

Menüvorschläge

Preise sind Richtpreise

Kalte Vorspeisen

Richtpreise

Saisonaler Blattsalat mit Joghurtdressing und Urner See Forellenkusperli	Fr.	16.00
Hausgemachte Geflügelterriner mit Aprikosen-Chili-Konfit auf Beluga-Linsen-Beet und kleinem Salatstrauß	Fr.	18.00
Saisonaler Blattsalat mit hausgemachten Frühlingsrollen und süß-saurem Dip	Fr.	16.00
Gemischter Salat SBU 5 Sorten Salat mit Saisonblattsalat und Speck, Croutons	Fr.	13.00
Saisonaler Blattsalat mit Parmesanmousse und Honig-Baumnüssen	Fr.	16.00
Blattsalat "Mimosa" Bunter Saisonblattsalat mit Ei und Speck	Fr.	12.00

Suppen

Richtpreise

Curry-Zitronengras-Süppchen mit kleinem Poulet-Satayspiess	Fr.	13.00
Altdorfer Marktsuppe mit Siedfleisch und Saisongemüse	Fr.	12.00
Basilikumsuppe mit Zander und Olivenöl- Brotstücke	Fr.	16.00
Kartoffelsuppe mit Rahmhaube mit Lauch und Speck	Fr.	11.50
Karotten-Kokoscreme mit Gin-Schaum und separat servierten Gemüsechips	Fr.	15.00

Warme Vorspeisen

		Richtpreise
Steinpilzravioli mit Sommertrüffel Preiselbeerjus und gehobelten Sprienzspäne	Fr.	19.00
Ravioli Wildfüllung mit Preiselbeerjus und gehobelten Sprienzspäne und Frankfurter Sauce	Fr.	20.00
Lauwarmer Glasnudel-Gemüsesalat mit kleinem Black Tiger Crevetten Spiess	Fr.	16.00
Gebratener lauwarmer Ziegenkäse auf rohem Randen Salat an Baumnussdressing und frischem Meerrettich	Fr.	17.00
Gekochtes Rindfleischcarpaccio Kräuter Öl mit Gemüse und Sauerrahm	Fr.	17.00
Steinbeisser mit Thymianschaumbutter auf Wirsing-Rahmgemüse und gebackene Kartoffelchips	Fr.	19.50
Pochiertes Forellenfilet auf Beet von Saisongemüse Kartoffel- Erbsenschaum	Fr.	20.50

Vegetarische Gerichte

		Richtpreise
„Stäger Riis und Boor“ mit Gemüse garnitur und „Butterbrotmeckä“	Fr.	21.00
Dörrtomaten-Risotto mit Gemüsespiess	Fr.	21.00
Pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch im Couscous-Ring	Fr.	21.00

Hauptgerichte

Richtpreise

Kalbs- Cordon bleu mit Schinken & Alp Käse Schlosskartoffeln saisonaler Gemüsestrauss	Fr.	28.00
Geschmorte Kalbskopfbäggli an kräftiger Barolosauce Kartoffelstock saisonaler Gemüsestrauss	Fr.	34.00
Knuspriger Schweinsschulterbraten Kartoffelgratin Ofen- Gemüse	Fr.	24.00
Kalbshohrücken Portwein Sherry Jus Hausgemachte Tagliatelle saisonaler Gemüsestrauss	Fr.	40.00
Braten vom Schweins- Nierstück Kräuter Jus Frühkartoffeln saisonaler Gemüsestrauss	Fr.	27.00
Lammhuft mit Kürbiskernkruste auf geschmortem Kabis Safran Risotto mit Saisonpilze	Fr.	30.00
Glasierte Kalbsschulter mit Kräuter Jus Bratkartoffeln saisonaler Gemüsestrauss	Fr.	27.00
Gespickter Rindsschulterbraten an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelgratin saisonaler Gemüsestrauss	Fr.	26.00
Pouletbrust mit Rosmarin Paprika Rahmsauce Kräuter Reis saisonaler Gemüsestrauss	Fr.	24.00

Dessert

Richtpreise

Weissweibirne mit hausgemachtem Feigenrahmeis	Fr.	15.00
Zart schmelzender Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis	Fr.	14.00
Marinierte Mango Schnitze mit hausgemachtem Vanilleeis und Lebkuchenchip	Fr.	13.00
Dessertteller SBU (Hit)	Fr.	15.00
Joghurtmousse im Orangenmantel und gerösteten Pistazien mit kleinen Eiskugeln garniert	Fr.	16.00
Zitronen-Tart mit Feigeneis und kleinen karamellisierten Orangen	Fr.	15.00
Tart-Tatine mit Sauerrahmeis	Fr.	14.00
Weisses Schokoladenmousse mit frischen Feigen und Sauerkirschen-Rahmeis	Fr.	16.00

Für weitere Angebote wenden Sie sich an unsere Bankettleitung.
