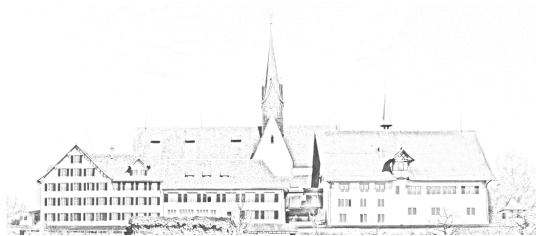


Kloster Kappel

BANKETTMENÜS

Porta patet, cor magis · Essen & Trinken

Preise in CHF inkl. MwSt



Menüvorschläge

Menü 1

Garten Salat Asia mit Mungosprossen, Honig-Ingwerdressing, Gemüse und Sesam

Gebratene Maispouletbrust mit Barolojus, Grillkartoffel und glasiertem Gemüse

Kaffee-Pannacotta mit Cantuccini

55.00

Menü 2

In Sake marinierte Lachstranche mit Misogurke, Wasabimayonnaise und Sakurakresse

Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterjus, grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Ofenkartoffel

Mousse au chocolat, Fruchtcouli, Birchermüsli-Chip

65.00

Menü 3

Tomate mit Büffel-Mozzarella, Focaccia-Crostini und Basilikum

Saisonale Gemüsecremesuppe mit gerösteten Mandeln

Gebratenes Kalbsrückensteak mit Barolojus, Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse

Dessertvariation Kloster Kappel

125.00

Menü Vegan

Antipastitatar mit Ciabatta, Rucola und Pesto

Offener Raviolo mit jungem Spinat, Tofuwürfel, Oliven, Tomaten

Kokos-Himbeertörtchen

65.00

Menü Vegetarisch

Burrata-Mozzarella, Antipastigemüse, alter Balsamico, Basilikum

Spinatrisotto mit Würztomate und knusprigem Parmesan

Mousse au chocolat, Fruchtcouli, Birchermüsli-Chip

75.00

Weitere Vorschläge

Vorspeisen

Garten Salat Kloster Kappel | Hausdressing | Gemüse | Croutons 16.00

Rindstatar, Toast, süss-saures Gemüse 24.00

Thunfischtataki, Sesam, Misogurke, Sakurakresse 28.00

Hauptgang

Gebratenes Rindsfilet, Portweinsauce, Spinat, Tagliatelle, Karotte, Erbse 65.00

Niedergegarte Kalbsschulter, Waldpilzrahmsauce, Kartoffelrad, Kefenjulienne 42.00

Doradenfilet, Safran-Kartoffelcreme, Lauch, Fenchel, Orangen, rosa Pfeffer 46.00

Gebratener Loup de mer, Tomaten-Paprikasalsa, Kräuterreis, mediterranes Gemüse 46.00

Auberginen-Involtini, Maiscreme, Venerereis, Spargel im Karottenblatt 32.00

Dessert

Crème Brûlée | Tonkabohne 16.00

Lauwarmer Brownie | Sauerrahmglace | Cranberrys 15.00

Tiramisu 17.00