

## BANKETT MENU VORSCHLÄGE RESTAURANT FAHR

Unsere Bankettmenüvorschläge sind für Gruppen ab 10 Personen

### APERIO

hausgemachte Nussmischung 7

marinierte Oliven 8

Gemüsechips, Humus Dip 19

Flammkuchen, Speck, Zwiebeln 14

Beef Tatar, Oliven Focaccia, pro Stück 6

Rauchlachs, Zitronen-Meerrettichcreme, Pumpernickel, pro Stück 5

Lauch-Kartoffel Tortilla, pro Stück 4

Tomaten Suppe im Glas, pro Stück 4

### SUPPEN

Tomaten Suppe, glasierte Cherry Tomaten, Basilikum-Sauerrahm 15

Erbsen-Wasabi Suppe, Kokosschaum, Kefen 15

### VORSPEISEN

Rindstatar, Brioche, Eigelb 25

gebeizte Bremgartner Lachsforelle, Bohnen, Salatspitzen, Bohnencreme 23

gratinierter Ziegenfrischkäse, Preiselbeeren, Birnen-Chutney, Nuss Brot 22

Saisonaler Blattsalat, Kerne, Croutons, Birne, Rande 14

## ZWISCHENGANG

Alpenlachs, Couscous, Fenchel, Dill 30

Tagliolini, Tomate, Ricotta, Basilikum 26

## HAUPTGERICHTE

Kalbsrücken, Kräutermantel, Béarnaise, Karotten, Kartoffelgratin 54

Rindsfilet, Zwiebel-Senfkruste, Kartoffel-Pastinaken Stock, Spinat 56

Lachstranche, Schmorgurke, Reis, Dillschaum 32

Maispoularde, Ratatouille, Polenta 33

Lammhaxe, Bohnencassoulet, Kichererbsen Püree 37

Peperoni Ricotta Strudel, Zucchetti, Tomaten Sabayone 29

Zürcher Geschnetzeltes, Röstli, Karotten 44

## DESSERT

Crème brûlée, saisonales Sorbet 14

Jumi`s Käse vom Wagen 5 Sorten 17

3 verschiedene saisonale Sorbet 15

Birnenstrudel, Vanille Eis, Grand Marnier Zabaione 14

Schokoladenküchlein, lauwarm, flüssig, Beeren, Mascarpone Glacé 17