

Bankettvorschläge

Das Strandhotel-Team hat es sich zum Ziel gesetzt, unserer Umwelt zuliebe, **NACHHALTIGKEIT** gross zu schreiben und somit ein Vorbild für alle zu sein. Deshalb haben wir uns entschieden so weit wie möglich mit Schweizer Produkten zu arbeiten und so viele regionale Händler wie möglich einzubeziehen. Somit können wir ein saisonales Angebot und tiergerechte Haltung garantieren.

Diese Bankettvorschläge sind wie es der Titel bereits aussagt, lediglich Vorschläge und wir passen Ihr persönliches Menu gerne Ihren Bedürfnissen und Wünschen an. Auf Nachfrage geben wir Ihnen Auskunft, welche Produkte momentan auf dem Schweizer-Markt aktuell (Saison) sind.

Damit wir Ihnen stets beste Qualität und möglichst kleine Wartezeiten bieten können, muss ab 15 Personen ein einheitliches Menu bestellt werden.

Unsere Lieferanten:

Rind, Kalb, Geflügel und Schwein:

- Metzgerei Betschart, Schmerikon
- Granarolo, Bioggio, Tessin
- Traitafina, (Swiss Prime Beef), Lenzburg, AG

Süsswasserfisch:

- Fischerei Zahner, Gommiswald SG
- Swiss Alpine Lachs, Lostallo GR

Gemüse, Getreide, Pilze:

- Gemüse Bamert, Tuggen SZ
- Pilzfarm Fine Funghi, Gossau ZH
- Biofarm.ch, Kleindietwil BE

Käse:

- Käserei Girenbad, Hinwil ZH
- Käserei Stofel, Unterwasser SG
- Diverse Schweizer Käsereien

Eier:

- Bio Eier vom Uznaberg, Familie Oertig, Uznach SG



Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
| - Blattsalat mit Kernen und Hausdressing | 10.00 |
| - Nüsslisalat mit Knusper-Ei und Parmesansplitter | 19.00 |
| - Frischkäsemousse im Knusper-Quinoamantel mit Gewürzbirne | 15.50 |
| - Poulet Roulade mit Pistazien, saisonalen Salatblättern und Sauce Cumberland | 19.50 |
| - Rindstatar mit frittierten Kapern und Gemüse-Pickels | 25.00 |
| - Randen gebeizter Lostallo Lachs mit Wasabimayonnaise | 23.50 |
| - Rüebli-Kokossuppe mit Sesamöl | 15.00 |
| - Pilzessenz mit gebratenen Shiitake | 19.00 |
| - Klare Oxtail mit Gemüsebrunoises | 19.00 |
| - Tomatierte Parmesansuppe mit Kräutercroûtons | 15.00 |

Vegetarische Gerichte

- | | |
|--|-------|
| - Zartflüssiger Gemüse-Risotto, Ziegenfrischkäse und rote Zwiebeln*** | 36.50 |
| - Malzgnocchi, Balsamico Röstgemüse, Haselnüsse und Malzschaum*** | 38.50 |
| - Saisonale hausgemachte Ravioli mit kreativer Garnitur von unserer Küche*** | 33.50 |
| - Randen-Buchweizenrisotto mit Crème fraîche*** | 29.90 |
| - Oliven Falafel mit Rosmarin-Sellerie Püree*** | 29.90 |

*Die mit *** markierten Gerichte sind als Vorspeise oder als Hauptgang wählbar.*



Fischgerichte

- | | |
|---|-------|
| - CH-Störfilet, Curry-Linsen, geröstetes Wurzelgemüse*** | 45.00 |
| - Egliknusperli, Sauce Tartar, Petersilienkartoffel | 42.00 |
| - Saibling, Apfelkraut, Bauchspeck und Griessnocken*** | 43.50 |
| - Tagesfisch pochiert, Safran-Sud, Gemüse- und Kartoffelperlen, Zitronenöl***
<i>Preis nach Marktangebot</i> | |
| - Geflämmter Lostallo Lachs, Raps-Duchesse, Eisberg und Honig- Senfsauce | 45.00 |
| - Hechtknödel, Gemüse Reis, Lauchstroh und Champagnerschaum*** | 39.90 |

