



Bankettangebot für Gruppen Fischerstube im Winter 2022/23

Zum Ankommen... der Apéro

I go nuts	Mandeln gewürzt mit dänischem Wacholder-Rauchsalz	7
Oliven	Grüne griechische Mammut-Oliven	7
Salziges	Chips BBQ-Mais Oliven	8
Crostini (mind. 5 Stück pro Sorte)	Rindstatar	6
	Vitello Ronnato	6
	Forellenmousse	5
	Hummus	4
	Oliven-Tapenade	4
Häppli (für 2 oder 4 Personen)	Möckli von Parmigiano Reggiano DOP 22 Monate griechische Mammut-Oliven würzige Hummus-Crème Hausbrot	13 24
Zvieriplättli (für 2 oder 4 Personen)	Rauch-Speck Tessiner Salametti Züri-Käse Parmigiano Reggiano DOP Antipasti Feigensenf Cornichons Hausbrot	27 49

Menüvorschläge

Die einzelnen Gerichte können auch individuell zusammengestellt werden.

Menüvorschlag 1

Salatbowl

+ Junge Blattsalate | Gurke | Cherrytomaten | Rohkostsalate | Sprossen | Fischerstube-Dressing



Forelle

Gebratenes Forellenfilet | Kräuterrahmsauce | Blattspinat | Butterkartoffeln



Schokolade

 Schokoladenmousse | Beerenkompott

Pro Person CHF 65

Menüvorschlag 2

Rande

 Randen-Carpaccio | Ziegenfrischkäse | Rucola



Alpstein Poulet

Alpstein Pouletbrust | Portweinjus | Thymianrisotto | Karotten



Vermicelles

 Vermicelles | Meringue | Vanilleglacé

Pro Person CHF 74

Menüvorschlag 3

Kürbis

 Kürbissuppe | Rahm | karamellisierte Kürbiskerne



Rindsfilet

Rindsfilet im Rotwein pochiert | Rosmarinpolenta | Pastinaken | getrüffelter Rosenkohl



Milchreis

 Milchreis | Zimtucker | Zwetschgenkompott

Pro Person CHF 89

Menüvorschlag vegetarisch

Nüsslisalat

 Nüsslisalat | Croûtons | Ei | französische Sauce



Kürbis

Kürbis-Muffin | Knollengemüse | Randen-Hummus | Knuspriger Federkohl | Tomatenmarmelade



Zimtmouse

 Zimtmouse | Orange | Schokolade

Pro Person CHF 61

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | 11.2022
Fleisch: CH | Fisch: CH | Aufschnittware: IT/CH
Betreffend Allergene und Intoleranzen gibt unser Team gerne Auskunft