



## Bankettvorschläge

### Menü 1

Blattsalat "Spedition" mit Sprossen und Hausdressing	CHF 11.00
Rindshackbraten an Kräuterrahmsauce mit Kartoffelstock und glasiertes Gemüse	CHF 32.00
Gebrannte Crème mit Baileys	CHF 13.50

### Menü 2

Blattsalat mit frischen Kräutern, Sonnenblumenkernen und Apfelveinaigrette	CHF 11.00
Maispouardenbrust gefüllt mit Pilzen und Ricotta, Nudeln und Gemüse	CHF 32.00
Pannacotta mit Früchtecoulis	CHF 10.50

### Menü 3

Aargauer-Rüebli-Suppe mit Orangen	CHF 12.50
Kalbsschulterbraten an Thymianjus, mediterranen Bratkartoffeln und Gemüse	CHF 36.00
Apfeltorte mit Vanilleeis	CHF 12.00

### Menü 4

Gemischter Salat "Spedition"	CHF 13.50
"Riz Casimir"	CHF 34.00
Karamelköpfler mit Rahm	CHF 10.50

### Menü 5

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	CHF 16.00
Zürigeschnetztes an Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse	CHF 42.00
Crème brûlée serviert mit Rhum	CHF 14.00

### Menü 6

Duett aus Tomaten-Mozzarella-Salat & Tomaten-Basilikum-Suppe	CHF 17.50
Aargauer Zwetschgenbraten, Nudeln und Gemüse	CHF 35.00
Schoggimousse garniert	CHF 14.00



### Menü 7

Rindstatar mit Kapern, Oliven, Zwiebeln und Toastbrot	CHF 18.50
Kalbsnuss an Balsamicojus mit Riesling-Risotto und Gemüse	CHF 44.00
Zwetschgenkompott mit Zimtglacé und Brownies	CHF 14.00

### Menü 8

Curry-Kokosschaumsuppe mit Crevettenspiess	CHF 14.00
Angus Entrecôte Roast Beef an Barolojus mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 44.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Joghurteis	CHF 14.00

### Menü 9

Rindscarpaccio mit Parmesan, Rucolasalat, Zwiebeln und Olivenöl	CHF 19.00
Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelöl und Rauchlachs	CHF 14.00
Kalbsfilet an Morchelsauce, Wurzelgemüse und Spätzli	CHF 59.00
Früchtetart, Vanilleglacé und Fruchtsalat	CHF 14.00

### Menü 10

Nüsslisalat mit Rauchlachs, Riesencrevetten Cocktail und Orangen-Sesamvinaigrette	CHF 18.00
Marokanische Gemüse mit Safran, Zimt und Nelken, dazu Falafel und Joghurt	CHF 13.00
Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Bearnaise, Röstikroketten und Gemüse	CHF 58.00
Dessertvariation „Spedition“	CHF 18.00

### Menü 11

Frühlingssalat mit Spargeln, Kohlräbli, Radisli und Parmesankäse	CHF 16.50
Kalbsinvoltini mit Parma Schinken und Salbei, Krautstiel-Spinat-Risotto	CHF 47.00
Erdbeeren-Rhabarber-Salat mit Piztazienparfait	CHF 16.00



### Menü 11

Frühlingsalat mit Spargeln, Kohlräbli-Julienne und Parmesankäse	CHF 16.50
Duett aus Kalbsfilet an Orangensauce und Rindshuft an grüner Pfeffersauce, Tomatierte Gemüse-Reispilaz	CHF 62.00
Amarettoparfait, Linzertorte und Dörraprikosen mit Cashewnüssen	CHF 16.00

### Menü 12

Griechisches Gemüsetätschli, Salsa verde, Tabouleh Salat	CHF 16.00
Kalbshohrückenbraten an Senfsauce, Kräuterspätzli und Gemüse	CHF 56.00
Beerentiramisu mit Sour cream ice cream	CHF 14.00

