

# Herbst 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 gerne Ihr persönliches Menü zusammen.

Gerne dürfen Sie sich von unserer à la Carte Speisekarte im Restaurant Balances mit 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**

Black-Tiger Crevetten, Zitrusfrüchte, Chicorée  
Geräuchertes Lachsfilet, Avocado, Koriander  
Thunfisch, Papaya, Tomate, Erdnuss  
Tatar vom Rind mit Trüffel  
Lammfilet, Hummus, Artischocke, Zwiebel Konfit  
Entenleber Terrine, Birne, Brioche  
Wachtelbrust, Linsen, Kürbis  
Nüsslisalat mit Wachtelei

\*\*\*

**Hauptgang**

Kalbsfilet an Thymian Jus  
Rindsfilet an Béarnaise Sauce  
Kartoffel-Kürbis Biskuit  
Gemüse vom Markt

\*\*\*

**Dessertbuffet**

Mandel-Birnen Schnitte  
Brownie | gefüllte Windbeutel  
Weisses Schokoladen Mousse  
Crème Fraîche Panna Cotta mit Grapefruit  
Tonkabohnen Crème brûlée  
Verschiedene Sorbets  
Exotische Früchteplatte  
Käseplatte von Maître Fromager Rolf Beeler  
Hausgemachtes Fruchtbrot

\*\*\*

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  
Meerrettich, Sprossen, Herbstsalat

\*\*\*

Grilliertes Schweizer Poulet Brüstchen an Trüffel-Rahmsauce  
Hausgemachte Kürbis Ravioli, herbstliches Gemüse

\*\*\*

Kastanien-Schokoladen Schnitte mit Doppelrahm-Meringue Glace

\*\*\*

Friandises

CHF 82.—

### Menüvorschlag II

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust  
Wachtelei und Kürbiskerne

\*\*\*

Zentralschweizer Kalbsfilet  
Geschmorte Kalbskopfbacke an Trüffel Jus  
Sellerie-Kartoffel Püree und Gemüse vom Markt

\*\*\*

Toblerone Mousse mit Salted Caramel Glace und Rotwein Birnen

\*\*\*

Friandises

CHF 89.—

### Menüvorschlag III

Entenleber-Crème brûlée mit Feigen  
Entenleber Terrine mit Apfel Chutney, Brioche

\*\*\*

Zentralschweizer Rindsfilet mit Rock Lobster  
Béarnaise Sauce, Kartoffel-Zitronengras Gratin und Gemüse vom Markt

\*\*\*

Baileys Mousse mit Zwetschgen Kompott und Birnen Sorbet

\*\*\*

Friandises

CHF 106.—

**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

Herbstsalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof  
Marinierter Kürbis und geröstete Kürbiskerne

\*\*\*

Gebrautes Zentralschweizer Kalbskaree an Portwein Jus  
Wald Pilz Cannelloni und Gemüse vom Markt

\*\*\*

Amaretto Glace mit Macadamia Brownie und Mango

\*\*\*

Friandises

CHF 85.—

### Menüvorschlag V

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

\*\*\*

Cremige Kürbis-Ingwer Suppe mit Vanille Schaum

\*\*\*

Duett von irischen Lammracks und Lammfilet an Madeira Jus  
Cremige Tessiner Nuss-Polenta und Gemüse vom Markt

\*\*\*

Cappuccino Parfait mit Quark Schaum und Zwetschgen Kompott

\*\*\*

Friandises

CHF 98.—

### Menüvorschlag VI (saisonal vom 01.10. bis 10.11.)

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust, Wachtelei und Kürbiskerne

\*\*\*

Cremige Marroni Suppe mit Sellerie Espuma

\*\*\*

Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte an Preiselbeer Jus  
Quark Spätzle, Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohl

\*\*\*

Dessert-Variation

Crème Brûlée, Quitten Kompott und Zwetschgen Sorbet

\*\*\*

Friandises

CHF 86.—

**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 Herbstsalat mit sautierten Pilzen Rande und Sprossen	CHF 16.—
Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust Wachtelei und Kürbiskerne	CHF 19.—
Herbstsalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof Marinierter Kürbis und geröstete Kürbiskerne	CHF 19.—
Geräucherter Lachs an Yuzu-Mayonnaise Meerrettich, Sprossen, Herbstsalat	CHF 25.—
Gebratene Black-Tiger Crevetten auf asiatischem Gemüsesalat mit Mango, Sesam	CHF 25.—
Entenleber-Crème brûlée mit Feigen Entenleber Terrine mit Apfel Chutney, Brioche	CHF 29.—

