



LILIENBERG

## BANKETT-MAPPE



**Ihre Feier ist bei uns in guten Händen**



## **Herzlich willkommen auf Lilienberg „DIE PERLE AM SEE“**

Ihr Fest soll glanzvoll, lebendig und unvergesslich werden?  
Ihren Tag wollen wir für Sie zu etwas Besonderem werden lassen!

### **WELCHE WÜNSCHE LIEGEN IHNEN BESONDERS AM HERZEN?**

Es ist uns eine Freude, Sie zu beraten  
und mit Ihnen zu planen.  
Wir sind überzeugt, dass Sie das  
einmalige Ambiente unseres Hauses begeistern wird.

### **Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.**

Aufatmen, auftanken und abschalten.  
Das besondere Ambiente, der schöne Park  
und die Vielfalt der Bepflanzung laden  
zum Spazieren und Verweilen ein.

### **Frisches aus der Region**

Ein frisches und saisonal ausgerichtetes Angebot hat bei uns oberste Priorität. Dazu gehört, dass nach Möglichkeit regionale Produzenten und Lieferanten berücksichtigt werden.



Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen (ab 10 Personen)

### KALTE VORSPEISEN

Blattsalat   Kerne   Kräuter 	8.00
Gemischter Salat   Croutons   Kresse 	9.50
Chevre   Mille Feuilles   Honig   Rucola   Feigen 	9.50
Feldsalat   Ei   Speck   Croutons   Kerne	13.00
Tomate   Mozzarella   Avocado   Pesto   Pinienkerne 	14.00
Vitello Tonnato   Kapern   Thunfischsauce   Rucola	15.00
Tatar vom Rind   Kartoffel-Espuma   Sauerrahm   Toast	16.00

### SUPPEN

Karotten-Cremesuppe   Ingwer   Orangenzesten 	9.00
Erbsen-Cremesuppe   Minze   Chili   Mandeln 	9.00
Apfel-Sellerie-Cremesuppe   Croutons   Calvados 	10.00
Weisswein   Trauben   Bündner-Fleisch	11.00
Thaicurry-Suppe   Pilze   Thai Basilikum   Gemüse 	11.00
- Mit Garnelen	14.50
- Mit Poulet	13.00
Geräucherte Fisch-Cremesuppe   Forelle   Lauch	12.00



## WARME VORSPEISEN

Risotto   Waldpilze   Rote Mangold 🍷	9.50
Ravioli   Schwarzer Trüffel   Pinienkerne   Goji-Beeren 🍷	12.00
Crevetten   Al ajillo   Paprika   Focaccia	12.00

## FÜR ZWISCHENDURCH

Sesam-Spinat   Wachtelei   Schwarzer Trüffel	12.00
Forellenfilet   Limette   Krautstiel   Karottenpüree	15.00
Zander   Süss-Sauer   Safran   Wok-Gemüse	17.00

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH

Perlhuhnbrust   Rosmarin Jus   Weisswein-Risotto   Tomaten-Lauch	34.00
Kalbsschulterbraten   Süsskartoffelstampf   Karotten-Erbesen   Jus	38.00
Roastbeef   Sauce béarnaise   Gemüsestrudel   Rosenkohl	42.00
Schweinsfilet   Morchel-Sauce   Tagliatelle   Kohl-Gemüse	42.00
Lammkarree   Chimichurri   Rosmarin-Polenta   Peperoni	44.00
Rindsfilet   Portwein Jus   Kartoffel-Gratin   Gemüse	48.00



## FISCH

Forellenfilet (gebraten)   Randen-Sauce   Mandel-Kartoffelstampf   Romanesco	36.00
Felchenfilet (gebraten)   Weisswein-Sauce   Bratkartoffeln   Ofengemüse	36.00
Doradenfilet (konfiert)   Safran-Sauce   Venere Reis   Pak Choi	38.00
Saibling (pochiert)   Kräuter-Sauce   Baumnuss-Birnen-Risotto   Cicorino	42.00
Zander (gebraten)   Zitronen-Thymian-Sauce   Kartoffel-Gnocchi   Tomaten-Zucchini	42.00

## VEGETARISCH

Auberginen-Piccata   Waldpilz-Sauce   Tagliatelle   Romanesco	24.00
Ravioli   Schwarzer Trüffel   Pinienkerne   Goji-Beeren	24.50
Gefüllte Zucchini   mit Käse überbacken   Ratatouille   Risotto   Tomaten-Ragout	26.00

## VEGAN

Kichererbsen-Curry   Kokos   Wok-Gemüse   Basmatireis   Ingwer   Zitronen-Gras	24.00
Falafel   Blumenkohl-Vanille-Creme   Kokos   Blaue Kartoffeln   Sesam-Spinat	28.00
Gemüse-Strudel   Tomaten-Ragout   Peperoni-Couscous   Krautstiel	28.00



## DESSERT

Tiramisu   Beeren	7.00
Crème brûlée   Vanille Glace   Beeren	7.00
Cheesecake   Heidelbeeren   Joghurt Glace	8.00
Schokoladen Mousse   Kuchen   Glace	9.00
Pflaumen   Parfait   Creme   Lauwarmes Kompott	9.00

 vegetarisch

 vegan

Wir freuen uns, Sie kulinarisch bei uns verwöhnen zu dürfen.

Kai Krause

Gastronomieleiter

& Ihr Lilienberg Team



Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden.  
Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informiert  
Sie unser Fachpersonal gerne. | Preise CHF inkl. 7,7 % MwSt.