

Bankettmenü



Frühling

(175 CHF)

RINDSTATAR	30
Mit Parmesanstreusel, Rucolapesto und Aceto Balsamico di Modena	
KRÄUTERRISOTTO	30
Mit gegrilltem Kaisergranat, eingelegten Taggiasche Oliven und Burrata	
SEEZUNGENRÖLLCHEN	40
Süsssaures Zucchini ragout mit Salzzitrone und Sauce Choron	
HÜHNCHEN „PIRI PIRI“	50
Leicht scharf mariniertes Grillhühnchen mit Tomatensalat, Oregano und Pommes frites	
SCHOKOLADENTARTE MIT 68% BOLIVIA COUVERTURE VON FELCHLIN	25
Haselnusspraliné und exotische Früchte	



Sommer

(185 CHF)

KREVETTENCOCKTAIL „SCHLÖSSLI STYLE“	30
Hausgemachte Cocktailsauce, bunte Salate und Avocado	
MANGOLD-GNOCCHI	30
Mit glasierten Sot-l'y-laisse und cremiger Ricotta	
MOSCARDINI ALL' ARRABIATA	40
Geschmorte kleine Kraken in würziger Tomatensauce mit knusprigem Knoblauchbrot	
KALBSHOHRÜCKEN	60
Gebraten, mit buntem Sommergemüse und Kräuterpolenta	
VANILLECREMETÖRTCHEN	25
Thurgauer Beeren & Meringue	



Herbst

(175 CHF)

REHCARPACCIO	30
Mit Pilzen der Saison, gerösteten Nüssen und Preiselbeeren	
CREPES	30
Gefüllt mit Artischocke und Salsiccia - mit Scamorza überbacken	
FREGOLA SARDA	40
Mit Venusmuschel, Miesmuschel und frischem Fenchelsalat	
OSSOBUCCHI	50
Geschmort, mit frischer Kräuter-Gremolata und cremigem Kartoffel-Rosmarin-Püree	
BEIGNETS MIT ZIMTZUCKER	25
Quark-Rum-Eis und eingelegte Zwetschgen	

Aus den Menüs können 3-5 Gerichte ausgewählt werden. Nach Belieben können die Menüs auch gemischt werden (soweit es saisonal möglich ist) oder auch einzelne Gerichte ausgetauscht oder individuell angepasst werden.