



Flying Dinner erhältlich ab 30 Personen

Dass Essen wird pro Anzahl Personen verrechnet, die bis drei Tage vor dem Anlass der Freibank mitgeteilt worden sind.

Flying Dinner klein:

Pro Person CHF 54.00

- **Alpkäse und Trockenwurst**

Alpkäse (Alp Grindel BE) und Trockenwurst garniert mit eingemachtem Gemüse.

- **2x Vorspeise**

Zwei verschiedene Vorspeisen wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **2x Hauptgang**

Zwei verschiedene Hauptgänge wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **1x Dessert**

Ein Dessert wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

Flying Dinner mittel:

Pro Person CHF 69.00

- **Fleisch-Käse Platten**

Regionale Fleisch & Käse Spezialitäten mit hausgemachtem Brotaufstrich garniert mit eingemachtem Gemüse.

- **2x Vorspeise**

Zwei verschiedene Vorspeisen wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **3x Hauptgang**

Drei verschiedene Hauptgänge wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **2x Dessert**

Zwei verschiedene Desserts wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

Flying Dinner gross:

Pro Person CHF 84.00

- **Verschiedene Apérohäppchen**

Die Küche überrascht dich mit diversen kleinen Apérohäppchen.

- **2x Vorspeisen**

Zwei verschiedene Vorspeisen wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **3x Hauptgänge**

Drei verschiedene Hauptgänge wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **3x Dessert**

Drei verschiedene Desserts wählbar aus den Flying Dinner Gerichten.

- **Wasser & Kaffee**

Wasser mit/ohne Kohlensäure sowie Kaffee sind für dich und deine Gäste Im Preis inbegriffen.



Flying Dinner Gerichte

Eine Auswahl aus diesen Gerichten wird nacheinander in kleinen Schälchen serviert.
Die Speisen können sowohl sitzend sowie stehend gegessen werden.

Vorspeisen:

Saisonaler Suppeshot

· Saisongemüsesüppchen · Je nach Saison kalt oder heiss ·

Tomaten-Brotsalat (saisonal erhältlich)

· Tomaten · Geröstetes Brot · Kapern · Zwiebeln · Umbrisches Olivenöl ·

Kartoffelsalat

· Kartoffel · Senf-Mayonnaise · Radieschen · Schnittlauch ·

Linsensalat

· Linsen (Epsach BE) · Honig-Balsamicodressing · Hauchdünn geschnittenes Pastrami ·
· Meerrettichschaum ·

Falafel

· Hausgemachte Falafel · Krautsalat · Nüsse · Joghurt ·

Rüebliatar

· Tatar aus geräucherten Karotten · Brioche · Senfkaviar · Eingemachtes Gemüse ·

Freibank Tatar

· Tatar vom Rindshuftdeckel · Brioche · Senfkaviar · Eingemachtes Gemüse ·

«Duroc» Säuli Buns

· Ragout vom «Duroc» Säuli · Hefeteig · Crème Fraîche · Chili ·





Hauptgänge:

Gebackene Rande

- Gebackene Rande · Bio-Ziegenfrischkäse (Hettiswil BE) · Geröstete Nüsse ·

Kichererbseneintopf

- Kichererbsen · Saisongemüse · Kräuter · Papadam · Sauerrahm ·

Kartoffel Gnocchi

- Gnocchi · Karottenpüree · Nusspesto · Alpkäse (Alp Grindel BE) ·

Pilzragout

- Laubscher Pilze (Kappelen BE) ·
- Serviettenknödel · Saisonales Gemüsepüree ·

Onsen-Ei

- Bei 63.5 °c gegartes Freilandei (Diemerswil BE) ·
- Gebackene Kartoffel · Spinat · Belper Knolle ·

Lachsforelle

- Gebratene Lachsforelle (Fischzucht Rubigen) ·
- Wermutsauce · Dinkelrisotto (Hettiswil BE) ·

Ribelmais Poulet

- Ribelmais Pouletoberschenkel Ragout mit Saisongemüse ·
- Zitronen Beurre Blanc · «Farina Bona» Maisbrot ·

Bierschwein Bratwurst

- Chilibratwurst vom «Morewurster» (Dentenberg BE) ·
- Jus · Cidre Risotto · Zwiebelconfit ·

Papet Vaudois

- Emmentaler Saucisson ·
- Senfschaum · Kartoffel-Lauchgemüse ·

Schweinskrustenbraten

- Sous-vide gegarter Schweinebauch vom «Duroc» Säuli (Kiesen BE) ·
- Paprikaschaum · Linsen (Epsach BE) ·

Schweinsbäggli

- Schweinsbäggli vom «Duroc» Säuli (Kiesen BE) ·
- BBQ Zwiebelcreme · Tessiner Polenta ·

Kalbsmilken

- Knusprig gebratene Kalbsmilken ·
- Chimi-Churri Sauce · Selleriepüree · Apfel ·



Pasta al Ragù

- Rindsragoutsauce mit Wurzelgemüse ·
- Orecchiette · Belper Knolle ·

Hacktätschli

- Hacktätschli vom Simmentaler Rind (Sumiswald BE) ·
- Senfjus · Kartoffelstampf · Saisongemüse ·

Metzgerstück

- Metzgerstück vom Simmentaler Rind (Sumiswald BE) ·
- Wagyubutter · Lyoner Kartoffel · Saisongemüse ·

Schmorbraten

- Rinderschorbraten vom Hals (Sumiswald BE) ·
- Rotweinjus · Quarkspätzli · Saisongemüse ·

Pot-au-feu

- Siedfleisch vom rätschen Grauvieh (Hettiswil BE) ·
- Hausgemachte Bouillon · Kartoffel · Saisongemüse · Meerrettichschaum ·

Desserts:

Süssmostcreme

- Süssmostcreme · gebratener Vanilleapfel · Crumble ·

Weisses Tobleronenmousse

- Weisse Toblerone · Früchtecoulis · Schokoladenerde ·

Cheesecake

- Biskuit · Früchtecoulis · Karamell ·

Schokoladenschnitte

- Zartbitterschokolade · Früchtecoulis · Krokant ·

Maronischne (glutenfrei)

- Maroni · Mandeln ·

Mini Schoggigugelhopf (glutenfrei)

- Schokolade · Mandeln ·

Rueblicake

- Rüepli · Mandeln · Zuckerguss ·

Preis in CHF und inkl. 7.7% MwSt. Fleisch, Fisch und Käse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich auf Anfrage gerne.