



BANKETTMENU SILO SOULFOOD. WEIHNACHTEN 2020

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 praktisch alle Gerichte laktose- oder glutenfrei 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.

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

Menu Vorschläge

2- Gang Menü	43.00
3-Gang-Menü	58.00
4-Gang-Menü	74.00
5-Gang-Menü	88.00

VORSPEISEN

Blattsalat

Konfierte Tomaten | Walnuss Vinaigrette | Pastinakenchip | Croutons

-6

Soulfood Winter Salat

Bulgur | geröstete Walnüsse | eingelegte Pflaumen | Wildschweinschinken | Mandarinen Vinaigrette

Nüsslisalat

Ei | Speck | Stadtpilz | Brotchip | Walnuss Vinaigrette

Ceasar Salad

Lattich | Cherry Tomaten | Parmesan | Ei | Poulet | Speck | Croutons

Hirschschinken Carpaccio

Belper Knolle | Apfel-Zimt Chutney | Rosenkohlblätter

+6

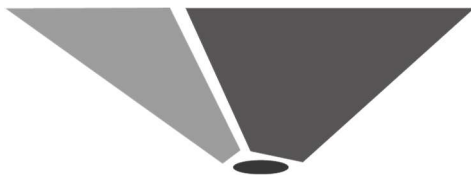
WARME VORSPEISEN (auch als Hauptgang möglich)

Sous Vide Lauch

Lauchstroh | Bratkartoffel | Kräuteröl | schwarzer Trüffel | rosa Pfeffer

Spinat Spätzli

Raclettekäse | Ofengemüse | Sauerrahm | Röstzwiebel



SUPPEN

Lauch-Kartoffelcrèmesuppe

Schnittlauch | Sauerrahm | Koriander

Kürbis-Zimtsuppe

Nussbrotcroutons | karamellisierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Whiskey-Pastinakensuppe

Kalbstatar | Sesam | rosa Pfeffer

+3

HAUPTGÄNCE

Osso Bucco Gremolata

Polenta | Mascarpone | Zitrone | Wirz-Taleggio Gemüse

Maispoulardenbrust

Marronipüree | Stadtpilz | Rosenkohl | Rotweinzwetschgen

Rehnerstück

Purple-Curry Kruste | Spätzli | Petersilienwurzelpüree | Weintraubenjus

+3

Rinds Entrecote

Kartoffelgratin | Rotweinschalotten | Wurzel-Ofengemüse | Portweinjus

+6

Pochierter Lachs

Pommes Risolées | Kohlrabipüree | eingelegte Randen | Zitronenschaum

Gebratener Skrei

Venere Risotto | Beurre Blanc

+5

VEGI-VEGAN

Hokkaidokürbis aus dem Ofen

Gersotto | Belperknolle | Preiselbeeren

Ricotta-Gnocchi

Parmesan | Winterspinat | gehobelte Mandeln | Limette

DESSERT

Süssmostcrème

Apfelkompott | karamellisiertes Popcorn

Pflaumenknödel

Paniermehl | Zimt | Karamell | Pflaumenkompott

Applepie

Haselnuss | Karamellglace