

*B*ankettkarte Restaurant Alfa



Vorspeisen

Grüner Salat	CHF	8.5
Gemischter Salat	CHF	10.5
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons an französischem Dressing	CHF	9.5
Geräucherte Lachsstreifen mit knackigem Blattsalat und bunten Sprossen	CHF	12.5
Randen-Carpaccio mit Karotten-Avocado-Pürrée	CHF	13.5
Melonen mit Rohschinken dazu ein buntes Salatbouquet	CHF	14.5
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Rucola und Balsamico Reduktion	gr. CHF kl. CHF	15.5 9.5
Lachstartar an einer Orangen-Dill Vinaigrette mit gesalzenen Gurken und Zwiebelringen	gr. CHF kl. CHF	18.0 12.0

Warme Suppen

Indische Hochzeitssuppe (<i>vegan</i>)	CHF 8.5
Rindskraftbrühe mit Gemüse-Brunoise	CHF 7.5
Safran-Crèmesuppe mit Edelfischen und Gemüse	CHF 12.5
Safran-Fenchel-Crèmesuppe	CHF 8.5
Karotten-Ingwer-Crèmesuppe mit Schlagrahm	CHF 8.5
Kartoffel-Erbsensuppe	CHF 8.5
Kokosnusssuppe mit gerösteten Pinienkernen (<i>vegan</i>)	CHF 9.0
Aromatische Steinpilz-Crèmesuppe mit eigener Einlage (Herbst)	CHF 8.5
Spargel-Crèmesuppe mit Schlagrahm und Croûtons (April-Juni)	CHF 8.5
Kürbis-Crèmesuppe mit Sonnenblumenkernen und Steiermarker-Kürbiskernöl (September-Dezember)	CHF 8.5

Kalte Suppen

Gurkenkaltschale mit rosa Pfeffer (mit Jakobsmuschel + CHF 5)	CHF 10.5
„Gazpacho Andaluz“ mit Peperoni Einlage (<i>vegan</i>)	CHF 9.5

Fisch Vorspeise

Yellowfin tuna rosa gebraten an einer Paprika-Curry Marinade auf Asia-Salat	CHF 18.0
In Safran pochierte Seezunge auf Dill-Risotto	CHF 21.0
Zander-Saltimbocca auf mariniertem Sauerkraut (Dezember)	CHF 16.0
Norwegisches Lachsfilet auf Kirschtomaten-Risotto	CHF 15.5
Wolfsbarschfilet an einem Kresse-Schaum dazu Curry-Gemüse	CHF 16.5
Forellenfilet serviert mit einem luftigen Safranschaum auf Ratatouille-Gemüse	CHF 15.5
Steinbutt-Filet an einer cremigen Meerrettichsauce dazu Belugalinsen	CHF 16.5
Lachsforellenfilet an einem Kräuterschaum mit Kräuter-Pommes Alumettes	CHF 15.5

Hauptgänge Fisch

Steinbutt-Filet an einer Safransauce mit Wildreis und Gemüsebouquet	CHF 35.0
Seeteufel mit Champagnersauce dazu Schlosskartoffeln und Rahmspinat	CHF 37.0
Lachsfilet an einer Dillsauce mit Spätzli und glasiertem Gemüse	CHF 29.0
Forellenfilet mit Steinpilz-Risotto und Zucchetti-Gemüse	CHF 29.0
Wolfsbarsch an einer Kresse-Sauce serviert mit crèmigem Tomatenrisotto und Rahmspinat	CHF 35.0

