

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
- Granarolo, Bioggio, Tessin

Süsswasserfisch:

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

Gemüse, Getreide, Pilze:

- Jeune Primeur, Dietikon ZH
- 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



Apéro

Lachstatar, Crème fraîche und Brot Chip
Beef Tatar auf Sauerteigbrot
Pilz Tatar auf Sauerteigbrot
Falafel-Nocken mit Hummus (vegan)
Mais-Croquette mit Curry-Mayo
Mini-Quiche mit Sauerrahm
Tapioka-Chip mit Kräutermayo

2 Apéro Sorten Fr. 15.00 pro Person

3 Apéro Sorten Fr. 21.00 pro Person

4 Apéro Sorten Fr. 26.00 pro Person

Vorspeise

Haussalat Blattsalat Hausdressing geröstete Kerne Randen (vegan)	14.00
Nüsslisalat Kartoffeldressing Croûtons Speck	16.00
Linsensalat Ziegenkäse-Espuma	16.00
Hausgebeizter Gin-Lachs Zitronenmayonnaise knusprige Kartoffel Dillöl	19.00
Pulled-Duck-Praline (Konfierte Entenkeule in Pankopanade) Rotkohl Preiselbeeren	19.00
Roastbeef (kalt) Sauce Tartare Kartoffelstroh Petersilienöl	21.00
Hausgemachte Ravioli Ricotta-Spinatfüllung Salbeibutter	18.00



Suppe | Zwischengang

Süßkartoffelsuppe Chorizo / Kräuteröl	15.00
Kartoffel-Lauchsuppe Lauchöl	14.00
Sellerie-Vanille-Suppe Kerbelöl	14.00
Zitronengrassüppchen (vegan) mit Garnelen	15.00 20.00
Onsen-Ei (63°) Parmesan-Espuma Spinat Mit Trüffel (wenn verfügbar)	20.00 Tagespreis
Hausgemachte Ravioli Ricotta-Spinatfüllung Salbeibutter	16.00
Zander Wirsing geräucherte Beurre Blanc	21.00

* Alle Suppen sind auch als Apéro möglich und in vegetarischer oder veganer Variante



Hauptgang

Roastbeef Kartoffelgratin Saisongemüse Sauce Béarnaise	58.00
Kalbsfiletsteak Portweinjus zweierlei Karotten Pommes Dauphine	69.00
Flanksteak (Rindfleisch) Portweinschalotten Nussbutter-Kartoffelstock Federkohl	64.00
Piccata oder Saltimbocca vom Kalb Safranrisotto Ofengemüse Variante mit Pouletfleisch	53.00 43.00
Boeuf Stroganoff Bandnudeln Sauerrahm Champignons	56.00
Kalbsgulasch Quarkknöpfli Saison-Pilze	52.00
Maispouarden-Supreme Polentaschnitte Spinat Morchelrahmsauce	49.00
Rinderschmorbraten Kartoffelstock glasierte Karotten	42.00
Lachs Karottenpüree Mangold Orangen Beurre Blanc	49.00
Black Tiger Garnelen Krustentier-Risotto Fenchel	52.00

Hauptgang Vegetarische Gerichte

Perlgraupen-Risotto Pilze Kräuter	36.00
Dreierlei Kürbis Belugalinsen Curryschaum (vegan)	36.00
Spinatknödel Lauch leichte Käsesauce	36.00
Hausgemachte Ravioli Ricotta-Spinatfüllung Salbeibutter	34.00



Dessert

Topfenschaum Ananas Tonkabohne Sauerrahm-Glacé	12.00
Schokobrownie Vanille-Espuma Bananen-Glacé	14.00
Tiramisù	11.00
Hausgemachtes Vermicelles-Törtchen mit Vanilleglacé	14.00
Bratapfel Spekulatius-Streusel Bratapfel-Glacé Caramell-Espuma	15.00
Limetten Panna cotta Mandeln Zitronengras-Schaum Mandarinsorbet	16.00

Preise in CHF inkl. MwSt