

## Bankettkarte 2011

### Vorspeisen

Bunter Blattsalat à la Chef  
(Blattsalate, Kirschtomaten, Paprika, Gurke  
und feine Streifen vom Wacholderschinken)

**12,50 €**

\*\*\*

Buchholz geräuchertes Forellenfilet auf Meerrettichschaum  
mit einem Salat von Kirschtomaten

**13,50 €**

\*\*\*

Fächer von der geräucherten Maispoulade  
auf Thymian-Paprikasalat und einem Salatbouquet

**13,80 €**

\*\*\*

Törtchen vom Schwarzwälder Schinken, Frischkäse  
und mediterranem Gemüse an mariniertem Rucola

**14,00 €**

\*\*\*

Flädle-Lachsroulade mit Frischkäsefüllung auf einem  
Carpaccio von Tomaten, fein mariniert

**14,80**

### Suppen

Doppelte Kraftbrühe  
mit hausgemachten Maultäschle und Gartenkräutern

**6,50 €**

\*\*\*

Gazpacho

**6,50 €**

\*\*\*

Gartenkräutersuppe mit Karottenstroh

**7,50 €**

\*\*\*

Tomatencremesuppe  
von Kirschtomaten mit etwas Pesto und Croutons

**8,00 €**

\*\*\*

Geflügelessenz  
mit Grießklößchen und feinen Kräutern

**8,50 €**

## Zwischengänge

Hausgemachte Maultasche  
auf Thymian-Sahnelinsen und Lemberger-Jus

**9,50 €**

\*\*\*

Maultäschle auf lauwarmem Kartoffelsalat  
mit Butterzwiebeln abgeschmälzt und etwas Lemberger-Söble

**9,50 €**

\*\*\*

In Zitronenbutter gebratenes Zanderstückle auf Safranorzotto

**12,50 €**

\*\*\*

Klares Eintöpfe von Meeresfischen  
mit feinem Gemüse und Kräuterbaguette

**14,50 €**

\*\*\*

Gedämpftes Lachsfilet  
auf Tomaten-Lauch-Gemüse

**15,50 €**

## Sorbet

Joghurt-Eis mit Erdbeersaft

**8,50 €**

\*\*\*

Kalamansisorbet

**8,50 €**

\*\*\*

Champagnersorbet

**8,50 €**

\*\*\*

Zitronen-Salbei-Sorbet

**8,50 €**

## Hauptgänge

Schweinefilet im Schwarzwälder-Schinkenmantel  
auf rahmigen Kohlrabi-Karottengemüse und Käsespätzle

**26,50 €**

\*\*\*

Perlhuhnbrust auf fein geschnittenem mediterranem Gemüse  
an einer Geflügeljus  
Rosmarin-Butterkartoffeln und Duftreis

**26,50 €**

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut  
und Risoleekartoffeln

**26,50 €**

\*\*\*

Filet vom Fjordlachs auf Zucchini-Tomaten-Ragout  
an einem Kerbelschaumsößle und Tagiatelle

**27,50 €**

\*\*\*

Gebratenes Rotbarschfilet auf Paprikagemüse mit Wildreis

**28,50 €**

\*\*\*

Scheiben vom Schweinefilet auf Morchelrahmsöße  
dazu feine Gemüsewürfel in Butter gebraten und Handspätzle

**35,50 €**

\*\*\*

Rosa gebratene Tranche vom Kalbsfilet  
auf einem Ragout vom Spargel mit Flädlespaghetti  
und Butterkartoffeln

**34,50 €**

\*\*\*

Tranche vom Rinderrücken auf einer Lembergersauce  
mit mediterranem Gemüse und getrüffeltem Kartoffelgratin

**29,50 €**

\*\*\*

Am Bein gereifter Zwiebelrostbraten mit Riesling-Sahnekraut,  
Maultäschle und Handspätzle

**27,50 €**

\*\*\*

Rosa gebratene Tranche vom Rinderfilet auf getrüffeltem Kartoffelpüree  
an Lemberger-Soße und gegrillten Austernpilzen

**33,50 €**

## Hauptgänge

Kalbshaxe im Backofen geschmort  
Scheiben davon in Rieslingsahnesoße mit einem Waldpilzragout  
dazu Handspätzle und Kartoffelsalat

**24,50 €**

\*\*\*

Geschmorter Kalbstafelspitz in seiner Soße  
dazu feines Wurzelgemüse und Haselnuss-Spätzle

**23,90 €**

\*\*\*

Lammhäxle aus dem Backofen in einem Rosmarinsöble  
auf feinen Böhnchen, dazu Kräuterkartoffel

**24,00 €**

## Vegetarisch

Tomaten-Rucola-Orzotto  
dazu in Mandelbutter geschwenkte Brokkoliröschen

**17,50 €**

\*\*\*

Strudel von feinem Marktgemüse  
auf einem Ragout von Kirschtomaten

**17,50 €**

\*\*\*

Mediterrane Gemüselasagne  
auf Tomatensugo und Lauchstroh

**17,80 €**

## Dessert

Schokoladen-Tarte  
mit Mango-Ragout und Sauerrahm-Eis

**10,50 €**

\*\*\*

Mousse au chocolat  
an Orangen in Sternanis-Sud

**10,50 €**

\*\*\*

Apfel-Panna Cotta  
an Apfel-Zimt-Ragout und Karamell - Eis

**10,50 €**

\*\*\*

Haselnuss-Küchlein  
mit Champagner-Mousse an Orangen-Ragout

**10,50 €**

\*\*\*

Frisch zubereitete gebackene Apfelscheiben  
in Zucker und Zimt mit hausgemachtem Vanilleeis

**14,50 €**