

Ihr Anlass

Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Gerichten inspirieren und überzeugen.
Wir kochen, wenn möglich, mit biologischen Produkten aus der Region.

Das Apéro-Angebot gilt ab 10 Personen.

Weniger als 10 Gästen bieten wir Oliven und Dörrtomaten mit Rosmarin-Focaccia oder eine Auswahl aus der aktuellen Abendkarte an.

Das Bankett-Angebot gilt ab 14 Personen und Sie entscheiden sich für ein Gericht.

Bei weniger als 14 Gäste, bewirten wir Sie gerne mit der Auswahl der Abendkarte vor Ort.

Vegetarische Gäste unter 10 Personen, dürfen gerne direkt aus unserer à-la-carte Karte wählen.

Bitte beachten Sie, dass die Apéros keine vollständige Mahlzeit ersetzen.

Apéro-Häppchen zum Auswählen und selber zusammenstellen

Oliven und Dörrtomaten	(pro Person)	3.00
Rosmarin-Focaccia		2.00
Saisonale vegetarische Crostini	(2 Stück)	6.00
Gebackene Speckdatteln (Okt. Bis Feb.)	(2 Stück)	5.00
Vegetarische Quiche Lorraine	(1 Würfel)	5.00
Vegetarische Saisonsuppe im Glas		3.00
Käseteller von Bruni, dem Käseflüsterer	(2 Personen)	24.00
Aperoteller mit BIO Trockenwurst und Walliser Trockenfleisch	(2 Personen)	22.00

Die Preise verstehen sich pro Person / pro Stück / pro «Plättli».

Falls gewünscht, werden die zusammengestellten Häppchen pro Person auf Teller angerichtet.

Kalte Vorspeisen

Cäsar-Salat mit Rosmarin-Focaccia und Speckwürfel	15.00
Spinat-Ricotta-Roulade «Veranda»	15.00
Randenmousse auf Beluga-Linsen mit Salat	15.00
Marktsalat	12.00

Warme Vorspeisen

Vegetarische Saisonsuppe mit Einlage	12.00
mit Fleisch oder Fischeinlage	15.00
Salbei-Artischockenravioli mit Zitronen-Hollandaise	16.00

Hauptgänge

Gebatene Perlhuhnbrust mit Balsamicobutter auf Gelberbspüree und Pinienkern-Bulgur	40.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Rosmarinkartoffeln	54.00
Aubrac-Siedfleisch mit «Salsa verde» und Butterkartoffeln	38.00
Schweinsfilet im Kräutermantel mit Venere-Reis	45.00

Jeder Hauptgang wird mit Saisongemüse serviert.

Indisches Gemüsecurry mit Daal, Chutney, Raita und Jasminreis	30.00
Gemüse-Ricotta-Strudel auf Saisongemüsecombo	28.00

Fisch- und Wild- sowie vegane Angebote auf Anfrage.

Desserts

Panna cotta mit saisonalem Früchtekompott	12.00
Zitronen-Baisertörtchen	14.00
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Saison-Sorbet	15.00
Tarte Tatin mit «Fior di latte» Glacé	15.00

Haben Sie einen speziellen Wunsch, welcher nicht auf der Bankettkarte zu finden ist? Zögern Sie nicht und kommen Sie auf uns zu.

La tavolata italiana

An der üppig gedeckten Tafel mit Freunden einen gemütlichen Anlass geniessen.
In ungezwungener Atmosphäre, wie in einer toskanischen Osteria.
Dabei werden die Gerichte in Schüsseln und auf Platten präsentiert.

Antipasti

Grissini
Crostini
Rindszunge an salsa verde
Quiche
Trockenwurst und Parmesan am Stück

Primo

Penne all'arrabbiata
Bunter Blattsalat

Secondo

Sommer

Kalbsbraten
gebackene Pouletflügel
mit
Bramata und Saisongemüse

Winter

Rindsbrasato
Kaninchenragout ohne Bein
mit
Bramata und Saisongemüse

Dolce

Panna cotta mit Beerenkompott
Schokoprofiterole

85.00 inklusiv Mineral und ein Espresso pro Person