## Suppen

Doppelte Kraftbrühe mit pochiertem Wachtelei und Gemüse	CHF 17.—
Cremige Wild Suppe mit Preiselbeer Schaum	CHF 15.—
Cremige Blumenkohl-Safran Suppe mit Crevetten Würfel	CHF 15.—
Cremige Kürbis-Ingwer Suppe mit Vanille Schaum	CHF 15.—
Cremige Marroni Suppe mit Sellerie Espuma	CHF 13.—
Cremige Sellerie Suppe mit Herbst-Trüffel	CHF 19.—
Vegan 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 Thymian Jus		CHF 42.—
Hausgemachte Kürbis Ravioli, herbstliches Gemüse	ab 4-Gang Menü	CHF 34.—
Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte an Preiselbeer Jus		CHF 49.—
Quark Spätzle, Rotkraut mit Kastanien und Rosenkohl (Saisonal vom 01.10. bis 10.11. erhältlich)	ab 4-Gang Menü	CHF 39.—
Gebratenes Zentralschweizer Kalbskarree an Portwein Jus		CHF 51.—
Pilz Cannelloni und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 41.—
Zentralschweizer Kalbsfilet		
Geschmorte Kalbskopfbacke an Trüffel Jus		CHF 55.—
Sellerie-Kartoffel Püree und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 44.—
Zentralschweizer Rindsfilet mit Rock Lobster, Béarnaise Sauce		CHF 62.—
Kartoffel-Zitronengras Gratin und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 50.—
Duett von irischem Lammracks und Lammfilet an Madeira Jus		CHF 53.—
Cremige Tessiner Nuss-Polenta und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 43.—
Grillierte Seezungenfilets an Portwein Butter		CHF 59.—
auf Gemüseragout, Champagner Risotto	ab 4-Gang Menü	CHF 48.—
Grilliertes schottisches Lachsfilet an Limetten Butter		CHF 49.—
Safran Risotto und Gemüse vom Markt	ab 4- Gang Menü	CHF 39.—

## Vegetarische | Vegane Hauptgänge

Servietten Knödel mit Apfel-Rotkraut		
Sautierte Pilze und Kürbis Schaum		CHF 31.—
Gefüllter Gemüse Crêpe an Kräuter Schaum		CHF 31.—
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 Petersilien 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 Crème Brûlée, Quitten Kompott, Zwetschgen Sorbet	CHF 15.—
Kastanien-Schokoladen Schnitte mit Doppelrahm-Meringue Glace	CHF 15.—
Haselnuss-Cheesecake mit Kirsch Kompott, Salted Caramel Glace	CHF 15.—
Baileys Mousse mit Zwetschgen Kompott und Birnen Sorbet	CHF 15.—
Toblerone Mousse mit Rotwein Birnen und Crumble	CHF 15.—
Mascarpone Creme, Haselnuss-Crumble und Zwetschgen	CHF 15.—
Amaretto Glace mit Macadamia Brownie und Mango	CHF 15.—
Cappuccino Parfait mit Quark Schaum und Zwetschgen Kompott	CHF 15.—
Europäische Käseauswahl von unserem Maître Fromager Rolf Beeler Hausgemachtes Fruchtebrot	CHF 17.—

## Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Mandel-Birnen Schnitte  
 Brownie | gefüllte Windbeutel  
 Weisses Schokoladen Mousse  
 Crème Fraîche Panna Cotta mit Grapefruit  
 Tonkabohnen Crème brûlée  
 Verschiedene Sorbets  
 Exotische Früchteplatte  
 Käseplatte von Maître Fromager Rolf Beeler  
 Hausgemachtes Fruchtebrot

CHF 27.—

CHF 21.— ohne Käseplatte

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

### Herkunft unseres Fleisches:

Rind, Kalb, Poulet, Schwein	Schweiz
Hirsch	Österreich
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
Seezunge	Wildfang	Frankreich
Lachs	Zucht	Schottland
Zander	Binnengewässer	Estland
Gelbflossen-Thunfisch	Wildfang	Philippinen
Rock Lobster   Hummer	Wildfang / Traps	Kanada
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



Banquet-Dokumentation



Seminar-Dokumentation