

➤ **IHRE BANKETTDOKUMENTATION**

Herbst 2025

01.10. – 31.12.2025

APÉRO

APÉRO À LA CARTE

UNSERE SAISONALEN MENU-EMPFEHLUNGEN

KREATIVE SPEISEN ZUM SELBERZUSAMMENSTELLEN

GETRÄNKE-IDEEN, PASSEND ZU IHREM EINSTIEG

PASSENDE WEINE ZU IHREM ANLASS

Apéro

APÉRO KLEIN

6 Stk. p. P.

Ideal zu einem Glas Wein

- Curry Cappuccino | Sepia Kroepoek
- Crevette ^{VT} | Butterfly | Lucky Dog Dip
- Poulet Yakitori Spiessli ^{CH} | roter Tandoori Dip

CHF 15 / p. P.

APÉRO STANDARD

8 Stk. p. P.

Wenn es etwas mehr sein darf

- Laugen-Serviettenknödel | Feige | Bottarga ^{IT}
- Grissini & Serrano ^{SP} auf der Berkel geschnitten
- Reistaler | gebeizter «Maggiore» Zander ^{CH} | Pilz
- Herbstliche Minestrone | Salbei

CHF 20 / p. P.

APÉRO RICHE

Ab 20 Personen

Steh-Dinner oder -Lunch

Ersetzt eine Mahlzeit

Kalt

- Wildschwein-Terrine ^{CH} | Entenleber ^{FR} | Zwetschge | Feigensenf
- Muskat Kürbisschaum | Kerne & Öl 
- Nüssler im Glas | Freilande | Brotchips 
- BIO-Forelle aus eigener Zucht ^{CH} | geräuchertes Rillettes
Gurke «Süss-Sauer»

CHF 55 / p. P.

Warm

- Hirschpfeffer ^{CH} | Ricotta-Flan | Rosenkohlblätter | Vanille
- Poulet Saté ^{CH} | Erdnussauce | Jasminreis
- Wagyu Meatballs ^{CH} | BBQ | Kartoffel-Mousseline
- Orecchiette | Herbstpilz | pikante getrocknete Tomate
Parmesansplitter 

Süss

- Süsse Köstlichkeiten aus unserer Konditorei

Apéro à la carte zum Selberzusammenstellen

Curry Cappuccino CHF 5/die Tasse <i>Sepia Kroepoek</i>	Reistaler CHF 5/2 Stk <i>gebeizter «Maggiore» Zander ^{CH} Pilz</i>
Crevette ^{VT} CHF 5/3 Stk <i>Butterfly Lucky Dog Dip</i>	Gyoza CHF 5/3 Stk <i>mit Gemüse gefüllt Sweet Chili-Dip</i>
Poulet Yakitori Spiessli ^{CH} CHF 5/3 Stk <i>roter Tandoori Dip</i>	Mini Käseküchlein CHF 5/3 Stk
Laugen-Serviettenknödel CHF 5/3 Stk <i>Feige Belper Knolle</i>	Rindstatar ^{CH} CHF 6/2 Stk <i>leicht asiatisch leicht pikant im Parmesan-Cornet</i>
Grissini & Serrano ^{SP} CHF 6/Port. <i>auf der Berkel geschnitten</i>	Pastinaken Tatar «Mostarda» CHF 5/2 Stk <i>Belper Knolle im Cornet serviert</i>

Cocktail Sandwiches 2 Stk. / CHF 8

Aromen: *Gegrilltes Gemüse | Pesto*
Freilande | Kapernblätter
Geräucherte Forelle ^{CH} | Gurke «Süss-Sauer»
Salami Milano ^I | Oliven Tapenade
Bündner Rohschinken ^{CH} | Getrocknete Aprikose
Trockenfleisch ^{CH} | Senfbutter
Roastbeef ^{CH} | Remouladensauce

Kleine Söppchen Je Stk. / CHF 5

Aromen: *Muskat Kürbisschaum | Kerne & Öl*
Kartoffelschaumsuppe | Herbsttrüffel
Herbstliche Minestrone | Salbei
Geröstete Rote Zwiebelsuppe | Oliven-Croûtons
Pastinakenschaumsuppe | glasierte Kastanien

Die einzelnen Gerichte werden in kleinen Gläsern, Tellern oder Schalen angerichtet und bieten dadurch ein tolles Gesamtbild an Farben, Formen und Aromen in harmonischem Geschmack.