Fleischgerichte

- | | |
|---|-------|
| - Secreto vom Swiss Prime Schwein mit Chimi Churri, saisonales Gemüse und Kräuterreis | 45.00 |
| - Hausgemachter Hackbraten, Kartoffelmousseline und ganze im Ofen geröstete Ur-Kartotten | 38.00 |
| - Rinds-Entrecôte vom Prime Beef mit Country Fries und saisonalem Gemüse | 50.00 |
| - Kalbstafelspitz, Bouillongemüse, Meerrettich, Gemüse und Kartoffelschaum | 43.50 |
| - Rindsfilet mit zartflüssigem Carnaroli Risotto und saisonalem Marktgemüse | 56.00 |
| - Kalbsrücken an Kerbelrahm Sauce mit Schweizer Bio-Quinoa und saisonalem Marktgemüse | 52.00 |
| - Kalbsfilet mit gebratenen Kräutersaitlingen, gebratene Polenta und saisonales Marktgemüse | 58.00 |

*Die mit *** markierten Gerichte sind als Vorspeise oder als Hauptgang wählbar.*



Dessert

- | | |
|--|-------|
| - Birnen Crumble mit Sauerrahm-Glacé | 12.00 |
| - Schokoladen Parfait mit saisonalen Früchten | 15.00 |
| - Lauwarmer Brownie, Crème Gruyère, karamelisierter weisser Schoggicrumble | 13.00 |
| - Rüebl Muffin, Quarkmousse und Gewürz Orangen | 14.50 |
| - Gebrannte Crème, Quittenragoût und Caramel Haselnüsse | 13.00 |
| - Kaputte Crèmeschnitte mit Vanillemousse und marinierten Erdbeeren | 14.00 |
| - Zwetschgen Soft-Ice mit Zwetschgen Ragoût und Kakao-Sablé | 12.00 |

Preise in CHF inkl. MwSt



Menu Beispiele

Menu 1

Blattsalat mit Kernen und Hausdressing

10.00

Rindsfilet mit Frühlingskartoffeln und
saisonaem Marktgemüse

56.00

Lauwarmer Brownie mit Crème Gruyère
und weissem Schokocrumble

13.00

Menupreis: 79.00

Menu 2

Nüsslialat mit Parmesansplitter und Knusper Ei

19.00

Kalbsrücken an Kräuterrahm mit Schweizer Bio-Quinoa
und saisonalem Marktgemüse

52.00

Gebrannte Crème mit Quittenragoût und Caramel Haselnüssen

13.00

Menupreis: 84.00

Menu 3

Nüsslialat mit Speck und Ei

14.00

Rindsfilet mit Sauce Hollandaise, saisonalem Marktgemüse
und Farmer Fries

56.00

Birnen crumble mit Sauerrahm Glacé

12.00

Menupreis: 82.00



Menu 4

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate

12.00

Tomatierte Parmesansuppe mit Kräuter-Croûton

15.00

Kalbs-Nierstück und geschmorte Kalbs-Kinnbacke
Kartoffel-Mousseline und saisonales Marktgemüse

52.00

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanille Glacé, saisonales Früchteragoût

15.00

Menupreis: 94.00

Menu 5

Poulet Roulade mit Pistazien, junger Spinat-Salat, Sauce Cumberland

19.50

Pastinaken Schaumsuppe mit seinem Crostini

15.00

Tagliata vom Entrecôte mit Kräuterbutter
Flowersprouts und Farmer-Frites

50.00

Rüeblikuchen mit Quarkmousse und Gewürzorange

14.50

Menupreis: 99.00

Menu 6

Rindstatar mit frittierten Kapern und Gemüsepickels

25.00

Pastinaken Ravioli mit gerösteten Mandeln und Amarettoschaum

33.50

Geflämmter Lostallo Lachs mit Raps-Duchesse, Eisberg und Honig-Senfsoße

45.00

Schokoladen Parfait mit Mandarinen-Ragoût und Sorbet

15.00

Menupreis: 118.50