

BANKETT KARTE

Schulhausstrasse 37
8703 Erlenbach
+41 44 911 00 10

gallo-nero.ch





Marinierte Oliven	12.00
Parmesan Grana Padano Stückli	10.00
Zopf mit Speck und Oliven oder Vegi mit Oliven	8.00
Champignons frittiert mit Sauerrahm gefüllte	12.00
Quiche Lorraine	10.00
Meatballs an Chilli-Dip (Rind oder Kalb)	14.00
Knoblauchbrot	12.50
Verschiedene Tartar auf Toast (Rinds, Lachs, Gemüse)	21.00
Fisch Goujous (Egeli, Zander, Lachs) mit Tartar Sauce	18.00

VorSpeisen

Grüner Salat	12.50
Bunt gemischter Salat	14.50
Tomaten Mozzarella	18.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei oder Pilzen	18.50
Erlenbacher Winzersuppe mit Birne	14.00
Rindstartar mit Butter & Toast	24.00
Geräucherter Wildfanglachs, Meerrettichschaum mit Toast & Butter	28.50
Prosciutto Parma mit Melone	22.00

Hauptgänge

Pouletbrust Gallo Nero im Blätterteig, dazu Weisswein- risotto und Vichykarotten	38.00
Rindsschmorbraten, Polenta Bramata, dazu Marktgemüse	42.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Badener Art, Spätzli, Brokkoli	44.00
Schweinsfilet im Blätterteig, Portweinjus, Kartoffelgratin und Blattspinat	48.00
Roastbeef Englische Art, Senfsauce dazu Kartoffel- kroketten und Speckbohnen	58.00
Lachsfilet mit Gemüsestreifen im Blätterteig, Weisswein- sauce, Safran, Trockenreis und Blattspinat	46.00
Kalbskarreebraten an Waldpilzsauce, Tagliatelle und Marktgemüse	68.00

Merzli

MENÜ 1

64.00

Pilzcremesuppe



Pouletbrust im Ofen mit Kartoffelspaten und Gemüse
dazu Kräuterquark



Affogato

MENÜ 2

89.00

Felchenfilet Meuniere mit Mandelbutter, Salzkartoffeln



Schweinsfilet im Teig, Portweinsauce, Safranrisotto
und Blattspinat



Sorbet al Limone mit Vodka

Merzli

MENÜ 3

98.00

Caesar Salad mit Speck und Croutons



Ravioli mit Limone an Salbei-Butter



Roastbeef, Sauce Bearnaise, Baked Potato
mit Creme Fraiche, Ratatouilles



Panna Cotta an Waldbeerensauce

MENÜ 4

92.00

Gemischter Salat



Lachsfilet im Blätterteig, Kräuter-Weissweinsauce



Kalbskotelette, Portweinjus, Kartoffelgratin und Blattspinat



Zabaglione mit Vanilleeis

Desserts

Affogato al Café mit Vanilleeis	9.50
Coupe Dänemark	13.50
Sorbet al Limone mit Vodka oder Prosecco	14.50
Sorbet al Prugna mit Liquore al Prugné	14.50
Hausgemachtes Tiramisu	12.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	12.50
Zabaglione mit Vanilleeis	16.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	14.50