

Sommer 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
 Lammfilet, Kräuter-Mayonnaise, Tomate
 Geräucherte Entenbrust, Cous Cous, Peperoni
 Wachtelbrust, Pilzsalat, Radieschen
 Büffel Mozzarella, Tomate, Parmaschinken

Hauptgang

Kalbsfilet an Eierschwämmchen-Rahmsauce
 Rindsfilet an Portwein Jus
 Neue Kartoffeln
 Gemüse vom Markt

Dessertbuffet

Mandel-Aprikosen Schnitte
 Brownie, gefüllte Windbeutel
 Toblerone Mousse
 Passionsfrucht Panna Cotta
 Himbeer-Creme brûlée
 Verschiedene Sorbets
 Früchteplatte mit Beeren
 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
Avocado, Sprossen, Sommersalat

Grilliertes Schweizer Poulet Brüstchen an Eierschwämmchen-Rahmsauce
Basilikum Kartoffelnocken und Gemüseragout

Mandel-Aprikosen Schnitte mit Zitronen Sorbet

Friandises

CHF 82.—

Menüvorschlag II

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

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

Tonkabohnen Creme brûlée und Beeren-Tartelette

Friandises

CHF 95.—

Menüvorschlag III

Parmaschinken mit Jolly Melone
Erdbeeren, Rucola und Parmesan

Zentralschweizer Rindsfilet mit Rock Lobster
Béarnaise Sauce, Neue Kartoffeln und Gemüse vom Markt

Toblerone Mousse mit Brombeeren und Himbeer 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

Sommersalat mit gebeiztem Saiblings Filet
Rettich-Carpaccio an Dill Vinaigrette

Gebrautes Zentralschweizer Kalbskaree an Portwein Jus
Tomaten Polenta, Gemüse vom Markt

Haselnuss-Cheesecake mit Kirsch Kompott und Vanille Glace

Friandises

CHF 87.—

Menüvorschlag V

Tagliatelle mit Rock Lobster und Jakobsmuschel
Safran, Tomate und Dill

Gurken Kaltschale mit Lachs Tatar

Variation von Zentralschweizer Kalbsfilet
Lammracks im Kräutermantel an Madeira Jus
Neue gebratene Kartoffeln und Marktgemüse

Mascarpone Creme mit Himbeeren, Haselnuss-Crumble, Pfirsich Sorbet

Friandises

CHF 102.—

Menüvorschlag VI

Bunter Sommersalat mit sautierten Eierschwämmchen, Avocado, Sprossen

Tomaten Kaltschale mit Basilikum Espuma

Geschmortes Kalbs Ossobuco mit Rosmarin Jus
Polenta Strudel und Gemüse vom Markt

Weisses Schokoladen Mousse mit marinierten Beeren

Friandises

CHF 81.—

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 Sommersalat mit sautierten Eierschwämmchen Avocado und Sprossen	CHF 17.—
Sommersalat mit gebeiztem Saiblings Filet Rettich-Carpaccio an Dill Vinaigrette	CHF 21.—
Parmaschinken mit Jolly Melone Erdbeeren, Rucola und Parmesan	CHF 21.—
Geräucherter Lachs an Yuzu-Mayonnaise Avocado, Sprossen und Sommersalat	CHF 25.—
Gebratene Black-Tiger Crevetten auf asiatischem Gemüsesalat mit Mango, Sesam	CHF 25.—
Thunfisch Sashimi und südafrikanischer Scampi mit Wakame Algen Ingwer, Wasabi und Limetten-Soja Emulsion	CHF 29.—
Tagliatelle mit Rock Lobster und Jakobsmuschel Safran, Tomate und Dill	CHF 29.—

Suppen | Kalte Suppen

Doppelte Kraftbrühe mit pochiertem Wachtelei Eierschwämmchen, Frühlingszwiebeln	CHF 17.—
Thailändische Curry-Suppe mit Poulet	CHF 15.—
Cremige Erbsen-Pfefferminz Suppe mit Crevetten Würfel	CHF 15.—
Cremige Eierschwämmchen Suppe mit Croutons	CHF 15.—
Vegane rote Linsen Suppe mit Ananas	CHF 13.—
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe)	CHF 13.—
Tomaten Kaltschale mit Basilikum Espuma	CHF 13.—
Gurken Kaltschale mit Lachs Tatar	CHF 15.—

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

Schweizer Poulet Brüstchen an Eierschwämmchen-Rahmsauce Basilikum Kartoffelnocken und Gemüseragout	CHF 42.— CHF 34.—
ab 4-Gang Menü	
Gebratenes Zentralschweizer Kalbskaree an Portwein Jus Tomaten Polenta und Gemüse vom Markt	CHF 51.— CHF 41.—
ab 4-Gang Menü	
Geschmortes Kalbs Ossobuco mit Rosmarin Jus Polenta Strudel und Ratatouille	CHF 45.— CHF 36.—
ab 4-Gang Menü	
Zentralschweizer Kalbsfilet Geschmorte Kalbskopfbacke an Rosmarin Jus Sellerie-Kartoffel Püree und Gemüse vom Markt	CHF 55.— CHF 44.—
ab 4-Gang Menü	
Variation von Zentralschweizer Kalbsfilet Lammracks im Kräutermantel an Madeira Jus Neue gebratene Kartoffeln und Marktgemüse	CHF 53.— CHF 43.—
ab 4-Gang Menü	
Zentralschweizer Rindsfilet mit Rock Lobster, Béarnaise Sauce Neue Kartoffeln und Gemüse vom Markt	CHF 62.— CHF 50.—
ab 4-Gang Menü	
Gebratenes Zanderfilet an Kräuter Schaum Sesam-Kartoffeln und Gemüse vom Markt	CHF 49.— CHF 39.—
ab 4-Gang Menü	
Grilliertes Lachsfilet mit Kräuterkruste an Estragon Schaum Basmatireis und Gemüse vom Markt	CHF 49.— CHF 39.—
ab 4-Gang Menü	

Vegetarische | Vegane Hauptgänge

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 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 Macadamia Brownie, frische Beeren, Zitronen Sorbet	CHF 15.—
Mandel-Aprikosen Schnitte mit Zitronen Sorbet	CHF 15.—
Schokoladen Mousse-Schnitte mit exotischem Früchtesalat und Mango Sorbet	CHF 15.—
Haselnuss-Cheesecake mit Kirsch Kompott und Vanille Glace	CHF 15.—
Tonkabohnen Creme brûlée und Beeren-Tartelette	CHF 15.—
Toblerone Mousse mit Brombeeren und Himbeer Sorbet	CHF 15.—
Weisses Schokoladen Mousse mit marinierten Beeren	CHF 15.—
Mascarpone Creme mit Himbeeren, Haselnuss-Crumble, Pfirsich Sorbet	CHF 15.—
Europäische Käseauswahl von unserem Maître Fromager Rolf Beeler Hausgemachtes Früchtebrot	CHF 17.—

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Mandel-Aprikosen Schnitte
 Brownie | gefüllte Windbeutel
 Toblerone Mousse
 Passionsfrucht Panna Cotta
 Himbeer-Creme brûlée
 Verschiedene Sorbets
 Früchteplatte mit Beeren
 Käseplatte von Maître Fromager Rolf Beeler
 mit 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	Inland / 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