

BANKETTMENÜS

OKTOBER – DEZEMBER

Im Kesselhaus steht der offene Holzkohlegrill im Mittelpunkt und gibt ausgewählten Gerichten ihr besonderes Röstaroma.

Die folgenden 4-Gang-Menüs dienen zur Inspiration, können aber nach Ihren Wünschen zu einem individuellen Menü zusammengestellt werden. Gerne beraten wir Sie dabei. Für ein 3-Gang-Menü ohne Vorspeise oder Zwischengang reduziert sich der Preis um CHF 15.- pro Person.
Bitte informieren Sie uns vorab über Unverträglichkeiten sowie vegetarische oder vegane Wünsche Ihrer Gäste.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter
welcome@kesselhaus-grill.ch oder +41 41 313 50 50

KESSELHAUS
BAR & GRILL

Papieri-Platz 3, 6330 Cham · www.kesselhaus-grill.ch

KESSELHAUS SHARING MENU

Das gesellige Menü für 6 bis 30 Personen · 95.- pro Person

VORSPEISEN

GRILLIERTE ARTISCHOCKE
Büffelmilchmozzarella · Cima di rapa · Salsa Verde

CEVICHE VON DER REGENBOGENFORELLE *dry-aged*
Apfelgelée · Avocado · Stangensellerie

GARTENSALAT
Kürbis · Feige

***

HAUPTGANG

VOM HOLZKOHLEGRILL
Portobello Pilz · Kalbssteak · Ribeye · Rindsfilet

BEILAGEN & SAUCEN
grilliertes Gemüse · Weissweinrisotto · Kesselhaus Fries
BBQ-Sauce · Café de Paris Butter · Chimichurri

***

DREI MINI DESSERTS

ZUSÄTZLICHE SHARING GERICHTE

Sollte Ihnen ein Gericht nicht zusagen, stellen wir Ihnen gerne eine passende Alternative zusammen.

LUMA RINDSTATAR eingelegte Senfkörner · Eigelbcrème · Valle Maggia Pfeffer	15
MEDITERRANE CASARECCE Zucchini · Peperoni · Oliven· Ricotta	15
HUMMERSCHWANZ	24

MENÜ I 92

WINTERSALAT Fenchel · Feigen · Apfel · Baumnuss

***

MEDITERRANE CASARECCE Zucchini · Peperoni · Oliven · Ricotta

***

POULARDENBRUST *vom Holzkohlegrill, aus Freilaufhaltung im Reusstal*
wilder Brokkoli · Bratkartoffeln · Waldpilzschaum

***

POCHIERTE BIRNE Vanille-Espuma · weisser Schokoladencrumble · Mandelglace

MENÜ II 98

NÜSSLISALAT Speck · Ei · gehobelter Sbrinz

***

PILZRISOTTO grillierter Kräuterseitling & Portobello · Belper Knolle

***

SEETALER KALBSSTEAK *vom Holzkohlegrill*
Flower Sprouts · Kartoffelmousseline · Kräuter-Hollandaise

***

GRILLIERTE ANANAS Kokosnussglace · Passionsfrucht · Macadamianuss · Rum

MENÜ III 104

CEVICHE VON DER REGENBOGENFORELLE *dry-aged*
Apfelgelée · Avocado · Stangensellerie

***

KÜRBISSUPPE Kürbiskernöl

***

SIMMENTALER KALBSNIERSTÜCK *vom Holzkohlegrill*
gerösteter Blumenkohl · Bratkartoffel · Morchelsauce

***

KIRSCHEN MILLE-FEUILLE
marinierte Zuger Kirschen · Kirschensorbet · Etter Vielle Kirsch

MENÜ IV 108

RANDE *aus der Glut*
geräucherter Ricotta · schwarze Johannisbeere · Buchweizen · Kräuteröl

***

STUNDENEI Trüffelschaum · Blattspinat · Kartoffelmousseline

***

WAGYU-BURGER Zuger Bergkäse · BBQ-Sauce · Kesselhaus Fries

***

BROWNIE Sauerrahmglace · Zwetschgenkompott

MENÜ V 112

GRILLIERTE ARTISCHOCKE
Büffelmilchmozzarella · Cima di rapa · Salsa Verde

***

HUMMER TAGLIOLINI Salzzitrone · Dill

***

SCHWEIZER BLACK ANGUS RINDSFILET *vom Holzkohlegrill*
Weissweinrisotto · glasierte Karotten · Valle Maggia Pfeffersauce

***

INGWER CRÈME BRÛLÉE Grand Marnier · grillierter Orangensalat

VEGETARISCHES MENÜ 88

GERÖSTETER KÜRBIS Salsa Verde · geröstete Kerne

***

STEINPILZRISOTTO Belper Knolle

***

PORTOBELLO UND KRÄUTERSEITLING *vom Holzkohlegrill*
Rauchtomaten-Sugo · Kräuter-Hollandaise · Bratkartoffeln

***

INGWER CRÈME BRÛLÉE Grand Marnier · grillierter Orangensalat

VEGANES MENÜ 84

ROTKRAUT-BIRNENSALAT Baumnuss · Frisée-Salat · Apfel-Balsamico

***

MEDITERRANE CASARECCE Zucchini · Peperoni · Oliven

***

MARINIERTES BLUMENKOHL STEAK Senfsauce · Ratatouille · Olivenöl · Chimichurri

***

HERBSTLICHER KOMPOTT Willisauer Ringli Crumble

INDIVIDUELLE ERGÄNZUNGEN

Unsere Menüs sind nur der Anfang, aber eigentlich können wir noch viel mehr. Mit den folgenden Gerichten können Sie unsere Menüvorschläge ganz flexibel nach Ihren Wünschen ergänzen und anpassen.

SHORT RIB lauwarmer Kartoffelsalat · Gremolata · Jus 49

BIERSCHWEIN METZGERKOTELLET Wirz · Bratkartoffeln · Majoranjus 52

HIRSCHENTRECÔTE *aus regionaler Jagd* 62
Spätzli · Preiselbeeren · glasierte Marroni · Wildjus

Gerne beraten wir Sie bei der Menügestaltung für vegetarische und vegane Gäste und finden gemeinsam eine passende Lösung für die gesamte Gruppe.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Über die Allergene in unseren Produkten und die Herkunft der Lebensmittel informieren wir Sie gerne.