

# Menuideen Bankette

---

Liebe Gäste

Hier stellen wir Ihnen einige Varianten vor, damit Sie Ihr Fest- oder Bankettmenu kombinieren können. Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, uns Ihre Wünsche über die Karte hinaus und Ihr Festbudget mitzuteilen; in Schloss Ueberstorf beraten wir Sie individuell und mit Engagement.

Nachdem Sie die Wahl getroffen haben empfehlen wir Ihnen gerne die Weine passend zum Menu.

Kalb, Rind und Lammfleisch beziehen wir vorwiegend aus regionalen Betrieben, in Ausnahmefällen auch Lamm von Australien oder Neuseeland. In unserem Angebot sind die Maispoularden, die Entenbrust und die Fische aus Frankreich.

Unsere Gemüse kommen weitgehend aus dem Anbau der Umgebung und werden saisonal angeboten.

Kräuter, Beeren und Äpfel stammen aus dem Schlossgarten soweit die Ernte reicht.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste mit wertvollen, schmackhaften und sinnlichen Gerichten zu verwöhnen und wünschen Ihnen:

„Bon appétit et santé“.

# Apéro individuel

---

## Apéro Varianten

### (Preise pro Portion)

Kräuterschnecken aus Blätterteig 50g	3.-
Salzmandeln 20g	3.50
Oliven eingelegt in Schlosskräuter 30g	3.50
Gemüsedipp mit zwei Saucen (ab 5 Pers.) 75g	7.50
Focaccia mit Rosmarin (ab 10 Pers.) 100g	3.-

### (Preise pro Stück)

Gemüsequiche (ab 10 Pers.)	3.50
Speckgugelhopf (ab 8 Stück)	4.50
Sensler Bretzel gross	3.-
Schinkengipfeli (ab 10 Stück)	3.50
Zwetschgen im Speckmantel	3.-
Baguette - Canapés (ab 5 Stück)	
Thon, Frischkäse, Oliventapenade, Schinken, usw.	4.-
Rauchforelle (ab 10 Stück)	5.50
Käse- oder Fleischplatten mit verschiedenen Broten à 100g	ab 14.-

## Getränke

Diverse Bowlen nach Saison 2dl	ab 8.-
Prosecco mit Holunder / Tröpfel ohne Alkohol	8.-
Mineralwasser Liter	9.-
Orangensaft Liter, Süsswasser Liter	12.-
Bier 3dl	6.-

# Apéro Pakete

---

## **Trés Mini**

Bargebäck/Chips  
marinierte Oliven 5.-

## **Mini**

Marinierte Oliven  
Salzmandeln geröstet  
Blätterteigfondellen mit Gartenkräutern 8.-

## **Classic** (ab 20 Pers.)

marinierte Oliven  
Salzmandeln geröstet  
Blätterteigfondellen mit Gartenkräutern  
Käsequichewürfel  
Schinkenmousse, Humus, dazu Baguette & Kernenbrot 23.-

## **Super Classic** (ab 20 Pers.)

marinierte Oliven  
Salzmandeln  
Blätterteiggebäck  
Käsequichewürfel  
Baquette & Kernenbrot  
dazu in Schüsseln: Forellenmousse, Schinkenmousse, Humus  
Rosmarin Focaccia mit Olivenöl & Meersalz  
Gemüsedip mit Kräuterquark und Currysauce  
Tortillachips 38.-

## **Apéro riche**

Gerne beraten wir sie bei der Zusammenstellung von individuellen Wünschen und Angeboten, Preise auf Anfrage.

## **Apéro-Getränke Classic**

Vully weiss 2dl  
Orangensaft 1dl  
Mineralwasser 3dl  
Quellwasser 22.-

## **Apéro Getränke Super Classic**

Prosecco 2dl  
Vully weiss 1dl  
Orangensaft 1dl  
Bier 3dl  
Mineralwasser 5dl  
Quellwasser 38.-

# Vorspeisen

---

## **Fisch**

Seeteufelcarpaccio mit Zitronen - Kerbel - Bündnerfleisch Marinade auf kleinem saisonalen Salatbouquet	23.-
Riesencrevettencocktail mit frischer Ananas an Limetten-Mayonnaise	19.-
Gebratener Fisch an Baumnussvinaigrette mit Blattsalatbouquet	20.-
Rauchforellenmousse mit Apfelsalat und getoastetem Briochebrot	18.-

## **Fleisch**

Vitello tonnato oder al basilico auf Blattsalaten	19.-
Pollo tonnato auf Blattsalaten	17.-
Kleines Rindstatar mit Chili - Minz Risotto	24.-

## **Vegetarisch**

Tatar aus Dörrtomaten mit Kräuterhüttenkäse auf Salat	18.-
Guacamole mit grilliertem Gemüse	17.-
Humus (Kichererbsenmousse) mit Olivenbrot	15.-
Blätterteigkissen gefüllt mit Basilikum - Spinat und Tomaten-Mozzarellacocktail	16.-
Blätterteigkissen mit Pilzragout an Rosmarin-Rahmsauce	18.-
Blätterteigkissen mit Spargelragout an Safran-Rahmsauce (Saison)	18.-

## **Pasta**

Penne al Vodka	15.-
Tagliatelle al Pesto mit frischem Ricotta	16.-
Tagliatelle mit Nuss- oder Dörrtomatensauce	16.-
Tagliatelle mit Steinpilzsauce	18.-

