



BANKETTMENU SILO SOULFOOD. WINTER

1. DEZEMBER 2021 BIS 28. FEBRUAR 2022

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 Wintersalat Salat

Quinoa | Randen | Clementinen | Ricotta | Zuckerhut | Walnüsse

Nüsslisalat

Kürbiskerne | Ei | Speck | Walnussdressing

Spinat - Trauben Salat

Pecorino | Pinienkernen | Kräuterjoghurt | Röstbrot

+ 4

Crevettensalat

Pomelo | Koriander | Basilikum | Röstschalotten | Chinakohl | Erdnüsse

+ 6

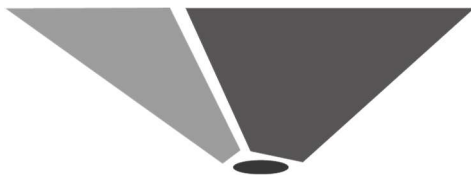
WARME VORSPEISEN (Auch als vegetarische Hauptspeise möglich)

Kürbis-Spinatlasagne

Kürbis | Winterspinat | Ricotta | Randenpesto

Käsespätzli

Röstzwiebel | Petersilie



SUPPEN

Wurzelgemüsesuppe

Federkohl | Kräuteröl

Randensuppe

Ingwer | Apfel

Pastinakensuppe

Kalbstatar | Sesam | Whiskey

+2

HAUPTGÄNCE

Stelle Deinen Wunsch-Hauptgang selbst zusammen. Wähle eine Hauptkomponente, zwei Beilagen und eine Sauce. Weitere Beilagen sind für 4 CHF pro Beilage erhältlich.

HAUPTKOMPONENTEN

Jenzers Butchers Cut vom Natura Beef

+ 5

Maispouardenbrust | Mandarinen | Thymian

Rindes Eintopf | Kräuter

Hirschrücken | Nussbutter

+ 8

Seelachsfilet | Paniermehl | Senf

Hokkaidokürbis aus dem Ofen | Ahornsirup

Tempura Wintergemüse | Sweet Chili

STÄRKEBEILAGEN

Randen-Gersotto

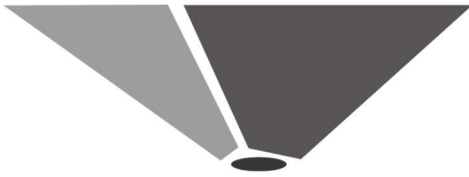
Spinatspätzli

Bratkartoffeln | Rosmarin

Kürbisrisotto | Kürbiskernöl

Polenta | Marroni

Kohlrabi-Kartoffelpüree / Kräuteröl



GEMÜSEBEILAGEN

Ofengemüse | Röstzwiebeln

Rotkohl | Nelken

Schwarzwurzelpüree | Birne | Pastis

Winterspinat | Limette

Dörrbohnen | Mandeln

Wirz | Taleggio

SAUCE

Portweinjus

Wildjus

Pilzrahmsauce

Chimi Churri

Beurre Blanc

DESSERT/ KÄSE

Orangen-Tiramisu

Grand Marnier | Löffelbiskuit

SILO Schoggimousse

Quittenkompott

Cheesecake Plumb Swirl

Crumble | Zwetschgen

Käse Variation

Ausgewählte Hart- und Weichkäse