



OBERWAID
KURHOTEL & PRIVATKLINIK

Bankett Vorschläge

Apéro als Fingerfood

CHF 3.50 pro Canapé

- Rohschinken
- Salami
- Mostbröckli
- Kalbstatar
- Frischkäse
- geräuchertes Lachstatar
- mariniertes Lachstatar
- geräuchertes Forellentatar
- Gehacktes von getrockneten Tomaten und Oliven
- Ei

Kalte Häppchen

CHF 4.50 pro Häppchen

- Gemüse Crudité „Oberwaid“ im Champagner Kübel mit verschiedenen Sauce
- Spinatroulade mit Waldbeeren-Confit
- Wachtel-Praline auf Brioche-Toast
- Pantli-Ziegenkäse-Türmchen im Blätterteig
- Siedfleischsalat mit Essiggurken
- Speckmousse mit getrockneten Pflaumen
- Erbsemmousse mit Rindstatar und Kresse
- Mango-Avocado-Krevettensalat auf Lattichstreifen und Granatapfel
- Pikantes Fisch-Ceviche mit marinierten Meerbohnen
- Ziegenfrischkäsekugeln im Haselnussmantel
- Tomaten-Mozzarella-Kubus mit Basilikum
- 7-Kornbrot mit Karotten-Mousse und Honig-Senf-Dipp
- Pata Negra Schinken-Spiesschen mit Pfeffer-Walnusscreme
- Hausgemachtes Blätterteiggebäck in verschiedenen Variationen



OBERWAID
KURHOTEL & PRIVATKLINIK

Menu 1 (3 Gang Menu)

Gemischter Salat mit Nüssen und Croûtons	11.00
<i>oder</i>	
Bunter Blattsalat mit Nüssen und Croûtons	11.00
<i>Hausgemachte Dressings: Französisch/ Italienisch/ Balsamico</i>	

Schweinssteak mit Kräuterbutter	
dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und geschmortem Gemüse	32.00

Hausgemachtes Tiramisu	
mit saisonalem Früchte-Schlorzi	12.00
<u>Menu Komplet pro Person</u>	<u>45.00</u>

Menu 2 (3 Gang Menu)

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum	
dazu gezupfter Blattsalat mit unserem Hausdressing	
serviert mit Toastbrot und Butter	16.00

Rindsschmorbraten mit Garnituren	
mit Petersilienwurzel-Püree mit Blumenkohl-Broccoligemüse	38.00

Lauwarme Schokoladen Tarte	
mit Mokka-Ganache, Waldbeeren-Ragout und Zitronenstreuseln	12.00
<u>Menu Komplet pro Person</u>	<u>59.00</u>

Menu 3 (4 Gang Menu)

Krevetten Cocktail mit einer gebratener Krevette und gezupftem Blattsalat ***	16.00
Curry-Kokos-Cremesuppe mit gebackener Krabbenfleisch-Wan Tan ***	11.50
Rindshohrückenbraten mit Kalbs-Jus, Sauce Hollandaise, goldbraunem Lauchgratin, Bohnen-Bündel und Spinat ***	44.00
Passionsfrucht-Curd-Schnitte mit Kokosnuss-Crumble, exotischem Fruchtsalat und Mango-Sorbet	15.00
<u>Menu Komplet pro Person</u>	<u>76.00</u>

Menu 4 (5 Gang Menu)

Gemischter Salat mit Nüssen und Croûtons oder Bunter Blattsalat mit Nüssen und Croûtons <i>Hausgemachte Dressings: Französisch/ Italienisch/ Balsamico</i> ***	11.00 11.00
Doppelte Geflügel-Essenz mit Geflügel-Roulade, Salbei, Sherry und Blattpetersilie ***	14.00
Tomatenrisotto mit Rauchspeck, kandierten Cherry-Tomaten, Rucola-Stroh, Kräuter-Öl und Sprossen ***	24.00
Rindsfilet am Stück gegart mit Sauce Bearnaise dazu Kartoffel Speckschnitte, glasierte Rotweinschalotten und saisonales Gemüsebouquet ***	48.00
Bananen-Vanille-Windbeutel mit Piña Colada-Schaum, Granatapfel-Gelee und weissem Schokoladeneis	12.00
<u>Menu Komplet pro Person</u>	<u>95.00</u>

Menu 5 Oberwaid Gourmet Inklusive Apero

(5 Gang Menu)

Apero pro Person 1 Stück

Mostbröckli Canapé Türmli im Tomatentoast	3.50
Frischkäse Canapé Türmli mit Kräutertoast	3.50
Gemüse Crudité Oberwaid mit passenden Dipp Saucen	3.50
Erbsemmousse mit Rindfleischtatar serviert im Shot Glas	3.50
Halb gegarter Lachs mit Rosmarin Zucker Flambiert und Gurken-Gin Salat	3.50

Menu

Trio vom Kalb	
Tatar, Kopfbäggli-Knusper und Carpaccio mit Zitronenmarmelade, dazu glasierte Cherry-Tomaten	28.00

Französische Bouillabaisse	
mit Sauce Rouille und Baguette-Stange	24.00

Eier Pappardelle	
mit Pilz-Rahmsauce und Tomatenstreifen	14.00

Kombination von Rind und Ribelmais Poularde	
dazu getrüffelte Kartoffel-Speck-Schnitte mit Fingergemüse und Barolojus	52.00

Trio von der Catalanischen Creme	
Thymian, Schokolade und Original dazu passende Glace Sorten	18.00
<u>Menu Komplet pro Person</u>	<u>120.00</u>

Gern stellen wir Ihnen auch ein persönliches, auf Ihren Anlass zugeschnittenes Menu zusammen.