### Menü 13

Spargelsalat mit Linsen-Dörrtomaten, Bundnerflesch und Knoblibrot	CHF 19.50
Pouletschnitzel gerollt mit Philadelphiakäse, Eierschwämmli und Kräutern, Nudeln und Gemüse	CHF 36.50
Mango-Dattel-Crème mit Beeren, Mandelbiscuit und Minzensirup	CHF 13.50

### Menü 14

Sommersalat mit Tomaten, Radisli, Gemüsejulienne, Parmesan, Kräutern und Balsamico Bianco	CHF 16.50
Perlhuhnbrust gefüllt mit Ricotta, Birnen und Cayennepfeffer, Knödel und Gemüse	CHF 44.00
Orientalischer Fruchtsalat mit Granatapfel, Minze, Piztazienglacé und Brownies	CHF 15.00

### Menü 15

Lattichsalat serviert mit Avocado, Tomaten und Baba Ganouch, Tortilla Chips	CHF 16.50
Entenbrust à l'orange mit karamalisierte Speckchips, Spinatspätzli und Gemüse	CHF 39.50
Birnen-Dattel-Salat mit Sesame und Zitronen-Basilikum-Sorbet	CHF 14.00

### Menü 16

Gebratene Kalbsleberli mit Kräutern und Knobli mit Birnenwürfeln und Blattsalat	CHF 18.50
Coq au von, Gratin dauphinois und Gemüse Vichy	CHF 34.50
Piztazien Crema Katalana mit Sour cream ice cream	CHF 15.00



### Menü 17

Frischkäsemousse, Guacamole und Tomaten-Mozzarella-Crostini	CHF 17.50
Trutengeschnetzeltes an Eierschwämmli-Steinpilz-Rahmsauce, Pilazreis und Gemüse	CHF 33.50
Schoggikuchen mit ice cream	CHF 13.50

### Menü 18

`Green-Green` Blattsalat nach Orientalischer Art mit Basilikum, Petersilie, Ricotta, Granatapfel, Mandelnüssen und Sherry Dressing	CHF 16.00
Tomaten-Basilikum-Suppe mit Kabeljau- Lachswürfeln, Knoblibrot	CHF 16.00
Wienerschnitzel, Home made Pommes frites., Preiselbeeren und Gemüse	CHF 44.00
Piztazienparfait mit Vanille Kaki -Dattel-Salat und marinierten Granatapfel	CHF 16.00

### Menü 19

Thunfischwürfeln im Sesame paniert, Wasabi-Soja Dip, Wakabesalat	CHF 24.50
Malaysia Fischsuppe mit Kokosmilch und Roti	CHF 18.50
Rindsfiletgeschnetzeltes mit frischen Steinpilzen & Brandyrahmsauce, Spätzli und Gemüse	CHF 48.50
Feigenkompott mit Zimtglacé , frittierte Kum Quart im Bierteig	CHF 19.50

### Menü 20

Fritto misto `Bella Italia`	CHF 24.50
Spaghetti Vongole	CHF 18.50
Doradefilet im Mexikanischer Pfefferblatt und Jamon Serrano, Jakobsmuscheln an Romescosauce Pilaz-Gemüse-Reis	CHF 46.50
Strawberry Tiramisu, Green tee ice cream und Brownies	CHF 17.50

Vegigerichten(CHF.31.00) sonst aus der à la carte

Sri Lanka Vegeteller mit verschiedene Curries, Raitna und Reis  
Picatta aus Pilze und Gemüse, Tagliatelle mit Pomodoro  
Marokanischer Gemüse Eintopf mit Zimt, Safran, Kichererbsen, Couscous, Joghurt  
Auberginenschnitzel gefüllt mit Mozzarella, Dörrotomatenpesto, Zitronen-Gemüserisotto  
Zuchetti-Minze-Frikadellen, Salsa mexicana, Tzatziki und gebratene Süsskartoffeln und Gemüse

