

## Bankett Karte

Liebe Gäste

Im Anschluss finden Sie unsere verschiedenen Menu-Vorschläge für Ihren Anlass, die wir nach Jahreszeiten abgestimmt haben.

Hauptsächlich verarbeiten wir Schweizer Früchte und Gemüse, wenn immer möglich saisonal und aus der Region. Ausserdem verwenden wir nur Eier aus Schweizer Freilandhaltung oder Bio Qualität. Alle Menus gibt es auch als Kinderportionen.

Möchten Sie etwas Spezielles, das in unserer Karte nicht vorhanden ist? Oder möchten sie verschiedene Komponenten kombinieren? Dann sprechen Sie uns an, wir werden bestimmt das passende für Sie finden.

Auch bei Gluten-, Laktose-Unverträglichkeit und anderen Allergien haben wir eine Auswahl für Sie bereit.

Wir sind per Telefon & Mail erreichbar:

Daniel Sigg, Teamleitung Verpflegung

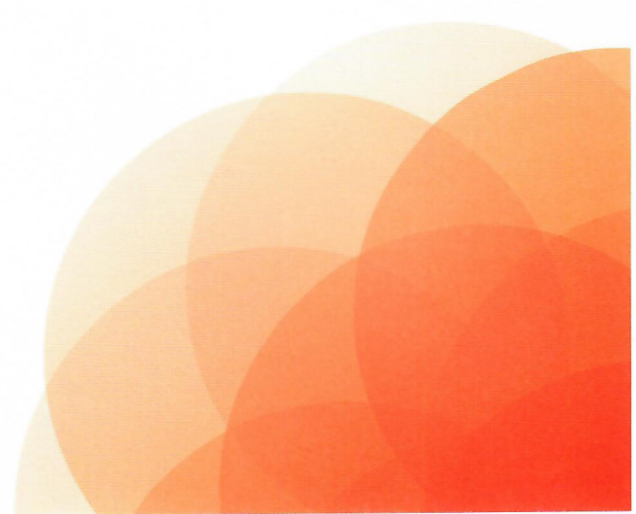
Telefon: +41 44 344 60 00

E-Mail: [d.sigg@riedhof.ch](mailto:d.sigg@riedhof.ch)

Erich Kiener, Leitung Hotellerie

Telefon: +41 44 344 66 22

E-Mail: [e.kiener@riedhof.ch](mailto:e.kiener@riedhof.ch)



## Apero

Hausgemachtes Blätterteig-Gebäck	4.50
Canapé -½ Toastscheibe mit Schinken, Salami, Thon, Käse, Ei	2.50
Canapé -½ Toastscheibe mit Tatar, Roastbeef oder Lachs	3.00
Hausgemachte Chäschüechli und Schinkengipfeli	6.00
Verschiedene Stäbchen von Saisongemüse mit 2 verschiedenen Dip-Saucen	5.00
Hausgemachter Speck-Lauch-Zopf Sbrinz- und Bergkäse-Würfeli Landjäger und Buureschüblig	8.50
Crostini mit Oliven oder Thon	5.00
Gebratene Dörripflaumen mit Speck	2.50

## Vorspeisen und Suppen

Grüner Salat mit Croutons	7.00
Gemischter Saison-Salat mit gerösteten Kernen und Sprossen	9.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto	7.50
Currycremesuppe mit Pouletwürfeli und Reis	8.50
Bouillon mit Gemüsestreifen und hausgemachten Flädli	6.50
Kalbfleischpastete mit Preiselbeer-Sauce Apfel-Selleriesalat mit Nüssen	12.50
Antipasti-Teller mit eingelegten Tomaten, Artischocken, Zucchetti, Auberginen und Oliven	14.50
Hausgemachter Quiche Lorraine mit kleinem saisonalen Salatbouquet	12.50
Rinds-Tatar garniert mit Toast und Butter (Vorspeise)	18.50

## Riedhof-Klassiker – das ganze Jahr:

Hausgemachte „Hacktätschli“ an Champignon-Rahmsauce Eier-Spätzli Saison-Gemüse	20.50
Zürcher Zunftbratwurst an Rotwein-Zwiebelsauce Goldbraune Rösti Saison-Gemüse	16.50
Paniertes Schweins-Schnitzel mit Zitrone Pommes Frites Saison-Gemüse	18.50
Kalbs-Cordon-bleu mit Schinken und Greyerzer Käse gefüllt Rahm-Nudeln Saison-Gemüse	23.50
Poulet-Oberschenkel-Steak mit Rosmarinjus Frische Bratkartoffeln Saison-Gemüse	16.50
Rinds-Tatar garniert mit Toast und Butter (Hauptgang)	27.50

