



SORELL HOTEL
KRONE

bankettmenüs herbst / winter 2011

bankett-gerichte

vorspeisen

nüsslisalat mit gebratenem speck und croûtons

nüsslisalat mit ei und french dressing

blattsalate mit kirschtomaten und radieschen

schottischer rauchlachs mit meerrettichschaum und toast

**wildschweinrohschinken mit feige
rosmarinbrioche und boursinpefferdip**

**nüsslisalat mit gebratenen herbstpilzen
und speck an kartoffeldressing**

**warmer ziegenfrischkäse mit zwetschgenchutney
endiviensalat und baumnussdressing**

**rindstatar mit eingelegten gurken, kapern, gehacktem ei, perlzwiebeln
toast**

suppen

tomatencrèmesuppe mit swiss wodka und sahnehaube

rindskraftbrühe mit gemüsestreifen und sherry

kürbiscrèmesuppe mit öl und gerösteten kernen

karotten-ingwersuppe mit frühlingsrolle



zwichengerichte

blätterteigpastetli mit gemischten pilzen à la crème

blätterteigpastetli mit geschnetzeltem kalbfleisch

**gebackenes freilandhühnerei mit jungem blattspinat
und trüffelravioli und dijonsensauce**

hauptgänge fleisch

**rindsfilet im ganzen gebraten
pommes frites, marktgemüse
sauce béarnaise**

**roastbeef im ganzen rosa gebraten
sauce béarnaise
kartoffelgratin, marktgemüse**

**geschnetztes kalbfleisch zürcher art
mit rösti**

**lammkarree mit gemüse
kartoffelgnocchi und olivenpestosauce**

**rehpfeffer mit perlzwiebeln und brotcrôûtons
spätzli und wildgarnituren**



SORELL HOTEL
KRONE

hauptgänge fleisch

**wildentenbrust mit orangensauce und quittenkompott
spätzli und wildgarnituren**

**hirschrücken rosa gebraten mit cassisjus
spätzli und wildgarnituren**

pouletcurry mit kokosmilch und basmatireis

hauptgänge fisch

**zanderfilet auf currygraupenrisotto
mit spanischer salami, rüben und cashewkerne**

**pikantes fischcurry mit riesenkrevetten
und basmati-reis**

**gebratenes lachsfilet mit blattspinat
und salzkartoffeln, weissweinsauce**

**heilbutt im brickteig mit kartoffelpüree
krautstiel und fischvelouté**



hauptgänge vegetarisch

blättereigpastetli mit gemischten pilzen à la crème

**gebackenes freilandhühnerei mit jungem blattspinat
und trüffelravioli und dijonsenssauce**

**pikantes gemüsecurry mit gebratenem tofu
und couscous oder basmatireis**

desserts

hausgemachtes sorbet mit seinem geist oder champagner

vermicelles mit meringue und rahm

lauwarmes schokoladenküchlein mit mandeleis

halbe mango mit seinem sorbet

coupe nesselrode mit beeren

rohmilchkäse mit früchtebrot und garnituren



preise inkl. mwst.

| | |
|--|------------------|
| 3-gang-menü mit suppe, hauptgang, dessert | CHF 65.00 |
| 3-gang-menü mit vorsepeise, hauptgang, dessert | CHF 75.00 |
| 4-gang-menü mit vorsepeise, suppe, hauptgang, dessert | CHF 84.00 |
| 5-gang-menü | CHF 99.00 |