



SORELL HOTEL
KRONE

bankettmenüs 2010

bankett-gerichte

vorspeisen

gemischter salat mit sautierten pilzen und croûtons

nüsslisalat mit geräucherter entenbrust

schottischer rauchlachs mit meerrettichschaum und toast

marinierter lachs mit dillsensauce und toast

crevettencocktail nach art des hauses auf eisbergsalat

entenleber-terrine mit feigen-chutney und toast

thunfisch-carpaccio mit mango-vinaigrette

lachstartar mit sauerrahm und tobikko-kaviar

suppen

tomatencrèmesuppe mit swiss wodka

rindskraftbrühe mit gemüstreifen und sherry

curry-suppe mit gebratener riesenkrevette

pilzcrèmesuppe mit schinken-crostini

gemüsecrèmesuppe mit ziegenkäse-crostini



zwichengerichte

blättereigpastetli mit pilzen

blättereigpastetli mit gemüse

blättereigpastetli mit geschnetzeltem kalbfleisch

ravioli mit diversen füllungen nach anbot

gebratene entenleber mit mango-vinaigrette

hauptgänge fleisch

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

**pochiertes rindsfilet in rotwein
rotweibuttersause
feine nudeln, marktgemüse**

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

**geschnetzeltes kalbfleisch zürcher art
mit rösti**

**kalbs-schnitzel auf zitronen-risotto
und blattspinat**

**kalbsschnitzel mit morchelrahmsauce
feine nudeln, marktgemüse**



hauptgänge fleisch

**schweinsfilet-médallions mit gorgonzolakruste
rosmarin-bratkartoffeln, blattspinat**

**gebratene entenbrust mit orangensauce
feine nudeln, gedämpfter chicorée**

**rehschnitzel mit rotweinsauce
spätzle, rotkraut, rosenkohl und preiselbeer-apfel**

**rehgeschnetzeltes mit wacholderrahmsauce
und rösti**

hauptgänge fisch

**gebratenes zanderfilet mit weissweinsauce
und kapern-zitronenreis**

**pikantes fisch-curry mit riesenkrevetten
und basmati-reis**

**gebratenes lachsfilet auf weisswein-risotto
und grünem spargel**

**seezungen-röllchen in dillrahmsauce
und salzkartoffeln**



SORELL HOTEL
KRONE

hauptgänge vegetarisch

**blättereigpastetli mit moreheln
und marktgemüse**

ravioli vegetarisch gefüllt nach anbot

**pikantes gemüsecurry mit gebratenem tofu
und couscous**

**grüner spargel mit sauce hollandaise
und salzkartoffeln**

desserts

hausgemachtes sorbet mit seinem geist oder champagner

soufflé glacé grand marnier

lauwarmes schokochüechle mit vanille-glacé

vermicelles mit meringue und vanille-glacé

minz-mousse after eight mit mandelkrokant

rohmilchkäse aus der region mit fruchtebrot



preise

3-gang-menü mit suppe, hauptgang, dessert **CHF 60.00**

3-gang-menü mit vorsepeise, hauptgang, dessert **CHF 69.00**

4-gang-menü mit vorsepeise, suppe, hauptgang, dessert **CHF 79.00**

5-gang-menü **CHF 95.00**

**in den menüs ist ein glas cava campo viejo sowie hausgemachte mandeln und blätterteigstangen inkludiert.
zum kaffee werden friandises serviert.**