

Saisonale Menüvorschläge Bankette

Stöbern Sie durch unsere Jahreszeiten-Menüvorschläge. Sie haben die Wahl zwischen zwei, drei oder vier Gängen. Wir servieren zu allen Gerichten eine Auswahl von knusprigem Brot unserer Backstube.

Zu sämtlichen Menüs servieren wir Ihnen gerne auch vegetarische oder vegane Alternativen.

Darfs schon was zum Apéro sein?

Apéro Romi

Der perfekte Start vor einem gemütlichen Abendessen bei uns...

Knusprige Crackers und Kräuter-Frischkäsebrot **6.50**

(nur in Kombination mit einem Abendessen bei uns erhältlich)





Winter 2024/2025

Blattsalat mit Kabis und Speck

Karottensuppe mit Ingwer und Frischkäse

Rosa gegarter Rindsbraten aus dem Talkessel oder der Zentralschweiz mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse

Dessertvariation

aus Felchlin-Couverture, Schwyzer Apfel und Haselnuss

Menü 2-Gang (Vorspeise und Hauptgang)

51.00

Menü 3-Gang (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

62.00

Menü 4-Gang

71.00

*Preise inkl. Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure



Frühling 2025

Knackiger Salat mit Cipolotti, Radiesli und eingelegte Randen

Bärlauchcremesuppe mit Muotathaler Rohschinken

Saftig gebratener Schweinsrücken aus dem Talkessel oder der Zentralschweiz mit Kartoffelstock, Spargeln und Sauce Hollandaise

Dessertvariation aus Felchlin-Couverture, Rhabarber und Butterknusper

Menü 2-Gang (Vorspeise und Hauptgang) **41.00**

Menü 3-Gang (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) 53.00

Menü 4-Gang **64.00**

*Preise inkl. Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure



Sommer 2025

Grüner Salat mit Tomaten, Seebner Büffelmozzarella und Basilikum

Schwyzer Zucchetticremesuppe mit Mythen-Beef Praliné

Rosa gegartes Rindsentrecôte aus dem Talkessel oder der Zentralschweiz mit Kräuterbutter, hausgemachtem Kartoffelstock und Sommergemüse

Dessertvariation aus Felchlin-Couverture, Schwyzer Erdbeeren und Joghurt

Menü 2-Gang (Vorspeise und Hauptgang) **61.00**

Menü 3-Gang (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) 72.00

Menü 4-Gang 81.00 *Preise inkl. Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure





Herbst 2025

Bunter Blattsalat mit hausgepickeltem Gemüse und knusprigen Crôutons

Kürbiscremesuppe mit caramelisierten Kürbiskernen

**:

Zart geschmortes Kalbsrahmgulasch aus dem Talkessel oder der Zentralschweiz mit Spätzli und Herbstgemüse

Dessertvariation aus Felchlin-Couverture, Marroni und Caramel

Menü 2-Gang (Vorspeise und Hauptgang)

44.00

Menü 3-Gang (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

54.00

Menü 4-Gang

64.00

*Preise inkl. Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure





Winter 2025/2026

Knackiger Salat mit eingelegten Randen und Kernen

Schwyzer Kartoffelsuppe mit Steiner Käse und knusprigem Bäckerbrot

Saftig gebratener Schweinsrücken aus dem Talkessel oder der Zentralschweiz mit Kartoffelstock, Spargeln und Sauce Hollandaise

Dessertvariation aus Felchlin-Couverture, Rhabarber und Butterknusper

Menü 2-Gang (Vorspeise und Hauptgang) 41.00

Menü 3-Gang (Vorspeise, Hauptgang und Dessert) 53.00

Menü 4-Gang
64.00
*Preise inkl. Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