Hauptgänge Fleisch

Rindsfilet 200g im Speckmantel dazu eine Portweinsauce serviert mit hausgemachten Kräuterspätzli und Gemüsebouquet	CHF 37.0
Kalbsfilet 200g an einer Morchelsauce dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet	CHF 38.0
Entrecotes 200g am Stück gebraten mit Café de Paris dazu Thymian-Kartoffeln und Gemüsebouquet	CHF 28.0
Lammfilet 180g an einer Trüffelsauce serviert mit cremigem Bärlauchrisotto und Gemüse (Frühling)	CHF 34.0
Kalbsschmorbraten 160g mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet	CHF 22.5
Schweins Cordon bleu gefüllt mit Gruyere-Käse dazu Pommes frites und Gemüse (bis 40 Personen)	CHF 28.5
Kalb Cordon bleu mit Kartoffelgratin und zartem Gemüse (bis 40 Personen)	CHF 34.0
Saltimbocca vom Kalb an einer Rotweinsauce dazu Rösti-Kroketten und Gemüse	CHF 31.5
Piccata Milanese vom Schwein mit Spaghetti Napoli und Gemüse	CHF 23.5
Kalbssteak in der Pfefferkruste auf Portweinjus dazu hausgemachte Tomatenspätzli und glasiertes Gemüse	CHF 34.0
Perlhuhnbrust in der Senfmarinade dazu Spargelrisotto und buntem Frühlings-Gemüse (Frühling)	CHF 28.0

Vegetarische und Vegane Gerichte

Hausgemachte Tagliatelle an einer Steinpilzsauce dazu Parmesan-Späne	CHF 24.0
Rösti mit sautiertem Antipasti-Gemüse (<i>vegan</i>)	CHF 18.0
Gemüselasagne an einer leckeren Tomatensauce	CHF 17.5
Safran-Risotto mit sautierten Waldpilzen dazu Rucola und Parmesan	CHF 19.5
Sellerieschnitzel dazu Tartar-Sauce serviert mit Pommes frites und Gemüse (<i>vegan</i>)	CHF 21.0
Rösti Florentiner Art mit Rahmspinat und Raclette-Käse dazu ein Spiegelei (bis 20 Personen)	CHF 22.0

Zvieri

Basler Wurst-Käse Salat mit Gruyère-Käse, Essiggurken, Zwiebelringen und Tomaten	CHF 16.0
Schweizer Kartoffelsalat mit gebratenem Speck und Essiggurken dazu Frühlingslauch auf Blattsalat	CHF 16.0

Süsse Verführungen

Panna cotta auf einem Waldbeerenspiegel	CHF 8.5
Kleiner Fruchtsalat mit einer Kugel Eis	CHF 6.5
Karamellköpfler mit Schlagrahm	CHF 8.5
Erdbeerköpfli mit frischen Erdbeeren	CHF 8.5
Aprikosenwähe dazu eine Vanillesauce und Vanilleglace	CHF 11.5
Zwetschgenwähe dazu Pfefferminz-Sauce und Erdbeerglace	CHF 11.5
Rhabarberwähe dazu karamellisierten Eiweiss-Schnee und Vanilleglacé	CHF 11.5
Verschiedene Glacé (pro Kugel)	CHF 3.0
Rahm	CHF 1.5

Mousses

Schokoladen-Mousse weiss und dunkel	CHF 8.5
Zweierlei Mousse au Chocolat auf Beerenspiegel	CHF 10.5
Basler Lächerli-Mousse	CHF 10.5
Mango-Mousse	CHF 10.5

Crèmig

Crème Brûlée mit Baileys	CHF 8.5
Zitronen-Crème	CHF 8.5
Bayrisch-Crème	CHF 8.5
Diplomaten-Crème	CHF 8.5

Fingerfood und Apéro-Häppchen

Planen Sie einen Apéro oder wollen Sie Ihr bevorstehendes Bankett gemütlich mit kleinen Leckereien einläuten? Hier finden Sie unsere Vorschläge!
Unsere Häppchen kosten jeweils CHF 3.00. Für einen Apéro empfehlen wir Ihnen, pro Person drei bis vier Snacks auszuwählen.