## **Salate**

Tomatensalat an einer Ratatouille - Vinaigrette mit Basilikum (Saison)	14.-
Lattichsalat an einem Olivenöl-Zitronendressing und marinierten Auberginen	14.-
Ruccolasalat mit Parmesansplitter	14.-
Gemischter Saisonsalat mit Kernen und frischen Kräutern	14.-
Nüsslersalat mit gerösteten Kernen, gehacktem Ei oder gebratenem Speck	14.- 15.-

## **Suppen**

Frische saisonale Gemüsesuppen: Tomaten, Spargeln, Karotten, Sellerie, Marroni	ab 9.-
Klare Lauchsuppe mit Saucissoneinlage	13.-
Mediterrane Fischsuppe mit Kräuterbrötchen	14.-
Zitronengrassuppe mit Riesencrevette	13.- 18.-
Melonenkaltschale mit Gorgonzolacroutons	11.-
Gazpacho Andaluz (kalte Gurken - Tomatensuppe mit Basilikum)	10.-
Kaltes Gurken - Fetasüppchen mit Kräutertoast	11.-

# Hauptspeisen

---

## Kalb

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus ab 10 Pers.	39.-
Kalbs-Nierstück an Schnittlauch-Rahmsauce à la Minute Steak bis 20 Pers.	55.-
Kalbs-Filet an Morchelsauce ab 10 Pers.	63.-

## Rind

Hohrücken mit grüner Pfeffersauce, Rahmsauce oder Kräuterbutter ab 10 Pers.	45.-
Rindsbrasato an Rotwein/Gemüsesauce ab 10 Pers.	39.-
Rindsfiletwürfel an Rosmarinjus	49.-
Rindsfiletwürfel Stroganoff	52.-
Rindsfiletwürfel an Morchelsauce	54.-

## Lamm

Lammcarré aus dem Ofen mit frischen Kräutern gebraten	47.-
Lammgigot an Rosmarinjus	39.-
Lammnierstückwürfel an Rotwein-Salbei-Buttersauce	45.-

## Schwein

Schweinsfilet Berner Art an Speck-Zwiebel-Rahmsauce	42.-
Schweinsfilet im gefüllten Blätterteigkörnchen an Pilzsauce bis 20 Pers.	42.-
Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen ab 10 Pers.	36.-

## **Geflügel**

Entenbrust an Calvadosjus mit sautierten Äpfeln	38.-
Maispoulardenbrust an Zitronengrassauce	36.-

## **Fisch**

Pochierte Lachstranche an Safransauce mit getrockneten Tomaten	42.-
Seezungenröllchen mit Dillschaum und Crevetten	48.-
Dorade royale in Olivenöl mit Tomaten und Basilikum	39.-

## **Vegetarisch**

Pilz Risotto mit frittiertem Salbei	28.-
Gemüsecurry mit Basmatireis	28.-
Spinat Pfannkuchen mit Tomaten-Basilikumsauce	28.-
Auberginenragout mit Morcheln	38.-

Vegetarische Hauptgangmenüs werden auch individuell nach Saison offeriert mit Spargeln, Pilzen, marktfrischem Gemüse, Ei oder Käsevarianten

## **Beilagen**

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen eine saisonale Gemüsegarntur und eine Beilage nach Wahl:  
Butternudeln, Wildreis, Kartoffelstock, Spätzli, Pommes nature, Polenta, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, CousCous

## **Nachservice**

Der Nachservice wird mit einem Zuschlag von Fr. 5.- pro Person auf den Tellerservicepreis berechnet

## **Buffet**

Ab 20 Personen sind Buffetvarianten der Menuvorschläge möglich mit einem Zuschlag von 20 % auf den Tellerservicepreis

## **Apéro Riche**

Menuideen für Ihr Apéro Riche lassen wir Ihnen auf Anfrage zukommen.

## **Grillbuffet**

Gerne offerieren wir Ihnen Ihr individuelles Grillbuffet gemäss Ihren Wünschen.

## **Menu Surprise**

Unser Chef de Cuisine überrascht Sie auch jederzeit mit einem Gourmet-Degustationsmenu ab 92.-

## **Spezial**

Fragen Sie ihn auch nach speziellen Saisonangeboten wie Gitzi, Wild oder Spargelgerichte



## Dessert – hausgemacht

---

Parfait Grand Marnier mit Orangensalat	14.-
Früchtemousse auf Caramel - Saucenspiegel mit Früchtegarnitur	14.-
Schoggimousse mit marinierten Früchten	13.-
Gebrannte Creme mit Vanille Birne	13.-
Panna Cotta mit Beerencocktail	13.-
Fruchtsalat natur, mit Kirsch oder Vanilleeis	ab 9.-
Hausgemachte Sablé, Schoggitarte, Bretzeli zum Kaffee	7.-
Käsevariationen pro 100 g	ab 14.-
Dessertbuffet ab 20 Pers.	28.-

### **Torten vom Confiseur des Hauses**

Torte Vacherin Glace mit frischen Früchten ab 10 Pers. als Dessertergänzung	14.- 10.-
Hochzeits- und Festtorten Preise und Aromen auf Anfrage	
Gedeckpreis für mitgebrachte Torten nach Absprache	7.-

Alle unsere Preise sind inkl. Service und MwSt.