

# BANKETTMENU SILO SOULFOOD. SOMMER

1. JUNI 2021 BIS 31. AUGUST 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 Sommer Salat

Quinoa | eingelegte Wassermelone | Rucola | Granatapfel

### Crevetten Salat

Pfirsich | saisonaler Salat | rote Zwiebeln | Gurke | Feta | Röstbrot

### Burratina

Tomatencoulis | konfierte Kirschtomaten | getrocknete Feigen-Chutney | Rucola

+ 4

### Rinds Tagliata

Rucola | Parmesan | konfierte Kirschtomaten | Radieschen | Knoblauchbrot

+ 6

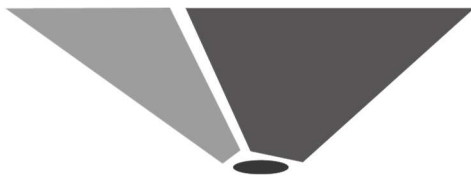
## WARME VORSPEISEN (Auch als vegetarische Hauptspeise möglich)

### Kräuterrisotto (v)

Gebratene Artischoke | Parmesan | Portulak

### Casarecce (v)

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



## **SUPPEN**

### **Melonen-Kokos Kaltschale**

Granatapfel | Mandel | Koriander

### **Mango Gazpacho**

Gurke | Kräuteröl | Limette

### **Kräutersuppe**

Speck | Lauch | Rosa-Pfeffer

+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

## **HAUPTKOMPONENTEN**

### **Jenzers Butchers Cut vom Natura Beef**

+ 5

### **Maispouardenbrust | Paprika | Thymian**

### **Stifado | Löwenzahnsalat**

### **Salsiccia | Rosa-Pfeffer**

### **Lachsfilet | Bohnenkraut**

### **Ofen-Fenchel (v) | Parmesan**

### **Gebackener Tomme (v) | Nüsse | Feigen-Honig**

## **STÄRKEBEILAGEN**

### **Kritharaki | Blumenkohl**

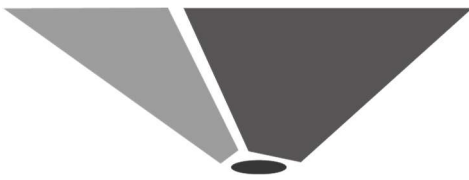
### **Couscous | Curry | Granatapfel**

### **Bratkartoffeln | Rosmarin**

### **Tomatenrisotto | Limette**

### **Polenta | Spinat | Pistazien**

### **Süsskartoffelstampf | Limette | Koriander**



## **GEMÜSEBEILAGEN**

**Ofengemüse | Röstzwiebeln**

**Gebatener Pak Choi | Sojasauce**

**Aubergine aus dem Ofen | Joghurt**

**Chorta | Wildsalat**

**Fava | Erbsenstampf | Kapern**

## **SAUCEN**

**Portweinjus**

**Olivenjus**

**Salsa Verde**

**Chimi Churri**

**Beurre Blanc**

---

## **DESSERT/ KÄSE**

**Erdbeertörtchen**

Schlagrahm | Meringues | Pistazien

**SILO Schoggimousse**

Beeren

**Cheesecake Berry Swirl**

Crumble | Beeren

**Käse Variation**

Ausgewählte Hart- und Weichkäse