Unsere saisonalen
Menu-Empfehlungen

MENU 1

Kürbisschaumsuppe

Kerne & Öl | Tempura Crevette ^{VT} | Curry

Pouletbrust ^{CH}

Roulade | getrüffelter Geflügeljus | Wurzelgemüse | Kartoffel-Galette

Himbeer

Kokos | Fior di Latte Glace | Japonais

Menu complet
CHF 58

MENU 2

Bouchot Muschel vom Mt. Saint Michel ^{FR}

Safran-Dill-Sud | Knoblauchbrot

Kalbsbrust ^{CH}

Karamellisiert | Orange, Honig & Nelke | Bohnen-Cassoulet | Kartoffelpüree

Birne

Schoko | Mandel | Croquant

Menu complet
CHF 70

MENU 3

BIO-Forelle vom Nadler ^{CH}

Geräuchertes Rillette | Freiland-Nüssler-Salat | Dijon Vinaigrette | Kapernrelish

Rindshuft ^{CH} «Sous Vide»

*Maggia Pfeffer | Knollensellerie, Püree & im weissen Port geschmort
eingelegte Brombeere | Rosenkohl*

Schokokuchen

Mango | Haselnuss | Glace

Menu complet
CHF 75

MENU 4 «WILD AUF WILD»

Wildschwein-Terrine ^{CH}

Entenleber ^{FR} | *Zwetschge* | *Feigensenf* | *Nüssler*

* * *

Hirschpfeffer ^{CH} «Süss-Sauer»

Ricotta-Flan | *Rosenkohlblätter* | *Vanille*

* * *

Rehentrecôte ^D

Ahornsirup | *Malabar Kaffee* | *Laugenknödel* | *Wildgarnituren*

* * *

Birne

Schoko | *Mandel* | *Croquante*

Menu complet
CHF 86

MENU 5 «DE LUX»

Belfego Tunfisch ^{FAO 37}

Tatar | *Teriyaki Sud* | *Oona Kaviar* ^{CH} | *Lomo Iberico* ^{SP}

* * *

Steinpilz-Ricotta-Triangoli

Herbst-Trüffel-Sud | *Pastinaken Mostarda* | *Ajo Blanco*

* * *

Rindsfilet «Tournedos» ^{ARG}

Vom Beefer | *Pfeffer-Jus* | *Schalotten-Cassis-Confit*

Laugenknödel | *geschmortes Rotkraut*

* * *

Himbeer

Kokos | *Fior di Latte Glace* | *Japonais*

Menu complet
CHF 98

MENU 7 «GIGANTE»

Freilande 65°C

Rauchlachs ^{SCO} | *Apfel-Safran-Nage* | *Snack-Gurke*

* * *

Bretonischer Steinbutt ^{FR}

Verjus | *Fenchel* | *Orange*

* * *

Rote Riesenkrevette «Gambero Rosso» ^{IT}

Seppia Mayo | *Chorizo* ^{SP} | *Blutampfer*

* * *

Kalbsrücken ^{CH} am Stück gebraten

Eierschwämmli | *Kartoffel-Olivenöl-Püree* | *Ofenkürbis*

* * *

Käse assortiert «Fünferlei»

Früchtebrot | *Garnituren*

* * *

Dessert vom Buffet

Kleine saisonale Köstlichkeiten aus unserer Konditorei

Menu complet
CHF 145

Kreative Speisen

zum Selberzusammenstellen

SALATE & VORSPEISEN

Nüsslersalat CHF 14

Freilandeier | knuspriger Speck | Croûtons

Caesar Salat CHF 16

Mini-Lattich | Parmesan | Brotchips | Olive

Wildschwein-Terrine ^{CH} CHF 20

Entenleber ^{FR} | Zwetschge | Feigensenf | Nüssler

Bouchot Muschel vom Mt. Saint Michel ^{FR} CHF 22

Safran-Dill-Sud | Knoblauchbrot

BIO-Forelle vom Nadler ^{CH} CHF 22

Geräuchertes Rillettes | Freiland-Nüssler-Salat | Dijon Vinaigrette | Kapernrelish

