

Bankettvorschläge

1) Bunt gemischter Saisonsalat

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“

Butternudeln

Gemüseplättli

Dessertteller

58.00

2) Bunt gemischter Saisonsalat

Kalbssteak mit Morchelsauce

Butternudeln und Pommes frites

Gemüseplättli

Dessertteller

75.--

3) Tomatensuppe

Zarter Kalbsschulterbraten mit Jus

Kartoffelstock

Gemüseplättli

Dessertteller

58.--

4) Tomaten mit Mozzarella

Saltimbocca (Kalb)

Safranrisotto

Gemüseplättli

Dessertteller

64.--

5) Geräuchertes Albeli vom Zürisee

Ossobucco (Kalb)

Steinpilzrisotto

Gemüseplättli

Dessertteller

64.--

6) Bunt gemischter Saisonsalat

Filetgulasch Stroganoff (Rind)

Butternudeln

Gemüseplättli

Dessertteller

69.--

7) Minestrone à la casalinga

Kalbbschnitzeli an Balsamicosauce

Nudeln

Gemüseplättli

Dessertteller

64.--

8) Bunt gemischter Saisonsalat

Felchentraum auf Apfelschaum
mit Zigerkrokette, Gemüse
und Öpfelchüechli

Dessertteller

63.--

9) Badsalat nach alter Art

Zander nach Art des Chefs
Bratkartoffeln
Gemüse garnitur

Dessertteller

67.--

Zu ihrer Information

Einzelne Gerichte können Sie beliebig unter einander austauschen.
Wir stellen Ihnen aber auch ein Menu nach Ihren Wünschen und Budget
zusammen.

Bankettmenus servieren wir ab 10 Personen.

Räumlichkeiten: Seestube, Landstube, Fischerstube.

Preisänderungen vorbehalten.

Schmerikon 2017