



Garden Park

*Kommen Sie mit
auf eine kulinarische Reise*

Bankettkarte

Tauchen Sie mit unseren abwechslungsreichen Menuvorschlägen in eine verlockende Welt der Geschmackserlebnisse ein. Jedes Gericht ist eine kulinarische Reise, auf der sich Aromen und Texturen zu einer harmonischen Symphonie vereinen.

Für jeden hat es das passende Gericht dabei- unsere auserlesenen Menukreationen sind nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch für die Sinne. Erleben Sie eine Geschmacksexplosion, die Sie in Erinnerung behalten werden.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, unsere einzigartige Kombination aus erlesenen Weinen und delikaten Köstlichkeiten zu erleben. Lassen Sie sich von unserer Auswahl verführen und genießen Sie Ihr Menu mit einem erlesenen Wein zu jedem Gang.

Unsere Kombinationen kennen keine Grenzen.

Sollten Sie individuelle Wünsche haben lassen Sie es uns bitte wissen. Gerne kreieren wir Ihnen ein Menu auf Ihre Wünsche und Vorlieben.

Come along on a culinary journey

Banquet menu

Discover a world of culinary delights with our exquisite menu suggestions. Each dish is a culinary journey where flavours and textures blend harmoniously.

There is something for everyone - our exquisite menu creations are not only a feast for the palate, but also for the senses. Immerse yourself in a taste explosion that you will remember.

Don't miss the opportunity to experience our unique combination of refreshing cocktails and delicate treats. Let our selection seduce you and enjoy a taste of the culinary magic that awaits you.

Our combination knows no bounds - experience a variety of delicious creations and pure palate pleasure.

If you have individual wishes please let us know. We will be happy to create a menu to suit your special wishes or preferences.

Garden Park

Menu-Kreationen von unserem Küchenchef

Menu 1

90.00

Rindscarpaccio mit Parmesan & würziger Zitronensauce



Erbsencrèmesuppe mit Speckschaum



Zweierlei vom Kalb serviert als Hacktätschli & Kalbshohrücken mit Barbecue Lack glasiert, Kartoffelcrème & Bimi-Broccoli



Variation von der weissen & dunklen Schokolade mit Passionsfruchtgel & Vanilleglacé

Menu 2

110.00

Fetakäse-Joghurtterrine mit Rüepli, Spinat & Apfelchutney



Blumenkohlcrèmesuppe mit hausgebeiztem Lachs-Sashimi & Kräuteröl



Hausgemachte Trüffelravioli mit Verjus-Schaum & geflammtem Ricotta



«Surf & Turf»

Neuheimer Rindfilet mit Gotthard-Zander, Kartoffel-Wasabistock, Gao Ente Dim Sum & gedämpfter Pak Choi



Mille feuille

mit eingelegten Aprikosen, Oreo-Keks Crunch & Aprikosensorbet

Menu suggestions from our chef

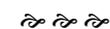
Menu 1

90.00

Beef carpaccio with parmesan & spicy lemon sauce



Creamy pea soup with bacon foam



Two kinds of veal served as patty & glazed veal saddle barbecue glaze, potato cream & Bimi-Broccoli

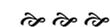


Variation of white & dark chocolate with passion fruit gel & vanilla ice cream

Menu 2

110.00

Feta cheese-yoghurt terrine with carrots, spinach & apple chutney



Cauliflower cream soup with home-pickled Salmon-Sashimi & herb oil



Homemade truffle ravioli with verjus foam & flamed ricotta cheese



«Surf & Turf»

Neuheim fillet of beef with Gotthard pike-perch, mashed potato-wasabi, gao duck dim sum & steamed pak choi



