

# Bankettkarte

## Vorspeisen

- Aargauer Rüebliisuppe mit Knusperstreuseln – **6,90 €**
- Rucolasuppe mit feinem Kresseschaum – **7,50 €**
- Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Dressing & Grissini – **6,50 €**
- Gemischter Salat im Parmesankörbchen (ohne Korb –2,00 €) – **8,90 €**
- Riesengarnelen in aromatischer Knoblauchbutter – **12,90 €**
- Insalata Caprese mit Büffelmozzarella und Basilikum – **10,90 €**
- Vitello tonnato – feines Kalbfleisch mit Thunfischsauce – **13,90 €**
- Rindstatar, klassisch gewürzt – **15,50 €**

---

## Hauptgerichte

- Aargauer Braten mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse – **22,90 €**
- Schwein-Saltimbocca mit frischem Salbei, Risotto und saisonalem Gemüse – **21,00 €**
- Schweins-Piccata Milanese mit Tomatennudeln und saisonales Gemüse – **20,00 €**
- Schweinemedallions an Rahmsauce mit Spätzle und saisonalem Gemüse – **25,50 €**
- Spareribs mit würziger Marinade mit country fries und Grillgemüse – **26,90 €**
- Schmorbraten mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse
  - Schwein & Pute – **23,90 €**
  - Rind – **24,90 €**
  - Kalb – **25,50 €**
  - Schwein & Rind – **24,90 €**
  - Rind & Kalb – **25,50 €**
- Rinderfilet am Stück gebraten, Portweinjus, Bratkartoffeln, Speckbohnen – **31,50 €**
- Zürcher Geschnetzeltes mit Butternudeln und saisonalem Gemüse – **26,50 €**
- Kalbsrahmschnitzel an Waldpilzsauce, Butternudeln, Gemüse – **26,50 €**
- Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und saisonalem Gemüse – **23,90 €**
- Hausgemachte Pizokels an Gemüserahmsauce – **24,50 €**

---

## Zusätzliche Beilagen

- Spätzle, Pommes frites, Risotto, Kroketten, Pilaw-Reis, Bandnudeln - **4,00 €**
  - Kartoffelgratin - **4,50**
  - Gemüsemix zweierlei - **5,80 €**, dreierlei - **6,80 €** oder viererlei **7,80 €** Variation
-

## Desserts

- Schokoladenmousse (weiß oder dunkel) – **8,50 €**
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel – **7,90 €**
- Himbeer-Verführung – **7,50 €**
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis – **9,50 €**
- Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleeis – **7,50 €**
- Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne – **8,50 €**
- Zwei Kugel Vanilleeis mit Sahne, warme Schokosauce und heiße Himbeeren - **7,50 €**
- Hausgemachte Caramelköpfl mit Rahm - **8,50 €**

---

## Kuchen

- Kaffeegedeck inkl. Kaffee 7,- pro Person (Kuchen kann mitgebracht werden)
- Mitgebrachte Kuchen 4,- pro Person
- Wunschtorte von Oma Angelika (Preis auf Anfrage)

---

## Zusätzliche Informationen

- Preis und Menü Änderungen behalten wir uns vor.
- Ab 24 Uhr 50,-€ pro Stunde Zuschlag.
- Mitgebrachte Getränke sind nur nach Absprache gegen ein Zapfengeld möglich.

---

## Stornierung ab 12 Personen

- Ab dem **6. Tag** vor dem Termin werden **50 %** des vereinbarten Menüpreises berechnet.
- Ab dem **3. Tag** vor dem Termin werden **80 %** des vereinbarten Menüpreises berechnet.
- Bei Stornierung **am Veranstaltungstag oder bei Nichterscheinen** werden **100 %** des vereinbarten Menüpreises Berechnet.

Bei verbindlicher Reservierung berechnen wir 200,- € Anzahlung.

Diese wird bei der Endrechnung abgezogen oder einbehalten, falls der Termin nicht eingehalten wird und nicht fristgemäß eingehalten wird.

Für Änderungswünsche, Anregungen oder besondere Anliegen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen und freuen uns darauf, Sie schon bald bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Herzliche Grüße

Jérôme Schwarz

Samantha Frahm

