



Menuvorschläge Bankette

Herzlich Willkommen im Restaurant Bannholz

**Es freut uns sehr,
dass Sie für Ihren speziellen Anlass unser Lokal ausgewählt haben.**

**Nachfolgend finden Sie unsere Menuvorschläge
für Gruppen ab 10 Personen
welche Sie ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen können**

**Damit wir Ihren Anlass bestens organisieren können, sind wir Ihnen
dankbar, wenn Sie uns spätestens 1 Woche im Voraus kontaktieren
und Ihre Wünsche bekanntgeben.
Wir freuen uns darauf Sie zu beraten,
zu empfangen und zu verwöhnen.**

**Herzliche Grüsse
Brigitte Wieland und das Bannholzteam**



Suppen

**Fragen Sie unser Personal
nach dem saisonalen Angebot**

Vorspeisen

Blattsalat

Gemischter Salat

Nüsslisalat mit Ei

geräuchte Forelle

kleiner Bannholzteller

Hauptgang

Ganze Forelle serviert mit Gemüseharmonie und Petersilienkartoffeln	60.80
Entrecôte an rosa Pfeffersauce serviert mit Gemüseharmonie und Pommes frites	62.80
zarte Kalbshaxe an Rotweinsauce mit Gemüsewürfeln dazu servieren wir Polenta	56.80
Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce serviert mit Gemüseharmonie und Nudeln	54.80
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce serviert mit Gemüseharmonie und hausgemachten Spätzli	58.80
zarte Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce serviert mit Gemüseharmonie und Reis	62.80
Roastbeef an Sauce Hollandaise serviert mit Gemüseharmonie und Lauch-Kartoffelgratin	62.80

Lieber Fleischlos?

Bitte Fragen Sie unser Personal nach unseren vegetarischen Gerichten

Preise inkl. Suppe und Vorspeise

Desserts

**Schoggi Gugelhöppli
mit Vanilleglace und Rahm garniert** **10.80**

Tiramisu **10.80**
Wählen Sie zwischen fruchtig und klassisch

**Dunkles Mousse au Chocolat
mit Rahm garniert** **10.80**

ab 20 Personen erhältlich

Dessertbuffet **pro Person** **18.80**

ab 12 Personen erhältlich

Hausgemachte Torten **auf Anfrage**
Bitte Fragen Sie unser Personal nach unserem Angebot

Käseplatte von der Käserei Sutter in Goldingen **auf Anfrage**

Alle unsere Desserts sind frisch und hausgemacht