

# Herzlich Willkommen im TrudelKeller

Wir haben hier unsere Bankettvorschläge für Sie zusammengestellt.

Ob im kleinen Kreis mit Freund\*innen und Familie, oder als grössere Gruppe mit Arbeitskolleg\*innen. Wir bieten den kleinen festlich gedeckten Tisch, oder auch eine exklusive Räumlichkeit. Ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Wir freuen uns auf Sie –Roxane Badan und Dominique Keller mit dem Trudelkeller Team



## Apéro Vorschläge

Preise jeweils pro Person

Alle Apéros werden frisch von unserem Küchenteam zubereitet:

Parmesanhäppli	4.00
Marinierte Oliven ✓	4.50
Saisonale Gemüsequiches ✓	3.50
Gemüsesuppenhot ✓	3.50
Bruschetta saisonal ✓	3.00
Rohschinken mit Melone	4.50
Falafel auf Zitronenhummus ✓	4.50
Focaccia ✓	3.50

## Bankett Vorschläge

### Vorspeisen:

Trudelteller Gartensalat mit Hausdressing und gerösteten Kernen ✓ 12.00

### Empfehlung:

Tavolata zum Teilen am Tisch mit Gartensalat, diversen Condiments  
(Kräuter, Croutons, Kerne, Dressings), Pilze ✓  
14.00 p.P.

Geräucherte Forelle mit Senf-Cashew-Frischkäse, Randensalat und  
Knäckebrot 17.00

Saisonale Suppe mit Einlage (warm/kalt) ✓ 12.00

## Hauptspeisen:

Marrokanische Tajine mit Kichererbsen, Tomaten, verschiedenes saisonales Gemüse, Granatapfel, Salzzitronen, Koriander und hausgemachte Harissa (pikant)

- mit Falafel ✓ 32.00
- mit mariniertem Poulet 35.00
- mit Pulled Pork 36.00

Dreierlei Bohnensalat

- mit Linsenhackbraten mit Zwiebelsauce und Gremolata ✓ 32.00
- mit geschmortem Schweins-Ossobuco und Gremolata 34.00

Gnocchi mit Salbeisauce aus dem eigenen Garten, Spinat, Tomaten und gerösteten Nüssen ✓ 32.00

### Empfehlung:

Rindsschulterbraten auf Kartoffel-Nussbutterstampf und Ofengemüse als Tavolata zum Teilen am Tisch 34.00

oder: Rindshohrückensteak 45.00

saisonale Arancini (✓ möglich) 32.00

## Dessert:

Lauwarmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern, saisonalem Kompott und Crumble ✓	14.50
Saisonale Tarte mit Sablébiscuit und Vanillecrème ✓	14.50
Zitronen Panna Cotta mit saisonalem Kompott und Streusel ✓	11.50
Brownie im Glas mit saisonalem Kompott und Crumble ✓	8.00
Kugel Glacé mit Crumble ✓	5.50

Wir bitten zu beachten, dass jeweils ausschliesslich eine Auswahl pro Gang gewählt werden kann, vegan oder vegetarisch ausgeschlossen. Bei einer Auswahl unter 6 Personen bitten wir Sie, eine Auswahl aus der aktuellen Abendkarte auszuwählen.

## Ihr Fest bei uns im TrudelKeller

Die Speisen werden jeweils exklusiv für Sie hergestellt. Darum bitten wir Sie zu beachten, dass wir ab 16 Personen ein Einheitsmenü servieren. Bei weniger als 16 Personen bieten wir Ihnen pro Gang 2 Auswahlmöglichkeiten an.

Wir bitten Sie, uns eine Woche vor Ihrem Anlass die definitive Personenzahl mitzuteilen. Angemeldete Gäste, die am Banketttag nicht erscheinen, müssen wir leider verrechnen.

Ist die Menüauswahl getroffen und die Personenzahl definitiv bestätigt, werden wir bei einer kurzfristigen Absage 50% des zu erwarteten Betrages (exklusiv Getränke) in Rechnung stellen.

Grundsätzlich sind wir für eine kleine Dekoration auf den Tischen besorgt, abgestimmt auf die jeweilige Jahreszeit. Gerne erfüllen wir Ihnen auch Ihre individuellen Wünsche. Die Mehrkosten dafür erlauben wir uns Ihnen in Rechnung zu stellen.

Unser Restaurant ist bis 23 Uhr geöffnet. Ausnahmen können Sie mit uns absprechen. Für jede weitere Stunde verrechnen wir Fr. 150.00.

Es ist möglich, unsere Weine im Offenausschank im Voraus zu degustieren. Vereinbaren Sie hierzu einen Termin mit uns.

Wünschen Sie den Keller exklusiv für Ihren Anlass zu reservieren, besteht eine Mindestkonsumation. Diese variiert je nach Saison. Die Bedingungen teilen wir Ihnen gerne auf Anfrage mit.

Wir schicken Ihnen gerne eine Rechnung für Ihren Anlass zu, zahlbar innert 10 Tagen netto. Es besteht auch die Möglichkeit, bequem mit EC direkt zu bezahlen. Amex, Master, Visa oder Postkarten können wir bei Banketten leider nicht akzeptieren.

Alle Preise enthalten Mehrwertsteuer.