FISCH- & ZWISCHENGERICHTE

Bretonischer Steinbutt ^{FR} CHF 28 / 48

Verjus | Fenchel | Orange | Venere Reis

Rote Riesencrevette «Gambero Rosso» ^{IT} CHF 30 / 50

Seppia Mayo | Chorizo ^{SP} | Blutampfer | Venere Reis | Fenchel

Hirschpfeffer ^{CH} «Süss-Sauer» CHF 22 / 44

Ricotta-Flan | Rosenkohlblätter | Vanille

Steinpilz-Ricotta-Triangoli CHF 22 / 32

Herbst-Trüffel-Sud | Pastinaken Mostarda | Ajo Blanco

HAUPTGERICHTE

Pouletbrust ^{CH}	CHF 38
<i>Roulade getrüffelter Geflügeljus Wurzelgemüse Kartoffel-Galette</i>	
Kalbsbrust ^{CH}	CHF 42
<i>Karamellisiert Orange, Honig & Nelke Bohnen-Cassoulet Kartoffelpüree</i>	
Rindshuft ^{CH} «Sous Vide»	CHF 48
<i>Maggia Pfeffer Knollensellerie, Püree & im weissen Port geschmort eingelegte Brombeere Rosenkohl</i>	
Kalbsrücken ^{CH} am Stück gebraten	CHF 55
<i>Eierschwämmli Kartoffel-Olivenöl-Püree Ofenkürbis</i>	
Rindsfilet «Tournedos» ^{ARG/220 gr}	CHF 60
<i>Vom Beefer Pfeffer-Jus Schalotten-Cassis-Confit Laugenknödel geschmortes Rotkraut</i>	

KÄSE

Käse assortiert «Fünferlei»	CHF 15
<i>Garnituren Früchtebrot</i>	

BUFFETS

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Themen-Buffer zusammen.
Unterbreiten Sie uns gerne Ihre Vorstellungen und Ihr Budget.

DESSERT

Himbeer CHF 16

Kokos | Fior di Latte Glace | Japonais

Birne CHF 16

Schoko | Mandel | Croquant

Schokokuchen CHF 16

Mango | Haselnuss | Glace

Dessert vom Buffet CHF 20

Kalt | Warm | Gefroren | Knusprig | Cremig | Fruchtig



*Zudem stehen Ihnen diverse Aromen an Sorbets und Glaces
von «Kalte Lust» aus Olten zur Auswahl.*

🌿 vegetarische Speise | 🔥 vegane Speise

Getränke-Ideen *passend zu Ihrem Einstieg*

Grüner Apfel/Safran Bowle	3 dl	CHF 6.50
<i>alkoholfrei</i>		
Orangensaft	10 dl	CHF 11
Wasser mit / ohne CO₂	10 dl	CHF 9

Passende Weine 2025 *zu Ihrem Anlass*

SCHAUMWEINE 7.5 dl

Bollinger, Spécial Cuvée Brut	CHF 120
<i>Cuvée Brut Ay, Aÿ Champagne</i>	
Prosecco «Paladin» 2023	CHF 45
<i>D.O.C. Extra Dry Millesimato</i>	
Moscato d'Asti 2022	CHF 64
<i>La Giribaldina DOCG</i>	

ROSÉWEINE 7.5 dl

Frankreich, Côte de Provence

BY.OTT 2023	CHF 52
<i>Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre Domaine Ott</i>	

Italien, Sizilien

Le due Concette 2023	CHF 60
<i>Rosato IGP Terre Siciliane</i>	

WEISSWEINE

7.5 dl

Schweiz, Waadt

Féchy 1^{er} Grand Cru AOC 2023CHF 45
Chasselas | La Côte, Domaine Fischer

Yvorne «Tradition» Sélection Terravin 2020CHF 48
Chablis AOC | Chasselas

Château de Perroy blanc AOC 2021CHF 40
Chasselas | Grand Cru de la Côte

Wallis

Chardonnay AOC 2021CHF 58
Cave Biber | Salgesch

Cuvée Madame Rosmarie AOC 2019CHF 52
Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris, Heida | Adrian & Diego Mathier | Salgesch

