

# Bankettvorschläge

## Menüvorschläge

### Menü 1 43.00

**Bunter Blattsalat**  
mit Croûtons und sautierten Apfelspalten

\*\*\*\*

**Schweinskarreebraten**  
mit Rotweinjus, Tagliatelle, Saisongemüse

\*\*\*\*

**Schokoladenmousse**  
mit saisonalen Beeren

### Menü 2 51.00

**Frischkäsemousse**  
serviert mit einem Salatbouquet an Hausdressing

\*\*\*\*

**Saltimbocca vom Kalb**  
mit Urwaldschinken, Marsalajus, Safran Risotto,  
grünen Bohnen

\*\*\*\*

**Klassisches Tiramisu im Glas**

### Menü 3 65.50

**Süss & Saures Gemüse**  
serviert mit einem Salatbouquet an Hausdressing

\*\*\*\*

**Karotten- Apfelsuppe**  
mit leichtem Ingwergeschmack

\*\*\*\*

**Schwyzer Suure Mockä**  
mit Kartoffelstock, Dünstgemüse

\*\*\*\*

**Rosmarin- Krokant- Parfait**

### Menü 4 86.50

**Muotathaler Rindstatar**  
serviert mit Trüffelöl, Briochetoast, Blattsalat

\*\*\*\*

**Melonenkaltschale mit Prosecco**

\*\*\*\*

**Kalbsfiletmedaillons in Milch gegart**  
mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Karottenpüree

\*\*\*\*

**Dessert „Surprise“ klein**  
(3 Dessertkreationen)

**Möchten Sie gerne unsere Salatsauce auch für zu-  
hause?**

Unser Personal gibt Ihnen gerne mehr Auskunft.

5dl	6.00
1L	9.90

Wenn nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir  
Fleisch aus der Schweiz.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an  
unser Servicepersonal.

Geschätzte Gäste

Im Gasthaus Pluspunkt arbeiten Menschen mit einer  
leichten Beeinträchtigung und Gastroprofis Hand in  
Hand. Lassen Sie sich kulinarisch  
verwöhnen und geniessen  
Sie unsere gepflegte Gast-  
freundschaft. Herzlich will-  
kommen!

GASTHAUS  
PLUS PUNKT

Ihr Pluspunkt—Team