

Frühlings Menüvorschläge



Lieber Gast

Die saisonalen Kompositionen wurden von unseren Küchenchefs Andy Fluri und Niko Eichner zusammengestellt und eignen sich für Gesellschaften ab 10 Personen.

Sie können diese nach Belieben abändern,
Gänge austauschen oder mit nachstehenden Gerichten ergänzen.
Ab 4-Gängen wird die Hauptgang Portion etwas kleiner kalkuliert,
somit reduziert sich der Preis dieses Gerichtes um 20%.

Für individuelle, exklusive Wünsche stellen wir Ihnen gerne Ihr persönliches Menü zusammen.

Gerne dürfen Sie sich aus unserer à la Carte Speisekarte im Restaurant Balances von unserer marktfrischen Küche überzeugen lassen, sollten Sie ein Probeessen wünschen.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation

**Menüvorschlag (ab 20 Personen)
mit Vorspeisen- und Dessertbuffet**



Vorspeisenbuffet

Kanadischer Hummer, Erbse, Yuzu
Black-Tiger Crevetten, Papaya, Gurke, Erdnuss
Gebeiztes Lachsfilet, Avocado, Rettich
Thunfisch Sashimi, Ingwer, Wasabi
Swiss Prime Kalbstatar, Morchel, Spargel
Lammfilet, Bärlauch-Mayonnaise, Tomate
Geräucherte Entenbrust, Spargel-Panna Cotta
Wachtelbrust, Linsen, Radieschen
Büffel Mozzarella, Tomate, Parmaschinken

Hauptgang

Kalbsfilet an Morchel-Rahmsauce
Rindsfilet an Bärlauch Jus
Kartoffelpüree
Gemüse vom Markt

Dessertbuffet

Mandel-Erdbeer Schnitte
Apfel Tarte
Brownie, gefüllte Windbeutel
Toblerone Mousse
Passionsfrucht Panna Cotta
Rhabarber-Creme brûlée
Verschiedene Sorbets
Früchteplatte mit Beeren
Käseplatte von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

Friandises

CHF 115.—

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation

Menüvorschlag I

Geräucherter Lachs an Yuzu-Mayonnaise
Spargel, Sprossen, Frühlingsalat

Grilliertes Schweizer Poulet Brüstchen an Morchel-Rahmsauce
Hausgemachte Bärlauch Ravioli und Gemüseragout

Erdbeer-Joghurt Parfait mit Brownie Würfel und Pistazien

Friandises

CHF 82.—

Menüvorschlag II

Bunte Frühlingsalate mit grünen Spargeln
Rohschinken, Radieschen und Sprossen

Zentralschweizer Kalbsfilet
Geschmorte Kalbskopfbacke an Bärlauch Jus
Tomaten Polenta und Gemüse vom Markt

Mandel-Erdbeer Schnitte mit Vanille Glace

Friandises

CHF 89.—

Menüvorschlag III

Bunter Frühlingsalat mit gebeiztem Saiblings Filet
Rettich Carpaccio an Dill-Vinaigrette

Zentralschweizer Rindsfilet mit Rock Lobster
Béarnaise Sauce, Neue Kartoffeln und Marktgemüse

Quark Strudel mit Rhabarber Kompott und Erdbeer Sorbet

Friandises

CHF 98.—

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation

Menüvorschlag IV

Gebratene Black-Tiger Crevetten
auf asiatischem Gemüsesalat mit Mango, Sesam

Gebratenes Zentralschweizer Kalbskarree an Portwein Jus
Tagliatelle mit grünen Spargeln

Mascarpone Crème, Haselnuss-Crumble, Sauerrahm Glace

Friandises

CHF 91.—

Menüvorschlag V

Tagliatelle mit kanadischem Hummer an Safran Sauce
Frühlingszwiebeln, Tomate und Dill

Cremige Spargel Suppe mit Morchel Schaum

Variation von Zentralschweizer Kalbsfilet
Lammracks mit Senfkruste an Portwein Jus
Pilz Cannelloni und Gemüse vom Markt

Tonkabohnen Creme brûlée und Erdbeer-Tartelette

Friandises

CHF 98.—

Menüvorschlag VI

Bunter Frühlingsalat mit sautierten Pilzen, Spargeln und Parmesan

Cremige Morchel Suppe mit Bärlauch Schaum

Geschmortes Kalbs Ossobuco mit Rosmarin Jus
Safran Risotto und grüner Spargel

Weisses Schokoladen Mousse mit marinierten Erdbeeren und Himbeer Sorbet

Friandises

CHF 83.—

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat mit sautierten Pilzen Spargeln und Parmesan	CHF 17.—
Bunte Frühlingssalate mit grünen Spargeln Rohschinken, Radieschen, Sprossen	CHF 19.—
Frühlingssalat mit gebeiztem Saiblings Filet Rettich-Carpaccio an Dill Vinaigrette	CHF 21.—
Rosa Kalbsfleischscheiben an Thunfisch Sauce Spargelsalat, Kapern, Frühlingszwiebeln und Cherry-Tomaten	CHF 25.—
Geräucherter Lachs an Yuzu-Mayonnaise Spargel, Sprossen, Frühlingssalat	CHF 25.—
Gebratene Black-Tiger Crevetten auf asiatischem Gemüsesalat mit Mango, Sesam	CHF 25.—
Grüner und weisser Spargel Südafrikanischer Scampi, Jakobsmuschel, Passionsfrucht und Mango	CHF 29.—

