

Winter 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, Meerrettich, Apfel
Thunfisch, Papaya, Tomate, Erdnuss
Tatar vom Rind mit Trüffel
Lammfilet, Hummus, Artischocke, Zwiebel Konfit
Entenleber Terrine, Birne, Brioche
Bio-Meersalzschinken
Nüsslisalat mit Wachtelei

Hauptgang

Kalbsfilet an Portwein Jus
Rindsfilet an Béarnaise Sauce
Kartoffel-Petersilien Püree
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 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
Meerrettich, Sprossen, Wintersalat

Grilliertes Schweizer Poulet Brüstchen an Trüffel-Rahmsauce
Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli, Blattspinat

Mandel-Birnen Schnitte mit Doppelrahm-Meringue Glace

Friandises

CHF 82.—

Menüvorschlag II

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust
Wachtelei und Kürbiskerne

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

Toblerone Mousse mit Rotwein Birnen und Salted Caramel Glace

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

Lebkuchen Mousse, Zwergorangen Kompott und Blutorangen 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

Wintersalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof
Rande und geröstete Kerne

Gebratenes Zentralschweizer Kalbskaree an Portwein Jus
Pilz Cannelloni und Gemüse vom Markt

Quark Strudel mit Zwetschgen Kompott und Vanille Glace

Friandises

CHF 85.—

Menüvorschlag V

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

Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengras

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

Tonkabohnen Crème Brûlée mit Früchte Tartelette

Friandises

CHF 96.—

Menüvorschlag VI

Bunter Wintersalat mit sautierten Pilzen, Rande und Sprossen

Cremige Blumenkohl-Safransuppe mit Crevetten Würfel

Geschmorte Kalbs Ossobuco an Portwein Jus
Polenta Strudel und winterliches Gemüse

Dessert-Variation

Crème Brûlée, Toblerone Mousse, Mandarinen Sorbet

Friandises

CHF 82.—

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 Wintersalat mit sautierten Pilzen Rande und Sprossen	CHF 16.—
Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust Wachtelei und Kürbiskerne	CHF 19.—
Wintersalat mit Bio-Landrauchschinken vom Uelihof Rande und geröstete Kerne	CHF 19.—
Geräucherter Lachs an Yuzu-Mayonnaise Meerrettich, Sprossen und Wintersalat	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 pochierem Wachtelei und Winter-Trüffel	CHF 19.—
Thailändische Curry Suppe mit Poulet	CHF 15.—
Cremige Sauerkraut Suppe mit Chorizo Schaum	CHF 15.—
Cremige Blumenkohl-Safran Suppe mit Crevetten Würfel	CHF 15.—
Cremige Sellerie Suppe mit Winter-Trüffel	CHF 19.—
Cremige Pastinaken Suppe mit Birnen Espuma	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 Trüffel-Rahmsauce		CHF 42.—
Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli, Blattspinat	ab 4-Gang Menü	CHF 34.—
Gebratenes Zentralschweizer Kalbskaree an Portwein Jus		CHF 51.—
Pilz Cannelloni und Gemüse vom Markt	ab 4-Gang Menü	CHF 41.—
Geschmorte Kalbs Ossobuco an Portwein Jus		CHF 45.—
Polenta Strudel und winterliches Gemüse	ab 4-Gang Menü	CHF 36.—
Zentralschweizer Kalbsfilet		CHF 55.—
Geschmorte Kalbskopfbacke an Rosmarin 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 irischen 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.—
Gebratenes schottisches Lachsfilet «Teriyaki»		CHF 49.—
Basmatireis, Pak-Choi, Shiitake Pilze, Sojasprossen	ab 4-Gang Menü	CHF 39.—

Vegetarische | Vegane Hauptgänge

Servietten Knödel mit Apfel-Rotkraut		CHF 31.—
Sautierte Pilze, 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		CHF 31.—
Gemüse, Süsskartoffel, sautierte Pilze		CHF 31.—
Veganes Hacksteak aus Erbsenprotein und Rande an Petersilien-Emulsion		CHF 31.—
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, Toblerone Mousse, Mandarinen Sorbet	CHF 15.—
Mandel-Birnen Schnitte mit Doppelrahm-Meringue Glace	CHF 15.—
Schokoladen Mousse-Schnitte mit exotischem Früchtesalat und Kokos Glace	CHF 15.—
Quark Strudel mit Zwetschgen Kompott und Vanille Glace	CHF 15.—
Tonkabohnen Crème Brûlée mit Früchte Tartelette	CHF 15.—
Lebkuchen Mousse, Zwergorangen Kompott, Blutorangen Sorbet	CHF 15.—
Toblerone Mousse mit Rotwein Birnen und Salted Caramel Glace	CHF 15.—
Mascarpone Creme, Haselnuss-Crumble und Zwetschgen	CHF 15.—
Europäische Käseauswahl von unserem Maître Fromager Rolf Beeler Hausgemachtes Früchtebrot	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 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
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



Bankett-Dokumentation



Seminar-Dokumentation