

Hotel Rheinfelderhof 2024

Bankettkarte

Menü 1

Gemüsecremesuppe der Saison

Poulet Saltimbocca

an

Alter Balsamicosauce mit Pilzrisotto

Vanilleglace auf Beerenragout

CHF 36.50

Menü 2

Gemüsecremesuppe der Saison

*Schweinerückensteak mit
Kräuterbutter dazu Pommes Frites*

Karamell Köpfli

CHF 39.50

Menü 3

Gemüsecremesuppe der Saison

Gemischter Salat an Frenchdressing

*Rindsschmorbraten Basler Art an Kartoffelstock
mit Wurzelgemüse und gebackener Chalottenzwiebel*

Schokoladenflan mit Rahm und Beeren

CHF 42.50

Menü 4

Gemüsecremesuppe der Saison

Gemischter Salat an French Dressing

*Saftig gebratener Kalbsrücken an Champignonrahmsauce
mit Butterspätzle und Gemüse*

Apfelbeignets an Vanillesauce mit Zimtglace

CHF 64.50

Menü 5

Gemüsecremesuppe der Saison

Gemischter Salat an French Dressing

*Karamellisierte Entenbrust auf Portwein Jus
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet*

Beerentiramisu

CHF 55.50

Menü 6

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 65.50

Menü 7

Tomaten- Orangencreme

Zanderfilet mediterrane Art

Mit saisonalem Gemüse

Rosa gebratenes Lammrücken Mediterraner Art

mit Gratinierte Tomaten Pommes Gratin

Crema Catalana

CHF 68.50

Menü 8

Karotten- Vanillecremesuppe

Gebratenes Loup de mare auf Champagnersauce mit Safranrisotto

Rindsfilet rosa gebraten an Trüffelsauce

mit Kräuter Papardelle und Gemüse

Panna Cotta mit Beerenmark und frischer Pfefferminze

CHF 72.50

Menü 9

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 79.50

Menü Nach Wunsch

*Sie können auch aus den aufgeführten Menüs selbst Ihr Menü
zusammen stellen*