



BANKETTMENU SILO SOULFOOD. HERBST

1. SEPTEMBER 2021 BIS 30. NOVEMBER 2021

Essen und Getränke für die Seele. Immer auf handwerklich hohem Niveau, aber dabei unkompliziert und für das Gemüt. Bei uns findest Du ein frisches und vielseitiges Angebot, saisonal und regional. Wir freuen uns darauf, Dich und deine Gäste bei uns zu verwöhnen!

Grundsätzlich ist vieles möglich. Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen und sind jeweils als einheitliches Menü zu wählen. Natürlich ist bei jedem Gang eine vegetarische Alternative möglich. Es kann zwischen 2 bis 5- Gängen gewählt werden. Bitte teile uns allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten im Voraus mit. Wir können viele Gerichte laktose-, glutenfrei oder vegan für Dich zubereiten.

Fehlt Dein Lieblingsgericht? Nimm mit uns Kontakt auf und unser Küchenteam um Mike Graf stellt Dir gerne mit Dir Dein Wunschgericht zusammen.

2- Gang Menü	46.00
3-Gang-Menü	62.00
4-Gang-Menü	78.00
5-Gang-Menü	92.00

Alle Preise sind in CHF und pro Person und enthalten 7.7% MwSt.

VORSPEISEN

Blattsalat

Mixed Pickles | Limetten Vinaigrette | geröstete Nüsse

- 6

Soulfood Herbst Salat

Quinoa | Marroni | gebratene Schwarzwurzel | Rande | Walnüsse

Nüsslisalat

Kürbiskerne | Ei | Speck | Walnussdressing

Randen-Carpaccio

Kohlrabipüree | gebratene Kalettes | Rotkohlkonfit | Walnuss | Kürbiskernöl

+ 4

Geräucherte Forelle

Fladenbrot | Mangold | Petersilienwurzel | Birnen-Chilli-Chutney | Sauerrahm

+ 6

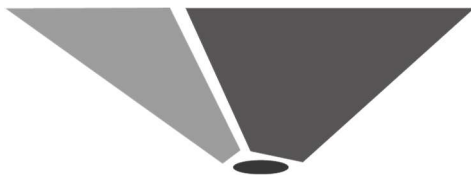
WARME VORSPEISEN (Auch als vegetarische Hauptspeise möglich)

Kräuterrisotto (v)

Gebratene Artischoke | Parmesan | Portulak

Casarecce (v)

Rucola-Pesto | Pecorino | Broccoli | Pinienkerne | Limette | Weissweinschaum



SUPPEN

Kürbissuppe

Kerne | Öl

Süßkartoffelsuppe

Ingwer | Kokosnuss | Koriander

Pastinakensuppe

Kalbstatar | Sesam | Whiskey

+2

HAUPTGÄNGE

Stelle Deinen Wunsch-Hauptgang selbst zusammen. Wähle eine Hauptkomponente, zwei Beilagen und eine Sauce. Für jede weitere Beilagen berechnen wir CHF 4, zusätzliche Saucen sind für CHF 1 erhältlich

HAUPTKOMPONENTE

Jenzers Butchers Cut vom Natura Beef

+ 5

Maispouardenbrust | Orange | Thymian

Rehpfeffer | Kräuter

Hirschrücken | Nussbutter

+ 8

Zanderfilet | Tomaten-Gurkenraita

Hokkaidokürbis aus dem Ofen | Ahornsirup

Geröstete Pastinaken | Soja-Trüffel-Mayo

STÄRKEBEILAGEN

Randen-Gersotto

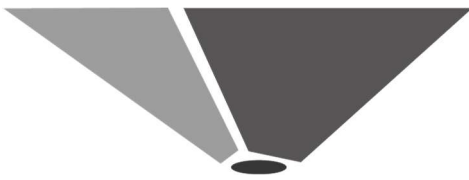
Spinatspätzli

Bratkartoffeln | Rosmarin

Pilzrisotto | Limette

Belugalinsen | Balsamico

Pastinakenpüree | Kräuteröl



GEMÜSEBEILAGEN

Ofengemüse | Röstzwiebeln

Rotkohl | Nelken

Schwarzwurzelpüree | Birne | Pastis

Winterspinat | Limette

Preiselbeeren | eingelegte Zitrone

Wirz | Taleggio

SAUCEN

Portweinjus

Olivenjus

Salsa Verde

Chimi Churri

Beurre Blanc

DESSERT/ KÄSE

Orangen-Tiramisu

Grand Marnier | Löffelbiskuit

SIL0 Schoggimousse

Quittenkompott

Cheesecake Plumb Swirl

Crumble | Zwetschgen

Käse Variation

Ausgewählte Hart- und Weichkäse