Mille feuille

with pickled apricots, Oreo cookie crunch & apricot sorbet



Garden Park

Menu 3

130.00

Neuheimer Kalbstatar
mit Sbrinz & pochiertem Wachtelei

🍴 🍴 🍴

Tomatencrèmesuppe
mit Rahmhaube & Basilikumpesto

🍴 🍴 🍴

Kurz angegartes Saiblingsfilet
mit karamellisierten Cipolotti & Chorizo-Fumet

🍴 🍴 🍴

Am Stück gegartes Rinds-Entrecôte
mit Amalfi-Zitronen-Risotto,
gebratenem Blumenkohl & Pfifferlingen

🍴 🍴 🍴

Auswahl von Schweizer Rohmilch-Käsespezialitäten
von der Käseerei Jumi,
mit hausgemachtem Feigensenf,
Früchtebrot, schwarzen Baumüssen & Trauben

🍴 🍴 🍴

Hausgemachtes Früchte-Tartelett
mit Joghurtglacé

Menu 3

130.00

Neuheim veal tatar
with Sbrinz & poached quail egg

🍴 🍴 🍴

Tomato cream soup
with cream topping & basil pesto

🍴 🍴 🍴

Char filet cooked briefly
with caramelized cipolotti & chorizo fumet

🍴 🍴 🍴

Whole cooked beef entrecote
with Amalfi lemon risotto,
roasted cauliflower & chanterelles

🍴 🍴 🍴

Selection of Swiss raw milk cheese specialities
from Jumi, with homemade fig mustard,
fruit bread, walnuts & grapes

🍴 🍴 🍴

Homemade fruits-tartlet
with yogurt ice cream

Garden Park

Kalte Vorspeisen

Rindscarpaccio mit Parmesan & würziger Zitronensauce	24.00
Variation von der Galia & Cavaillon Melone mit Parmaschinken & Minze	17.00
Marinierte Randen-Ravioli mit karamellisiertem Ziegenkäse & Friséé	16.00
Angus Rindstatar im Zucchetti-Mantel auf Brunnenkresse-Risotto, Brunnenkresse-Schaum & Belper Knolle	23.00
Gemischte Blattsalate mit süßem Balsamico, Bündnerfleisch, Baumnüsse & Kresse	16.00
Bunter Datterini-Tomatensalat mit Schangnauer Büffelmozzarella, Holzapfel Balsamicoessig & Basilikumkresse	16.00
Neuheimer Kalbstatar mit Sbrinz & pochiertem Wachtelei	23.00
Fetakäse-Joghurtterrine mit Rüeblj, Spinat & Apfelchutney	16.00
Gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing	11.00
Grüner Blattsalat mit französischem oder italienischem Dressing	9.00
Grillgemüsetatar mit Hüttenkäse, Rucola & Olivenvinaigrette	16.00

Cold starters

Carpaccio of beef with parmesan cheese & spicy lemon sauce	24.00
Variation of Galia & Cavaillon melon with parma ham & mint	17.00
Marinated beetroot ravioli with caramelized goat cheese & frisée	16.00
Angus beef tatar in a courgette coat on water cress risotto, watercress foam & Belper Knolle cheese	23.00
Mixed lettuce with sweet balsamico, air dried Grison beef, walnut & cress	16.00
Colorful Datterini tomato salad with buffalo mozzarella from Schangnau, crabapple balsamico vinegar & basil cress	16.00
Tatar from the Neuheim veal with Sbrinz & poached quail egg	23.00
Feta-cheese yogurt terrine with carrots, spinach & apple chutney	16.00
Mixed salad with French or Italian dressing	11.00
Green lettuce with French or Italian dressing	9.00
Grilled vegetables tatar with cottage cheese, rocket & olives vinaigrette	16.00

Garden Park

Warme Vorspeisen

Konfierter Swiss Lachs mit asiatischem Aromen	21.00
Hausgemachte Trüffelravioli mit Verjus-Schaum & geblähtem Ricottakäse	19.00
Kurz angegartes Saiblingsfilet mit karamellisiertem Cipolotti & Chorizo Fumet	22.00
Grilliertes Ahi-Thunfischfilet mit Süsskartoffelcrème, Sesam, eingelegtem Ingwer & Koriander	21.00



