



Bankettangebote Sommer 2023

erhältlich für Gruppen ab 10 Personen

Gerne kannst du für deine Gäste ein Menü auswählen und uns bis 7 Tage im Voraus die genaue Anzahl Vegetarier sowie allfällige Spezialwünsche (Veganer, Allergiker Intoleranzen etc.) weiterleiten.

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

3-Gang Menu à CHF 59.00 pro Person

Sommersalat

- Salatmischung · Hausdressing ·
- Geröstete Kerne · Kräuter · Hobelkäse von der Alp Grindel ·

Secreto vom «Duroc» Säuli

- Gebratenes Secreto vom «Duroc» Säuli (Kiesen, BE) ·
- Chimichurri · Rosmarin-Bratkartoffeln · Sommergemüse ·

vegetarische Alternative:

Grillierter Paneer

- Grillierter Frischkäse ·
- Chimichurri · Rosmarin-Bratkartoffeln · Sommergemüse ·

Weisses Tobleronenmousse

- Weisse Toblerone ·
- Beeren · Crumble ·





3-Gang Menu à CHF 69.00 pro Person

Kalte Suppe aus gerösteten Tomaten

- Tomaten · Sauerrahm ·
- Basilikum · gepoppte Rollgerste ·

Gürbeter Poulet

- Gebratenes Pouletschenkelsteak ·
- Chilikonfitüre · Jus · Maisbrot · Sommergemüse ·

vegetarische Alternative:

Gebackenes Freilande

- Gebackenes Freilande (Diemerswil, BE) ·
- Cidreschaum · Maisbrot · Sommergemüse ·

Cheesecake

- Cheesecake ·
- Beeren · Schokoladenerde ·





3-Gang Menu à CHF 79.00 pro Person

Helvetic Salmon

· Mousse aus Rubiger Lachsforelle ·
· Yuzumayo · Brioche · eingemachtes Gemüse · Kräutersalat ·

vegetarische Alternative:

Karottentatar

· Geräuchertes Karottentatar ·
· Yuzumayo · Brioche · eingemachtes Gemüse · Kräutersalat ·

Special Cut vom Rind

· Rosa gebratenes Special Cut vom Piya Premium Beef ·
· Kräuterbutter · Tomatenrelish · Cidrerrisotto · Sommergemüse ·

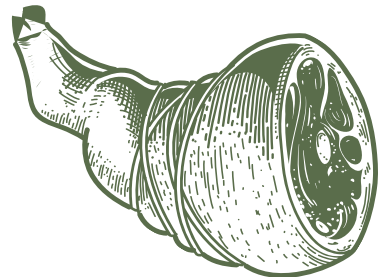
vegetarische Alternative:

Gefüllte Aubergine

· Mit jungem Schaffersichkäse gefüllte Aubergine ·
· Tomatenrelish · Cidrerrisotto · Blattspinat ·

Apfelcake

· Karamellisiertes Apfelcake ·
· Beurre Noisette Glacé · Früchtekompott ·





Lieber ein 4-Gang Menü?
Für einen Aufpreis von CHF 15.00 kannst du dein Menü mit einer der folgenden Speisen ergänzen.

Kalte Vorspeisen

Freibank Tatar

- Tatar vom Rindshuftdeckel ·
- Lattich · Belper Knolle · Eingemachtes Gemüse · Geröstetes Brot ·

Warme Vorspeisen

«Duroc» Säuli Buns

- Ragout vom «Duroc» Säuli ·
- Hefeteig · Sauerrahm · Chili ·

Ochsenschwanz Tortelli

- Mit Ochsenschwanz gefülltes Tortelli ·
- Gebeiztes Eigelb · Bergkäseschaum ·

Blumenkohlsuppe

- Suppe aus geröstetem Blumenkohl ·
- Sprossen · Paprikaschaum · Kräuteröl ·

Käse

Alpkäse Crème Brûlée

- Alpkäse · Rahm · Caramel ·

Freibank Käseteller

- Blauschimmelkäse · Weichkäse · Hartkäse ·
- Saisonales Chutney · Haussenf · Hausbrot ·

Preis in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Fleisch, Fisch sowie Käse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.