



BANKETTMENU SILO SOULFOOD. FRÜHLING

1. MÄRZ 2022 BIS 31. MAI 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 Frühlingssalat

Quinoa | Charentais-Melone | gebratener Spargel | Ziegenfrischkäse

Tomatensalat

Tahin | Sumach Zwiebeln | Pinienkerne | Gurke | Röstbrot

Salade Niçoise

Thunfisch | Rucola | Kartoffeln | Bohnen | Ei | Basilikum

+ 4

Gebeizter Lachs

Rucola | Brunnenkresse | Gurke | Radieschen | Sauerrahm

+ 6

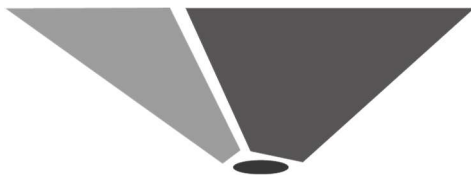
WARME VORSPEISEN (Auch als vegetarische Hauptspeise möglich)

Gerösteter Blumenkohl

Tahin | Petersilie | Favebohnen | konfierte Tomaten | Sesam

Gefüllte Zucchini

Rigatoni | Harissa | Oliven | Kirschtomaten | Mandeln | Limette | Weissweinschaum



SUPPEN

Zucchini-Erbсен-Suppe

Feta | Basilikum

Gurken-Blumenkohl-Kaltschale

Ingwer | Mandeln | Zitrone

Weisse Spargelsuppe

Rohschinken | Balsamico | Rosa-Pfeffer

+2

HAUPTGÄNGE

Stelle Deinen Wunsch-Hauptgang selbst zusammen. Wähle einen Hauptkomponenten, 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 | Zitronen | Thymian

Ossobucco | Gremolata

Lammrack | Kräuter

+ 8

Zanderfilet | Tomaten-Gurkenraita

Randen aus dem Ofen | Ziegenkäse

Spargel | Onsen Ei | Hollandaise

STÄRKEBEILAGEN

Ricotta-Gnocchi

Basilikum-Pizokel

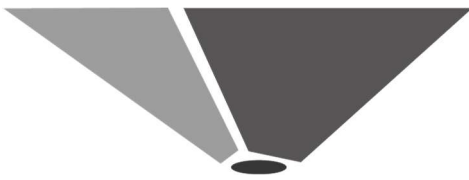
Bratkartoffeln | Rosmarin

Kräuterrisotto | Limetten

Weisses Bohnenpüree | Tomaten Salsa



Kartoffel-Olivenstampf




GEMÜSEBEILAGEN


Ofengemüse | Röstzwiebeln 

Gebratener Spargel | Mandeln 

Geröstete Rüebl | Harissa | Granatapfel 

Blattspinat | Limette

Randen | eingelegte Zitrone 

Zucchettistampf | eingelegter Fenchel 

SAUCEN

Portweinjus

Olivenjus

Vegan Jus 

Salsa Verde 

Chimi Churri 

Beurre Blanc

DESSERT / KÄSE

Rhabarber-Etonmess
Sauerrahm | Meringues

SILO Schoggimousse
Beeren

Cheescake Berry Swirl
Crumble | Beeren

Käse Variation
Ausgewählte Hart- und Weichkäse