätschli und Gemüse	40.00
Am Stück gebratenes Kalbsfilet Caponata und Kartoffelgnocchi	43.00

Chefs Klassiker aus Eigenjagd und Nachbarrevieren

Ganze Rehkeule an Steinpilzsauce mit Haselnuss Spätzli und Saisonalem Gemüse	39.00
Rehrücken an Kräuterjus mit Safranpizokel und Saisonalem Gemüse	48.00
Wildschweintrückerfilet mit Steinpilzrisotto und Kürbis-Wirzgemüse	45.00
Rehschnitzel Saltimbocca an leichtem Jus mit Safranrisotto und Sbrinz	42.00

Dessert

Maroni Tiramí Su mit eingelegten Früchten	14.00
Lauwarmer Rum Topf mit Vanille-Mascarponeglace	14.00
Luftiges Schokolandenmousse mit saisonalen Beilagen	12.50
Variation von unseren hausgemachten Glacé und Sorbets	14.00
Panna Cotta mit eingelegten Kirschen	12.00
Oli's Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Glacé	12.00
Dörrzwetschgenterrine an Vieolle Prunesabayon	14.00
Joghurtterrine mit frischen Mango	11.00