

HERBST

# BUFFET

Mit unseren Buffets können Sie einen Gang des Bankettmenüs ersetzen, das Menü erweitern oder das ganze Menü als Buffet gestalten (ab 40 Personen).



**VORSPEISEN**

24.-

Baby Lattich mit Crème de Chèvre, Feigen und Randenvinaigrette

Lachsforelle mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Damhirsch-Schinken mit Blumenkohl und Kastanie

Gemüsegarten vom Brunner Eichhof mit Hummus, Kürbis und Kefen

Kalbstatar mit Senfsamen, Lauch, Ricotta und geräucherten Mandeln

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

---

**HAUPTGANG**

35.-

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Jus, Fregola Sarda und Karotten-Bohnengemüse

Gebratener Zander mit Rieslingsauce, Limonen-Kartoffelpüree und Fenchel mit Orangen

Kürbis-Wirsing-Tarte mit Taleggio und gerösteten Haselnüssen, cremige Tessiner Polenta

---

**DESSERT**

18.-

Quarkmousse mit Quitten und Pekannussstreusel

Bananenkuchen mit Mokka und Joghurt

Casino-Crème brûlée

Weisse Schokoladen-Panna cotta mit Karamell und Cassis

## **KÄSEBUFFET**

12.-

Regionale Käsespezialitäten aus der Käserei (5 Sorten)  
mit Chutney, Birnenbrot, Trockenfrüchten und Nüssen

---

## **INTERNATIONALES SÜSSPEISENBUFFET**

24.-

Kaffee-Tiramisu mit Baileys  
Crema Catalana  
Cheesecake mit Brombeeren  
Kokosmousse mit Passionsfrucht und Mango  
Nidletäfelicreme mit geblähtem Meringueschaum

---

## **REGIONALES SÜSSPEISENBUFFET**

28.-

Nidletäfelicreme mit geblähtem Meringueschaum  
Schokoladenmousse mit Cassis und Karamell  
Casino-Crème brûlée  
Bananenkuchen mit Mokka und Joghurt  
Quarkmousse mit Quitte und Pekannussstreusel  
Friandises