Warm starters

Confit swiss salmon with asian flavours	21.00
Homemade truffle ravioli with verjus foam & flamed ricotta cheese	19.00
Char fillet cooked briefly with caramelized cipolotti & chorizo fumet	22.00
Grilled Ahi-Tuna fish fillet with sweet potato cream, sesame, marinated ginger & coriander	21.00

Garden Park

Suppen

Erbsencrèmesuppe mit Speckschaum	14.00
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube & Basilikumpesto	11.00
Rindsconsommé mit Sherry & Ei oder Gemüsestreifeneinlage	12.00
Blumenkohlcrèmesuppe mit hausgebeiztem Lachs-Sashimi & Kräuteröl	14.00

Saisonale Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit steierischem Kürbiskernöl- & Kernen	12.00
Spargelcrèmesuppe mit Sprossenmix	12.00



Soups

Pea cream soup with bacon foam	14.00
Tomato soup with cream topping & basil pesto	11.00
Beef consommé with sherry & egg or vegetable garnish	12.00
Cauliflower cream soup with homemade salmon sashimi & herb oil	14.00

Seasonal Soups

Pumpkin cream soup with Styrian pumpkin seed oil & seeds	12.00
Asparagus cream soup with mix of sprouts	12.00

Garden Park

Fleisch Hauptgänge

«Surf & Turf» Neuheimer Rindsfilet mit Gotthard-Zander, Kartoffel-Wasabistock, Gao Ente Dim Sum & gedämpftem Pak Choi	54.00
Rosa gebratenes Lammrückenmédaillons mit Ratatouille, Bramata & Oliven-Thymianjus	49.00
Zweierlei vom Kalb, serviert als Hacktätschli & glasierter Kalbshohrücken, Barbecuelack, Kartoffelcrème & Bimi-Broccoli	45.00
Am Stück gegartes Rinds-Entrecôte mit Amalfi-Zitronen-Risotto, gebratenen Blumenkohl & Pfifferlinge	48.00
Rossini Tournedos vom Woll-Schwein Filet mit Gänselber, Perigord-Trüffel, Romanesco, Schalottenkonfit & Selleriemousse	59.00
Knusprige Entenbrust mit kleinen Artischocken, getrockneten Tomaten, Oliven & Spinat Caramelle di Pasta	42.00
Gebratene Maispouardenbrust mit rosa Pfeffer, Mandeln & Kräutern, Safranrisotto mit Zucchettiwürfeln & geschmolzenem Babyspinat	39.00

Beef main dishes

«Surf & Turf» Neuheim beef fillet with Gotthard pike perch, mashed potatoes-wasabi, gao duck dim sum & steamed pak choi	54.00
Lamb saddle médaillons with ratatouille, bramata & olive-thyme jus	49.00
Two kinds of veal served as patty & glazed veal saddle barbecue glaze, potato cream & Bimi broccoli	45.00
Whole cooked beef entrecote with Amalfi lemon risotto, roasted cauliflower & chanterelles	48.00
Rossini tournedos from Iberico fillet with goose liver, Perigord truffle, romanesco, shallot confit & celery mash	59.00
Crispy duck breast with small artichokes, dried tomatoes, olives & spinach caramelle di pasta	42.00
Fried corn chicken breast with pink pepper, almonds & herbs saffron risotto with courgette cubes & melted baby spinach	39.00



Garden Park

Fisch Hauptgänge

Sautiertes Zanderrückenfilet
mit gebackenen Kapern, Zitronenfilet, Nussbitterschaum,
getrübtem Kohlrabi & Safran-Tagliolini 42.00

Pochiertes Heilbuttfilet mit Garten-Erbsenpüree, Favabohnen,
Bündner Salsiz & gebackene Süsskartoffeln 45.00

Vegetarisch und Vegane Hauptgänge

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Petersilien-Spinatschaum,
getrocknete Tomaten & gereiftem Sbrinz 34.00

