

Hotel Rheinfelderhof Bankettkarte

Menü 1

Gemüsecremesuppe der Saison

Poulet Saltimbocca

an

Alter Balsamicosauce mit Pilzrisotto

Vanilleglace auf Beerenragout

CHF 29.50

Menü 2

Gemüsecremesuppe der Saison

Schweinerückensteak mit

Kräuterbutter dazu Pommes Frites

Karamell Köpfl

CHF 32.50

Menü 3

Gemüsecremesuppe der Saison

Gemischter Salat an French Dressing

*Curry Geschnetzeltes vom Poulet mit
Papardelle und Gemüse*

Nougatparfait an Erdbeercoulis

CHF31.50

Menü 4

Gemüsecremesuppe der Saison

Gemischter Salat an French Dressing

*Satespässe vom Schweinerücken auf
Asiatischen Gemüse-Mienudeln
an Süß- saurer Chillisauc*

Schokoladenmousse mit frischen Früchten
CHF34.50

Menü 5

Gemüsecremesuppe der Saison

Gemischter Salat an Frenchdressing

*Rindsschmorbraten Gremolata an Kartoffelstock
mit Wurzelgemüse und gebackener Chalottenzwiebel*

Schokoladenflan mit Rahm und Beeren
CHF36.50

Menü 6

Gemüsecremesuppe der Saison

Gemischter Salat an French Dressing

*Saftig gebratener Kalbsrücken an Champignonrahmsauce
mit Butterspätzle und Gemüse*

Apfelbeignets an Vanillesauce mit Zimtglace
CHF 55.50

Menü 7

Gemüsecremesuppe der Saison

Gemischter Salat an French Dressing

*Karamellierte Entenbrust auf Portwein Jus
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet*

Beerentiramisu

CHF 51.50

Menü 8

Steinpilzcremesuppe mit rosa Pfefferrahm

Seezungen-Lachsfilet auf Blattspinat an Safransauce

*Roastbeef rosa gebraten an Sauce Bernaise
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet*

Gebrannte Creme mit Baileys

CHF 58.50

Menü 9

Tomaten- Orangencreme

Zanderfiliert mediterrane Art

Mit saisonalem Gemüse

*Rosa gebratenes Lammrücken auf Erbsenragout
mit Dörrtomaten Pommes Stampf*

Sauerkirschkompott mit Vanilleglace

CHF 61.50

Menü 10

Karotten- Vanillecremesuppe

Gebratenes Loup de mare auf Champagnerkraut mit Safranrisotto

Rindsfilet rosa gebraten an Trüffelsauce

mit Kräuter Papardelle und Gemüse

Panna Cotta mit Beerenmark und frischer Pfefferminze

CHF 68.50

Menü 11

Rindskraftbrühe mit Basilikumflädle

Gebratenes Rotbarbenfilet

auf Fenchel-

Orangensalat

Kalbsfilet rosa gebraten auf Morchelrahmsauce

mit Butter Nnudeln und Gemüse

Basler Lebkuchenmousse an Fruchtsauce mit Beeren garniert

CHF 71.50