

R

estaurant Alfa Bankettkarte

Menü 1

Getrüffelte Petersilien-Creme

Saltimbocca von der Pouletbrust
an Balsamico-Sauce mit Pilz-Risotto

Vanille-Glacé auf Beerenragout

CHF 38.0

Menü 2

Siedfleisch-Essenz mit Wurzelgemüse

Schweinerückensteak mit hausgemachter
Kräuterbutter dazu Pommes Frites

Karamell-Köpfli

CHF 39.0

Menü 3

Saisonale Gemüse-Cremesuppe

Gemischter Salat an Französischem Dressing

Curry-Geschnetzeltes vom Poulet
mit Basmatireis, Papadums und Gemüse

Nougat-Parfait an Erdbeer-Coulis

CHF 42.0

Menü 4

Saisonale Gemüse-Cremesuppe

Gemischter Salat an French-Dressing

Satay-Spieße vom Schweinerücken auf
Asiatischen Gemüse-Mienudeln
an Süß- Saurer Chillisauce

Schokoladenmousse mit frischen Früchten

CHF 43.5

Alle Preise in Franken und inkl. 7.7 % MwSt.

Menü 5

Saisonale Gemüse-Cremesuppe

Gemischter Salat an French-Dressing

Rindsschmorbraten Gremolata
mit Wurzelgemüse und gebackener Schalotten-Zwiebel
serviert mit Kartoffelstock

Schokoladenflan mit Rahm und Beeren

CHF 49.0

Menü 6

Saisonale Gemüse-Cremesuppe

Gemischter Salat an French-Dressing

Saftig gebratener Kalbsrücken an Champignon-Rahmsauce
mit Butterspätzle und Gemüse

Apfelbeignets an Vanillesauce mit Zimtglace

CHF 57.0

Menü 7

Kürbis-Suppe mit Kernen und Steiermarker-Öl

Gemischter Salat an French-Dressing

Lackierte Entenbrust auf Zuckerschotenschaum
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Hausgemachtes Beerentiramisu

CHF 55.0

Menü 8

Steinpilzcremesuppe mit rosa Pfefferrahm

Seezungen-Lachsfilet auf Blattspinat an Safransauce

Roastbeef rosa gebraten an sauce Bernaise
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Gebrannte Crème mit Baileys

CHF 62.0

Menü 9

Tomaten- Orangencrème

Zander-Filet in der Kartoffelkruste
auf Mediterranem Gemüse

Rosa gebratener Lammrücken
auf Erbsenragout mit Dörrtomaten-Kartoffelstampf

Sauerkirsche-Kompott mit Vanilleglace

CHF 62.0

Menü 10

Karotten- Vanillecrème-Suppe

Gebratenes Loup de Mere auf Champagnerkraut mit Safranrisotto

Rindsfilet rosa gebraten an Trüffelsauce
mit Kräuterparpadelle und Gemüse

Pannacotta mit Beerenmark und frischer Pfefferminze

CHF 75.0

Alle Preise in Franken und inkl. 7.7 % MwSt.

Menü 11

Rindskraftbrühe mit Basilikumflädle

Gebratenes Rotbarben-Filet
auf Fenchel-Orangensalat
mit Randen-Reduktion

Kalbsfilet rosa gebraten
auf Morchel-Rahmsauce
mit Butter Nudeln und Gemüse

Basler Lebkuchen-Mousse
an Fruchtsauce mit Beeren garniert

CHF 75.0

Menü 12

Sauerkraut- Lauchcrème-Suppe mit Schlagrahm

Doraden-Filet auf Safranrisotto
an Zitronensauce

Lamm Karée auf Ratatouille-Gemüse
an Kräuterjus mit Kräuternudeln serviert

Hausgemachtes Honig- Zimt-Parfait mit Schattenmorellen

CHF 75.0

Alle Preise in Franken und inkl. 7.7 % MwSt.