Bar-B-Q Swiss ( ab 30 Pers)**Salatbuffet**

Variationen von Salaten( 6 Sorten)

Brot

\*

**Grill**

Kalbsbratwurst, verschiedene Schweinswurstli,, Pouletschnitzel, Spare Ribs und Lachssteak

Senf, Bar-B-Q Sauce und Kräuterbutter

Pommes frites und Reis

\*\*

**Dessert**

Karamelköpfl mit Rahm

CHF 75.00 pro Person

Bar-B-Q Upgrad ( Ab 30 Pers)**Salatbuffet**

Variationen von Salaten(6 Sorten)

Tomaten-Mozzarella

Fisch Ceviche mit Toast

Andalusische Gazpacho Suppe

Auberginen-Feta-Türmli

Brot

\*

**Grill**

Kalbsbratwurst, verschiedene Schweinswurstli, Pouletschnitzel

Rindshuft, Wasserbüffel-Hamburger, Kalbshörückensteak

Jakobsmuscheln, Crevetten, Lachssteak

Senf, Bar-B-Q-Sauce, Kräuterbutter, Sauce Chimichurri

Ingwer-Chili-Sojasauce, Wasabi-Mayonnaise,

Baked Potatoes, Pommes frites und Brianreis

\*\*

**Dessertteller Spedition`**

CHF 110.00 pro Person

Vegan Menü( ab 15 Pers)

Kreolische Yambällchen mit Gazpacho-Shot

\*

Hausgemachte Wan Tan gefüllt mit Süsskartoffeln, Shitakepilze

und Tofu serviert mit Gemüsebouillon und Glasnudeln

\*\*

Sri Lanka Vegiteller( drei verschiedene Curry), Reis und Chutney, Parpardam chips

\*\*\*

**Dessertteller**

Fruchtsalat mit Tapioca,Himbeer-Dattel-Cake, Tiramisu

Mango-und Brombeerencrème mit Cashewnusskrokant(Gläser)

CHF 85.00 pro Person



### ASIA 1

Samosa serviert mit Kurkuma-Joghurt-Sauce  
und Indonesischer Gado-Gado Salat

\*

Thai Kokossuppe mit Lachsspiessli und Crevetten Keropak

\*

Malaysisches Beef Curry `Rendang` und  
White Chicken Maharaja an Zimt-Curry  
Reis und Joghurt

\*

Frühlingsrolle gefüllt mit Ananas, Banana und Kokos serviert  
mit Passionsfruchtparfait und Fruchtsalat

Fr. 87.00

### ASIA 2

Thunfisch Carpaccio nach Vietnamesischer Art  
roh mariniert mit Ingwer, Chili, Limettensaft und Sesameöl  
Minzen, Petersilien, Schnittlauch und Basilikum

\*

Duet aus rotes Thai Crevettensuppe mit Glasnudeln

Und

Gemüse Spring Rolls mit Lemon Sauce

\*

Kalbsnussbraten ganz gebraten, mariniert mit Sojasauce, Ingwer, Brandy, Chili  
Sweet & Sour Tofu mit Shitakepilz  
Fried Rice mit Eisberg-Chiffonade

\*

Aprikosen-Honig-Kompott mit Green Tee ice cream und frittierte Apfelstückli

Fr.95.00

### ASIA 3

Malaysian Chicken Satéspiessli serviert auf  
Papaya-Erdnuss-Salat

\*

Crevetten Wan Tans frittiert serviert mit Sherry-Gemüse-Bouillon

\*

Perlhuhnbrust gefüllt mit Shitake und Jamon Serrano  
serviert auf Japanische Udonnudeln mit Miso Paste  
Exotische Gemüse aus dem Wok mit Sojasauce

\*

Samosa gefüllt mit Schoggi, Banana und Zimt serviert mit  
Baileyssauce und Joghurtglacé

Fr. 89.00