

## 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 gerne Auskunft, welche Produkte momentan auf dem Schweizer-Markt aktuell Saison haben.

Damit wir Ihnen stets beste Qualität und möglichst kleine Wartezeiten bieten können, bitten wir Sie, ab 12 Personen ein einheitliches Menu zu bestellen.

### **Unsere Lieferanten:**

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Aufschnitt:

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

Süsswasserfisch:

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

Gemüse, Getreide, Pilze:

- Jeune Primeur, Dietikon ZH
- Bamert, Tuggen SZ
- Pilzfarm Fine Funghi, Gossau ZH
- Biofarm.ch, Kleindietwil BE

Käse:

- Käserei Stofel, Unterwasser SG
- Käserei Güntensperger, Bütschwil SG
- Sennerei Splügen, GR

Eier:

- Bio Eier vom Uznaberg, Familie Oertig, Uznach SG



### Vorspeisen

- Gemischte Blattsalate mit Hausdressing, Sprossen und Kernen 14.00
- Tomaten mit Burratina, Basilikum, Olivenöl und Aceto Balsamico 17.00
- Couscous mit geröstetem Blumenkohl und Granatapfel 15.00
- Antipastoteller mit mediterranem Grillgemüse und Ciabatta Brot 18.00
- Tatar vom Rauchlachs mit Avocado, Sauerrahm und Salatbouquet 19.00
- Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Kohle-Sauerrahm, Pilzragoût und Kernen, Salatbouquet 18.00
- Strand Crevetten Cocktail mit Zitronenschaum 17.00
- Geräuchertes Forellenfilet mit Forellenmousse und Apfelkapern 18.00
- Carpaccio vom Bresaola (Veltliner Trockenfleisch) mit Frischkäse und eingelegten Zwiebeln, Salatbouquet 18.00
- Carpaccio vom Rind auf Fregola Sarda mit Belperknolle 19.00
- Parmaschinken mit Melone (saisonal) 18.00
- Badischer weisser Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise (saisonal) 18.00

### Suppen

- Rindskraftbrühe mit Flädli 15.00
- Klare Tomatensuppe mit Basilikumöl 15.00
- Spargelcrème mit schwarzen Croûtons (saisonal) 15.00
- Kartoffel-Lauchsuppe mit Lauchstroh 14.00
- Pikante Currysuppe mit Kichererbsen 15.00
- Selleriesuppe mit Kakaoschaum 14.00
- Gazpacho Andaluz (saisonal) 15.00



### Zwischengang

- |  |       |
|--|-------|
| - Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomatenragoût und Basilikum                 | 18.00 |
| - Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an Salbeibutter               | 18.00 |
| - Onsen Ei auf Stampfkartoffel dazu Blattspinat                                | 19.00 |
| - Gebratene Jakobsmuschel auf Kartoffelpüree mit Linsenvinaigrette             | 28.00 |
| - Gebratenes Saiblingsfilet auf Gurken-Dillsalat oder auf Fenchel-Minzen Salat | 28.00 |

### Vegetarische Gerichte

- |  |       |
|--|-------|
| - Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzragoût, Trockenreis und glasierte Karotten | 36.00 |
| - Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Basilikum und Cherrytomaten               | 36.00 |
| - Rotes Linsen Curry mit Reis und Tempura Gemüse                               | 36.00 |
| - Auberginen Parmigiana an pikanter Tomatensauce                               | 36.00 |
| - Saisonaler Gemüse-Risotto mit Kräutern und Lauchstroh                        | 36.00 |
| - Spinat-Feta Strudel an Tomatensauce und confierten Tomaten                   | 36.00 |
| - Saisonale hausgemachte Ravioli an Salbeibutter                               | 36.00 |



### Fischgerichte

- |  |       |
|--|-------|
| - Pochiertes Saiblingsfilet auf Kräuterrisotto, confierte Tomaten, an Weissweinsauce | 46.00 |
| - Gebratenes Zanderfilet auf Erbsenpüree, Karotten und Safransauce                   | 47.00 |
| - Forellenfilet gebraten auf Kräuterreis, geschmorter Fenchel, Zitronensauce         | 46.00 |
| - Gebratene Black Tiger Crevetten auf Belugalinsenragoût, Spinat und Tomatenbutter   | 48.00 |
| - Felchenfilet mit Mandelbutter, Salzkartoffel und Zucchetti                         | 44.00 |
| - Lachsfilet mit Kräuterkruste auf Wildreis mit Spinat, Weissweinsauce               | 45.00 |

### Fleischgerichte

- |  |       |
|--|-------|
| - Rindsschmorbraten mit Rosmarinpolenta und Wurzelgemüse                     | 42.00 |
| - Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelpüree und glasierten Karotten        | 42.00 |
| - Sous vide gegartes Kalbssteak an Morchelsauce, Ofenkartoffeln, Marktgemüse | 58.00 |
| - Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffel-Rösti                        | 52.00 |
| - Kalbsschulterbraten an Pommerysenf Sauce, cremige Polenta, Marktgemüse     | 52.00 |
| - Saltimbocca vom Kalb mit Weissweinrisotto, saisonalem Gemüse und Jus       | 52.00 |
| - Tagliata vom Rind mit Pommes Allumettes, Marktgemüse, Café de Paris Sauce  | 56.00 |
| - Roastbeef mit Kartoffelgratin, Speckbohnen und Jus                         | 56.00 |
| - Gebratenes Rindsfilet mit Pilzen, Griessnocken, saisonalem Gemüse, Jus     | 62.00 |
| - Gebratene Maispoularde an Pommerysenf Sauce, Pilawreis und Blattspinat     | 48.00 |



### Dessert

- |  |       |
|--|-------|
| - Kaputte Crèmeschnitte mit saisonalem Früchtekompott            | 15.00 |
| - Klassisches Tiramisù   | 14.00 |
| - Panna Cotta mit saisonalen Früchten und Coulis                 | 14.00 |
| - Zweifarbige Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten          | 15.00 |
| - Erdbeerparfait mit Erdbeer-Minze Salat und Schokoladen-Crumble | 16.00 |
| - Kokos-Limetten Cheesecake mit Fruchtcoulis                     | 15.00 |
| - Apfeltarte Tatin mit Vanilleglacé                              | 14.00 |
| - Tonka Bohnen Parfait mit pochierter Birne                      | 15.00 |
| - Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Fior di Latte Eis            | 16.00 |

Preise in CHF inkl. MwSt