Die Klassiker

Mini Pizza

Schinken-Gipfeli

Pikante Meatballs

Buschetta mit Tomaten

Buschetta mit Räucherlachs und Kapern

Buschetta mit Feta und Rucola

Canapés mit Salami

Canapés mit Schinken

Canapés mit Brie

Canapés mit Roastbeef CHF 4.-

Canapés mit Räucherlachs CHF 4.-

Vegetarische Ideen

Teigtaschen mit Spinat und Käse gefüllt

Mais-Kartoffel-Bratlinge

Mini Frühlingsrollen

Tomate Mozzarella-Spiessli

Spinatroulade mit Ricotta

Pasta Frittata

Gebackene Reispralinen

Gefüllte Cocktailtomaten

Crostini mit Oliven

Crostini mit Dörrtomaten

Falaffelkugeln auf Ruccola-Salat

Zwiebelquiche

Fisch

Polenta-Taler mit Tomate und Anchovis

Gurken Lachshäppchen

Geräucherte Lachsrouladen

Sesamstangen mit Serrano-Schinken

Krabbenpralinen

Menü 1

Getrüffelte Kartoffel-Crèmesuppe

Zürcher Geschnetzeltes mit Krokettten und Gemüsebouquet

Schokoladen Panna Cotta mit Waldbeerenspiegel

CHF 36.0

Menü 2

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen

Maispoullarden-Brust in der Senfmarinade dazu Kartoffelgratin und
saisonales Gemüsebouquet

Erdbeercrème mit Vanille-Glacé

CHF 34.0

Menü 3

Peperoni-Crèmesuppe

Gemischter Salat an Französischem Dressing

Basmati-Reis mit Poulet-Geschnetzeltem an einer Curry-Kokosnuss-Sauce
mit Früchten und gerösteten Pinienkernen

Crème brûlée mit Baileys

CHF 36.5

Menü 4

Tomaten-Crèmesuppe

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen

Kalbsschulterbraten an einer Portweinsauce dazu hausgemachte Basilikum-
Tagliatelle und Gemüsebouquet

Hausgemachter Safran-Brioche mit Erdbeerkonfitüre
dazu Vanille Glacé

CHF 37.5

Menü 5

Karotten-Ingwer-Suppe

Grüner Blattsalat an Italienischem Dressing
mit gerösteten Kürbiskernen und Apfelspalten

Saltimbocca vom Kalb (160g) dazu Curry-Kartoffel-Ecken
und Gemüsebouquet

« Moelleux au chocolat »

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanillesauce und Stracciatella Glace

CHF 42.0

Menü 6

Champignon-Crèmesuppe mit Schlagrahm

Grüner Blattsalat
mit frischen Kräutern und Granatapfelkernen

Rinds-Goulasch mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet

hausgemachte Aprikosenwähe mit Schlagrahm und Pfefferminz-Sauce

CHF 42.0

Menü 7

Suppe Florentiner-Art mit Spinat und Eierflocken

Kalbshaxe in Portweinsauce dazu dreierlei Spätzle und Vichy-Karotten

Frischer Fruchtsalat mit Erdbeer Glacé

CHF 36.0

Menü 8

Gemüsecrèmesuppe

Seezungen-Filet auf Dill-Risotto mit Randenschaum

Rindsfilet rosa gebraten an einer Sauce Béarnaise mit Pommes frites und Gemüse

Dreierlei Pannacotta mit Aprikosen-Kompott

CHF 66.0

Menü 9

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen und Orangen-Vinaigrette

Safran-Selleriecrèmesuppe mit Schlagrahm

Kalbsfilet in einem Rohschinkenmantel mit sautierten Schupfnudeln und
leichtem Gemüse

Mango-Mousse serviert auf einem Waldbeeren-Coulis

CHF 72.0

Menü 10

Kürbiscrème-Suppe mit gerösteten Kernen

Rehrücken an Wildrahmsauce mit Spätzli
dazu Rosenkohl und Rotkraut

Vermicelles mit Vanilleeis, Schlagrahm und Merengues

CHF 59.0