Suppen

Morchel Consommé mit pochiertem Wachtelei Morcheln, Frühlingszwiebeln	CHF 17.—
Cremige Erbsen Suppe mit Hummer Praline	CHF 17.—
Cremige Blumenkohl-Safran Suppe mit Crevetten Würfel	CHF 15.—
Cremige Spargel Suppe mit Morchel Schaum	CHF 15.—
Cremige Morchel Suppe mit Bärlauch Schaum	CHF 15.—
Cremige Frühlingszwiebel Suppe mit Croutons	CHF 13.—
Vegane rote Linsen Suppe mit Ananas	CHF 13.—

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation

Hauptgänge

Grilliertes Schweizer Poulet Brüstchen an Morchel-Rahmsauce		CHF 42.—
Hausgemachte Bärlauch Ravioli und Gemüseragout	ab 4-Gang Menü	CHF 34.—
Gebratenes Zentralschweizer Kalbskarree an Portwein Jus		CHF 51.—
Tagliatelle mit grünen Spargeln	ab 4-Gang Menü	CHF 41.—
Geschmortes Kalbs Ossobuco mit Rosmarin Jus		CHF 45.—
Safran Risotto und grüner Spargel	ab 4-Gang Menü	CHF 36.—
Zentralschweizer Kalbsfilet		
Geschmorte Kalbskopfbacke an Bärlauch Jus		CHF 55.—
Tomaten Polenta und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 44.—
Variation von Zentralschweizer Kalbsfilet		
Lammracks mit Senfkruste an Portwein Jus		CHF 53.—
Pilz Cannelloni und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 43.—
Zentralschweizer Rindsfilet mit Rock Lobster, Béarnaise Sauce		CHF 62.—
Neue Kartoffeln und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 50.—
Gebratenes Zanderfilet an Portwein Butter		CHF 49.—
Schnittlauch-Kartoffeln und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 39.—
Grilliertes Lachsfilet mit Kräuterkruste an Estragon Schaum		CHF 49.—
Basmatireis und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 39.—

Vegetarische | Vegane Hauptgänge

Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise		
Neue Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln		CHF 39.—
Morchel Risotto mit weissen und grünen Spargeln		CHF 37.—
Saisonale Ravioli nach Kreation unseres Küchenchefs		CHF 33.—
Veganes Linsen Curry mit Kokosnussmilch		
Gemüse, Süsskartoffel, sautierte Pilze		CHF 31.—
Veganes Hacksteak aus Erbsenprotein und Rande an Basilikum Emulsion		
auf Gemüseragout mit gerösteten Kokosraspeln		CHF 31.—

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation

Süssspeisen

Dessert-Variation Profiteroles mit Vanille-Erdbeer Füllung, Creme brûlée, Zitronen Sorbet	CHF 15.—
Mandel-Erdbeer Schnitte mit Vanille Glace	CHF 15.—
Schokoladen Mousse-Schnitte mit exotischem Früchtesalat und Mango Sorbet	CHF 15.—
Quark Strudel mit Rhabarber Kompott und Erdbeer Sorbet	CHF 15.—
Tonkabohnen Creme brûlée und Erdbeer-Tartelette	CHF 15.—
Weisses Schokoladen Mousse mit marinierten Erdbeeren, Himbeer Sorbet	CHF 15.—
Mascarpone Creme, Haselnuss-Crumble, Sauerrahm Glace	CHF 15.—
Erdbeer-Joghurt Parfait mit Brownie Würfel und Pistazien	CHF 15.—
Europäische Käseauswahl von unserem Maître Fromager Rolf Beeler Hausgemachtes Früchtebrot	CHF 17.—

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Mandel-Erdbeer Schnitte | Apfel Tarte
 Brownie | gefüllte Windbeutel
 Toblerone Mousse
 Passionsfrucht Panna Cotta
 Rhabarber-Creme brûlée
 Verschiedene Sorbets
 Früchteplatte mit Beeren
 Käseplatte von Maître Fromager Rolf Beeler
 Hausgemachtes Früchtebrot

CHF 27.—
 CHF 21.— ohne Käseplatte

Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Eventteam.

Herkunft unseres Fleisches:

Rind, Kalb	Schweiz
Poulet, Schwein	Schweiz
Lamm	Irland / Australien / Neuseeland
Ente, Wachtel	Frankreich
Entenleber	Israel
Bison	USA
Wagyu Beef	Uruguay

Herkunft und Fang Art unserer Fische:

Saibling, Forelle, Felchen	Wildfang	Schweiz
Lachs	Zucht	Schottland
Zander	Binnengewässer	Estland
Gelbflossen-Thunfisch	Wildfang	Philippinen
Rock Lobster Hummer	Wildfang / Traps	Kanada
Jakobsmuschel	Wildfang	UK
Krevetten	Zucht	Vietnam

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Dieser QR-Code führt Sie direkt zu unseren ausführlichen Bankett- und Seminar-Dokumentationen



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation