



sonne seuzach

Restaurant · Musik · Bar · Hotel

BANKETT-MENÜVORSCHLÄGE

APÉROANGEBOT

24 PRO PERSON

(4 Häppchen pro Person)

Focaccia mit Rindstatar

Suppeshot (kalt oder warm)

Tomaten-Mozzarella-Spiess

Humus mit Pitabrot

34 PRO PERSON

(6 Häppchen pro Person)

Focaccia mit Rindstatar

Suppeshot (kalt oder warm)

Tomaten-Mozzarella-Spiess

Hummus mit Pitabrot

Fleischbällchen mit pikantem Tomatensugo

Saisonaes Risotto mit gebratenem Zanderfilet



MENÜ-VARIANTEN

3 GANG: CHF 79.–

Saisonaler Blattsalat

mit Kichererbsenbällchen und Gurken-Joghurt Dip

Martellahof Poulet aus Marthalen

mit Rosmarinjus, Tessiner Polenta und Ratatouille

oder

Boeuf Bourguignon

mit Spätburgundersauce, Speck, Champignons und Kartoffelmousseline

Dunkles Schokoladenmousse

mit Orange und Pistazienkrokant

oder

Flüssiger Schokoladenkuchen

mit Sauerrahmglace (nur bei Exklusivanlässen möglich)



MENÜ-VARIANTEN

4 GANG: CHF 89.–

Tatar vom Weiderind

mit rezenter Käsecreme, Rucola und Pinienkerne

Safranrisotto

mit konfiertem Zanderfilet und Peperonisalsa

oder

Safranrisotto

mit mariniertem Ziegenfrischkäse und Peperonisalsa

Zweierlei vom Bierschwein (Bauch und Filet)

mit Linsenragout und jungem Lauch

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleglace



MENÜ-VARIANTEN

5 GANG: CHF 109.–

Cremige Burratina

mit marinierten Strauchtomaten, Basilikumpesto und Focaccia

Waldpilzcremesuppe

mit Thymian und Rieslingschaum

oder

Gazpacho von Salatgurken und Stangensellerie

mit Dill Creme Fraiche

Gebratenes Lachsforellenfilet

mit Spinatcreme und Safran-Gurken-Sauce
(als Hauptgang mit Kartoffelgnocchi)

Schweizer Rindsentrecote

gratiniert mit Sauce Bearnaise und Schalottenkonfit,
Bohnencassoulette und Kartoffelgratin

oder

Veganes Chilli

mit Wildreis und mariniertem Rucola

Weisse Schokoladen Panna Cotta

mit Sablecrumble und Waldbeerensorbet

VEGETARISCHE GERICHTE

Saisonaler Blattsalat mit Kichererbsenbällchen und Gurken-Joghurt Dip	14.00
Waldpilzcremesuppe mit Thymian und Rieslingschaum	14.00
Gazpacho von Salatgurken und Stangensellerie mit Dill und Creme Fraiche	14.00
Cremige Buratina mit marinierten Strauchtomaten, Basilikumpesto und Focaccia	21.00
Safranrisotto mit mariniertem Ziegenfrischkäse und Peperonisalsa	25.00
Mediterrane Gemüsequiche mit Rucola, Belper Knolle und Basilikum Creme Fraiche	25.00
Veganes Chilli mit Wildreis und mariniertem Rucola	35.00
Veganes Schokoladenmousse	15.00

VORSPEISEN

Tatar vom Weiderind mit rezenter Käsecreme, Rucola und Pinienkerne	26.00
Waldpilzcremesuppe mit Thymian und Rieslingschaum	15.00
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Spinatcreme und Safran-Gurkensauce (Zwischengang-Portion)	32.00
Safranrisotto mit konfiertem Zanderfilet und Peperonisalsa	32.00

HAUPTSPEISEN

Martellahof Poulet aus Marthalen

mit Rosmarinjus, Tessiner Polenta und Ratatouille

42.00

Boeuf Bourguignon

mit Spätburgundersauce, Speck, Champignons
und Kartoffelmousseline

44.00

Zweierlei vom Bierschwein (Bauch und Filet)

mit Linsenragout und jungem Lauch

42.00

Schweizer Rindsentrecote

gratiniert mit Sauce Bearnaise, Schalottenkonfit,
Bohnencassoulette und Kräuterrisotto

55.00

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse mit Orange und Pistazienkrokant	15.00
Flüssiger Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace (nur bei Exklusivanlässen möglich)	15.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace	16.00
Weisse Schokoladen Panna Cotta mit Sablecrumble und Waldbeerensorbet	15.00