Im Panko gebackener Tofu mit Ananasrelish,
indischem Gemüsecurry & Tilda Basmatireis 29.00

Waldpilz-Geschnetzeltes
mit Eier-Spätzli & geröstetem Broccoli mit Mandelsplitter 29.00

Pfeffer-Aubergine mit Teriyaki-Lack, Mole Sauce & grünem Spargel,
Gersten-Risotto & Brennesel-Pesto (vegan) 36.00

Ofen-Süsskartoffel Kumpir mit Schnittlauch-Sojajoghurt, Rotkohlsalat,
Harissa-Bulgur, Petersilie & schwarzen Oliven (vegan) 32.00

Fish main dishes

Sautéed pike perch fillet
with baked capers, lemon fillets, nut butter foam,
truffled kohlrabi & saffron tagliolini 42.00

Poached halibut fillet with garden-pea mash, fava beans,
air cured Grison sausage & baked sweet potatoes 45.00

Vegetarian and vegan main dishes

Homemade potato gnocchi with parsley-spinach foam,
dried tomatoes & well ripened Sbrinz cheese 34.00

Tofu fried in panko with pineapple relish,
indian vegetable curry & Tilda basmati rice 29.00

Sliced wild forest mushrooms
with spätzli & broccoli with almond slivers 29.00

Pepper eggplant with teriyaki glaze, mole sauce & green asparagus
barley risotto & stinging nettle pesto (vegan) 36.00

Oven sweet potato kumpir with chive soy yogurt,
red cabbage salad, harissa bulgur, parsley & black olives (vegan) 32.00

Garden Park

Dessert

Marinierte Ananas Pina Colada, Kokonusscake & -mousse, Ananas-Joghurtglacé	16.00
Variation von der weissen & dunklen Schokolade mit Passionsfruchtgel & Vanilleglacé	16.00
Mille Feuille mit eingelegten Aprikosen, Oreo-Keks-Crunch & Aprikosensorbet	16.00
Panna Cotta mit Granny Smith Apfel & Mascarpone	16.00
Hausgemachtes Früchte-Tartelett mit Joghurtglacé	16.00
Crème Brûlée mit braunem Zucker karamellisiert, frischen Beeren und Blaubeersorbet	16.00
Passionsfruchtschnitte mit mariniertem Mango-Papaya-Salat und Zitronensorbet	16.00



Sweets

Marinated pineapple Pina Colada, coconut cake & mousse, pineapple yogurt ice cream	16.00
Variation of white & dark chocolate with passion fruit gel & vanilla ice cream	16.00
Mille feuille with marinated apricots, Oreo-biscuit crunch & apricot sorbet	16.00
Panna cotta with Granny Smith apple & mascarpone	16.00
Homemade fruit tartlet with yogurt ice cream	16.00
Crème brûlée caramelized with brown sugar, fresh berries with blueberry sorbet	16.00
Passion fruit slice with marinated mango papaya salad with yogurt ice cream	16.00

Garden Park

Käse

Auswahl von Schweizer Rohmilch-Käsespezialitäten von Jumi mit hausgemachtem Feigensenf, Früchtebrot, Schwarzen Baumnüssen & Trauben

3 Sorten 17.00
Schlossberger Jung, Hanf-Mutschli, Fässli von der Ziege

5 Sorten 25.00
Schlossberger Jung, Hanf-Mutschli, Fässli von der Ziege, La Bouse, Blaus-Hirni



Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und enthalten den geltenden Mehrwertsteuersatz und Service

Cheese

Selection of Swiss raw milk cheese specialities from Jumi with homemade fig mustard, fruit bread, black walnuts & grapes

3 sorts 17.00
Schlossberger Jung, Hanf-Mutschli, Fässli from the goat

5 sorts 25.00
Schlossberger Jung, Hanf-Mutschli, Fässli from the goat, La Bouse, Blaus-Hirni

All prices are in Swiss francs and include the applicable VAT rate and service.