



ZWEIFEL

1898

BANKETTANGEBOT



MENU 1

Zweifel Salat | Sprossen | Kerne | Hausdressing

Hausgemachter Kalbshackbraten | Kartoffelstock | Champignonrahmsauce | Karotten

Apfel-Zimt-Tiramisu

CHF 59 pro P.

MENU 2

Burrata | Ofenkürbis | gepickelter Kürbis | Nusspesto

Kalbsossobuco | Polenta | Wurzelgemüse

Tonkabohnen Panna Cotta | eingelegte Zwetschgen

CHF 72 pro P.

MENU 3

Hausgebeizter Alpenlachs | Randen | Sauerrahm | Meerrettich

Kürbisravioli | Geröstete Kürbiskernen | Parmesan

Entrecôte am Stück rosa gebraten | Ofengemüse | Kartoffelgratin

Dessertvariation im Glas

4-Gang CHF 105 pro P.

3-Gang CHF 91 pro P.



MENU 4

Weissweinsuppe | Rosmarincroutons

60 Grad Ei Spinatcreme | Trüffelschaum | Höngger Wintertrüffel

Kalbsrücken rosa gebraten | Rahmwirsing | Kartoffelgratin

Quittenstrude | Vanilleespuma | hausgemachtes Vanilleeis

4-Gang CHF 125 pro P.

3-Gang CHF 99 pro P.

MENU 5

Alpenzander | Wurzelgemüserisotto | Safranespuma

Gefüllte Maispouardenbrust | Cremige Polenta | Balsamicojus

Schoggimousse | Birnen | Birnensorbet

CHF 72 pro P.

APÉRO RICHE CHF 89 PRO PERSON

Unser Apéro Riche wird flying serviert.

Wir servieren Ihnen 3-4 gemischte kalte Köstlichkeiten (Fisch | Fleisch | Vegi)

Danach 3-4 warme Häppchen (Fisch | Fleisch | Vegi)

Und zum Abschluss noch verschiedene süsse Nettigkeiten

(Alle Speisen können nachbestellt werden, es geht niemand hungrig nachhause 😊)

Das Angebot stellt unser Küchenteam individuell für Sie zusammen.

Über Allergene und weitere Zusammensetzungen der Speisen informiert Sie gerne unser Personal.
Fragen Sie einfach nach.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1% MwSt.