Tessin

Baiocco Brivio 2023CHF 78
Contrada, Merlot | Guido Brivio, Mendrisio

Italien, Piemont

Roero Arneis DOCG Villata 2023CHF 45
Arneis | Vite Colte

Lugana

Il Lac 2023CHF 52
Sommacampagna

Sizilien

Le due Concette DOC 2023CHF 60
Grillo | Tenuta Concetta Prinzivalli

Frankreich, Vallée du Rhône

Viognier Vins de Pays DOC 2019CHF 48
Viognier | Delas Frères

Argentinien, Maipu, Mendoza

Urban Torrontés 2022CHF 39
Torrontés | Agostino Wines

ROTWEIN

7.5 dl

Schweiz, Waadt

Château de Perroy rouge AOC 2020 CHF 40
Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Diolinoir | Grand Cru de la Côte

Italien, Venetien

Ripasso Valpolicella DOC 2020 CHF 52
Corvina | Vigneti di Ettore, Negrar Verona

Piemont

Langhe Nebbiolo DOC 2023 CHF 45
Nebbiolo | Guidobono

Latium

Primitivo di Manduria 2020 CHF 46
Riserva DOP | Primitivo | Antico Ceppo

Sizilien

Vito Pipareddu DOC 100 anni 2018 CHF 88
Riserva, Tenuta Concetta Prinzivalli

Vito Pipareddu DOC 2021 CHF 60
Periccone | Tenuta Concetta Prinzivalli

Frankreich, Bordeaux

Saint-Emilion Château Rocher-Figeac 2020 CHF 58
Cru St. Emilion AOC | Merlot, Carbernet Sauvignon | Château Rocher-Figeac

Spanien, Sardon de Duero

Selección Especial VDT 2019 CHF 65
Tempranillo | Syrah | Cabernet Sauvignon | Abadía Retuerta

Portugal, Alentejo

Monte do Zambujeiro CVRA 2020 CHF 56
Aragonez, Touriga National, Syrah, Carbernet Sauvignon, Petit Verdot, Monte do Zambujeiro

Argentinien, Mendoza

Hey Malbec 2021 CHF 45
Malbec | Riccitello | Mendoza

GROSSFLASCHEN

1.5 l

Italien, Venetien

Ripasso Valpolicella DOC CHF 104
Covina | Vigneti di Ettore, Negrar Verona

Frankreich, Bordeaux

Saint-Emilion Château Rocher-Figeac 2018 CHF 102
Cru St. Emilion AOC | Merlot, Cabernet Sauvignon | Château Rocher-Figeac

Spanien, Sardon de Duero

Selección Especial VDT 2019 CHF 155
Tempranillo | Syrah | Cabernet Sauvignon | Abadía Retuerta

Portugal, Alentejo

Monte do Zambujeiro VCRA 2018 CHF 110
Aragonez, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Monte do Zambujeiro

Jahrgangsänderungen vorbehalten

MINDESTBESTELLMENGE

Die Vorschläge sind ab mindestens 10 Personen. Spezialmenus und Kinder werden zusätzlich gerechnet. Ab 10 Personen werden Einheitsmenus angeboten.

VEGANE SPEISEN

Auf Anfrage stellen wir für Sie individuell auch ein veganes Menü zusammen. Fragen Sie uns nach dem aktuellen Angebot.

ALLERGENE

Gerne gibt Ihnen unser Team Auskunft über mögliche Allergene und unterstützt Sie bei der Auswahl des passenden Angebots.

STUHLHUSSEN

Weisse Stuhlhussen stehen je nach Räumlichkeit für CHF 6.– pro Stuhl zur Verfügung.

ZUSÄTZLICHE AGB INFORMATIONEN

Wir sind Ihnen sehr dankbar wenn Sie uns spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass den Menuwunsch und die Personenanzahl bekanntgeben können.

Die Personenanzahl, welche Sie uns 62 Stunden vor dem Anlass melden, dient uns als Grundlage für die Rechnungsstellung.

Bitte beachten Sie, dass wir uns Preisänderungen vorbehalten.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen lesen Sie hier: [**LINK**](#)

Sie haben noch Fragen?

Unser Event- & Bankettteam hilft Ihnen gern weiter.
+41 62 919 01 15 | events@dermeilenstein.ch



*Finden Sie mehr Impressionen
in unserer Meilenstein Bankettbroschüre
und unter www.dermeilenstein.ch.*