## Frühlingsspezialitäten - März, April, Mai:

Spargelcremesuppe	7.50
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce Bärlauchspätzli, Frühlings-Mischgemüse	22.50
Lammrückenfilet „Provencale“ Bäckerinnen-Kartoffeln, Kefen	26.50
Zweierlei Spargeln mit Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln	18.50
Knuspriges Blätterteig-Pastetli mit Spargel-Morchelfüllung an Rahmsauce, frischer Blattspinat mit Schalotten	22.50
Mandel-Blechkuchen mit Rhabarber, Vanilleglace	8.50

## Sommerspezialitäten - Juni, Juli, August

Gazpacho – Kalte Andalusische Gemüsesuppe	7.50
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	8.50
Charantaise Melonen mit italienischem Rohschinken	9.50
Grillplausch - ab 20 Personen Verschiedene Fleisch- und Wurstspezialitäten vom Grill dazu ein reichhaltiges Salatbuffet, Kartoffelsalat, 2 hausgemachte Saucen & Kräuterbutter, und frisches Brot	auf Anfrage
Paniertes Kalbsschnitzel mit Sommergemüse-Teller oder buntem Salat-Teller dazu Pommes Frites	24.50
Schweissteak vom Grill mit Sommergemüse-Teller oder buntem Salat-Teller dazu Pommes Frites	20.50
Walliser Aprikosenwähe mit Vanille-Schlagrahm	7.50
Coupe „Romanoff“ Vanilleglace mit Erdbeeren und Rahm	8.50
Marinierte Erdbeeren mit Schlagrahm	7.00

## Herbstspezialitäten – September, Oktober, November

Kürbiscremesuppe mit Oel und Kürbiskernen	7.50
Kalbssteak an Steinpilzsauce Butter-Nudeln Herbstliches Mischgemüse	26.50
„Suure Mocke“ Polenta mit Käse Herbstliches Mischgemüse	22.50
Hirschpfeffer „Jägerart“ Hausgemachte Eier-Spätzli Rosenkohl und Rotkraut mit Marroni	24.50
Gebeiztes Schweinsvoressen Kürbis-Kartoffelstock Herbstliches Mischgemüse	20.50
Marroni-Mousse mit Zwetschgenkompott	8.50

## Winter-Spezialitäten – Dezember, Januar, Februar

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Champignons	9.00
Bündner Gerstensuppe	7.50
Berner Platte mit Speck, Rippli und Zungenwurst Grüne Bohnen und Sauerkraut Salzkartoffeln	22.50
Kalbshaxen-Braten an Biersauce Laugen-Semmelknödel Rosenkohl mit Speck	24.50
Schüfeli (Schinken) im Brotteig, Madeira-Jus dazu versch. Wintergemüse oder Salatbuffet	22.50
Ungarisches Rindsgulasch Hausgemachte Eier-Spätzli Karotten und Wirzgemüse	22.50
Zimt-Parfait mit lauwarmen Portwein-Dörrpflaumen	8.50

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Geflügel.  
Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der Mehrwertsteuer



## Dessert-Spezialitäten

Caramelköpfler mit Rahm	7.50
Gebrannte Creme mit irischem Whiskey	7.50
Hausgemachte Schwarzwälderschnitte	8.50
Hausgemachte Quarkschnitte mit Saisonfrüchten	8.50
Grossmutter's Marmor-Gugelhupf	7.50
Streusel-Blechkuchen mit saisonalen Früchten	6.50
Zweifarbige Toblerone-Mousse garniert	10.50
Fruchtiges Mango-Joghurt-Mousse auf Ananas-Carpaccio	10.50
Honig Parfait mit karamellisierten Baumüssen auf Aprikosencoulis	10.50

## Gerichte für Leid-Mahl

Kalbsbraten an kräftiger Sauce Kartoffelstock Erbsen und Karotten	24.50
Brätkügeli an Champignonrahmsauce im Blätterteig-Pastetli dazu Saison-Mischgemüse	16.50
Heisser Ofen-Fleischkäse oder Schinken mit Kartoffelsalat	18.50
Kalte Platte mit Lyoner-Wurst, Schinken, Salami, Salsiz, Tilsiter, Gruyere, Brie und Bergkäse Garniert mit Gurken, Tomaten und Ei Hausbrot und Butter	13.50
Thurgauer Mostcreme mit Rahm	6.50
Omas Schokoladenkuchen	7.50