



Bankett – Menüvorschläge (ab 15 Personen)

Pro Anlass/Gruppe kann **ein Menü** gewählt werden

Salat

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Grüner Salat mit Haussauce | Fr. 5.50 |
| Gemischter Salat mit Haussauce | Fr. 7.50 |
| Salatbuffet | Fr. 9.50 |

Hauptgang

| | |
|---|-----------|
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art | Fr. 34.50 |
| Pouletbrust - Saltimbocca | Fr. 26.50 |
| Pouletstroganoff | Fr. 26.50 |
| Rahmschnitzel oder paniertes Schnitzel vom Schwein | Fr. 27.50 |
| Gemüseschnitzel | Fr. 22.50 |

Beilagen: Butternudeln, Pommes-Frites, Reis oder Röstikroketten
Zu jedem Gericht servieren wir Mischgemüse

Party-Buffer Whiteline Fr. 24.50
Heisser Schinken und Fleischkäse mit 5 verschiedenen Salaten ,
und Bauernbrot

Spaghetti - Plausch à discretion (Buffer) Fr. 22.50
mit Bolognese-, Carbonara-, Tomatensauce und Pesto

Fleischdeklaration: CH (Für alle Gerichte wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet)

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt

Dessert

| | | |
|--|---------|----------|
| Coupe Whiteline Vanille- und Moccaglace, mit Baileys und Rahm | | Fr. 9.50 |
| Caramelköpfler mit Rahm | | Fr. 6.50 |
| Eiskaffee | | Fr. 8.50 |
| Muotathaler Rahmkirschtorte | | Fr. 7.50 |
| Glace-Cake mit Rahm Zwetschgen-Zimt, Schwarzwälder oder Nougat | 2 Stück | Fr. 6.50 |



Das genaue Reservationsdatum und die Menüauswahl müssen mindestens 14 Tage im Voraus definiert werden. (Kurzfristige Reservationen auf Anfrage)

Rechnungen werden ab Fr. 300.- ausgestellt.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Weisswein

| | | | | |
|--|------|-------------|-------|-----------|
| Fendant AOC Wallis, Schweiz | | 12.5 % Vol. | 50 cl | Fr. 22.50 |
| Epesses AOC „Kümin“, Waadt, Schweiz | | 12 % Vol. | 50 cl | Fr. 25.50 |
| St. Saphorin AOC „Roche aux Vignes“ Bernard Bovy, Waadt, Schweiz | 2016 | 12.7 % Vol. | 70 cl | Fr. 46.50 |
| Roero Arneis DOCG Sartirano, Piemont, Italien | 2017 | 14 % Vol. | 75cl | Fr. 40.50 |

Rotwein

| | | | | |
|--|------|-------------|-------|-----------|
| Pinot Noir AOC Graf von Spiegelberg, Hallau SH, Schweiz | | | 50 cl | Fr. 23.50 |
| Papuni Nero d`Avola IGP Sizilien, Italien | 2014 | 13 % Vol. | 50 cl | Fr. 25.00 |
| Gilliard Dôle des Monts AOC Pinot Noir, Gamay, Wallis, Schweiz | 2017 | 13.5 % Vol. | 75 cl | Fr. 39.50 |
| Tre Merli DOC Merlot Ticino, Schweiz | 2015 | 13 % Vol. | 75 cl | Fr. 48.50 |
| Rioja Don Pasqual DOCa Tempranillo, Spanien | 2014 | 13.5 % Vol. | 75 cl | Fr. 36.50 |

