

# **MENUVORSCHLÄGE**

## **AB 10 PERSONEN**

Sehr geehrte Gäste

Für Ihre geschätzte Anfrage bedanken wir uns recht herzlich. Um Ihnen die Organisation eines Anlasses zu erleichtern, möchten wir Sie nachstehend auf einige Punkte der Planung aufmerksam machen.

### **Zusammenstellung des Menus**

In unseren Bankettmenuvorschlägen haben wir für Sie eine Auswahl von Gerichten und Menus zusammengestellt, welche Ihnen einen grundsätzlichen Einblick über unser Angebot gewähren. Selbstverständlich sind wir gerne bereit mit Ihnen ein entsprechendes Menu nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

### **Checkliste**

Zur Vereinfachung haben wir für Sie auf der nächsten Seite eine Checkliste zusammengestellt, in der alle wichtigen Punkte zur Planung eines Banketts aufgeführt sind. Füllen Sie diese möglichst vollständig aus.

### **Kinder**

Gerne stellen wir für mehrere Kinder ein eigenes, kleines Menu zusammen.

### **Menukarte**

Menukarten werden nach Wunsch mit Ihrem Menu und nach Ihren Vorstellungen geschrieben und ausgedruckt. Preis pro Karte Fr. --.50.

### **Blumen & Dekorationen**

Wenn Sie Blumenbouquets wünschen können Sie diese bei Ihrem Floristen selber in Auftrag geben oder wir machen das für Sie. Den Richtpreis können Sie selbst bestimmen. Standardblumen und Kerzen sind gratis, unsere spezielle Hausdekoration beträgt 2.50 pro Person.

### **Mitbringen von Wein und Torten**

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro Flasche. Bei mitgebrachten Torten verrechnen wir eine Gedeckpauschale von Fr. 4.50 pro Person.

## Checkliste für Ihren Anlass

Name:.....  
Adresse:.....  
Telefonnummer: P.....G.....  
Datum des Anlasses:.....  
Anlass:.....  
Personenzahl:.....  
Ankunftszeit:.....  
Essenszeit:.....

Aperitiv:  
Getränke:.....  
Beilagen:.....

Getränke: Wein weiss:.....  
Wein rot:.....

Kaffee / Likör:.....  
Menumkarten (Preis pro Karte: Fr. 00.50) :.....  
Dekoration (Blumen) werden besorgt von:.....  
Verpflegung Musik: Restaurant oder Gesellschaft?.....  
Verlängerung Polzeistunde pro Stunde Fr. 50.--:.....  
Stuhlhusen (bis 20 Stühle pauschal Fr. 300.00/ bis 30 Stühle Fr. 15 / bis 50 Stühle Fr. 12.00 / ab 51 Stühle Fr. 10.00)...

Besondere Wünsche:.....  
.....

Kalte Vorspeise:.....  
Suppe:.....  
Warme Vorspeisen:.....  
Salat:.....  
Menu:.....  
Dessert:.....

Bezahlung:

bar  Rechnung  Kreditkarte

Vorschläge ab 10 Personen  
Preisänderungen vorbehalten  
Sämtliche Preise verstehen sich inklusive 8.0 % MWSt.

# Apero & Stehcocktailangebot

Nüssli, Chips, Salzstängeli

Fr. 1.20

Blätterteigkonfekt 3 Stück pro Person

Fr. 2.00

Gemüsedip mit zwei Saucen

Fr. 3.00

Canapées pro Stück

(Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Käse, Rauchlachs, Ei)

Fr. 2.50

Turbo-Chäschüechli

Fr. 4.50

Mini-Schinkengipfeli

Fr. 2.50

Käse- und Olivenspiesschen im Chinalöffel

Fr. 1.50

Cherry-Tomaten „Caprese“ im Chinalöffel

Fr. 2.50

Mini Frühlingsrolle mit Sweet and sour Sauce im Chinalöffel

Fr. 3.50

Krevetten im Kokosmantel mit Sweet-Chillisaucen im Chinalöffel

Fr. 3.50

Lachstatar mit Zitronen-Olivenöl im Chinalöffel

Fr. 3.50

Beefsteak Tatar mit Cognac im Chinalöffel

Fr. 3.50

Tomatencremesuppe in der Espressotasse

Fr. 3.50

Thai Currysuppe in der Espressotasse

Fr. 3.50

# Kalte Vorspeisen

Saisonsalat

Fr. 9.50

Gemischter Salat

Fr. 10.50

Melonenschnitze mit Rohschinken

Fr. 16.50

Assortierter Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten

Fr. 19.50

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum,  
Toast und Butter

Fr. 18.50

Gemüse-Quark-Terrine mit kleinem Salat-Bouquet

Fr. 18.50

Rauchlachs mit Meerrettichschaum,  
Toast und Butter

Fr. 18.50

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Saucen

Fr. 16.50

Hors d'oeuvre - Buffet

ab 20 Personen

Fr. 38.50

# Suppen

Kraftbrühe mit Einlage nach Ihrer Wahl  
Flädli, Gemüse, Diablotin, Eierstich  
Fr. 8.50

Broccolicremesuppe mit Croûtons  
Fr. 9.00

Spargelcremesuppe mit Rahmhäubchen  
Fr. 9.00

Tomatencremesuppe mit Basilikum  
Fr. 9.00

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsestangen  
Fr. 14.50

Minestrone nach Tessinerart  
Fr. 9.50

Französische Fischsuppe mit Knoblauchbrötli  
Fr. 16.50

Hausgemachte Hummersuppe  
Fr. 22.50

## Warme Vorspeisen

Tortelloni mit Ricotta und Spinat  
an Basilikumsauce und Tomates concassées  
Fr. 14.50

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Pilzragout  
Fr. 17.50

Breite Nudeln mit Gemüsestreifen und Riesencrevetten  
mit leichter Safransauce  
Fr. 22.50

Gebratene Eglifilets mit Mandeln  
Salzkartoffeln  
Fr. 19.50

Pochiertes Lachssteak auf Zucchini an Fischrahmsauce  
und Gemüsebouquet  
Fr. 19.50

Seezungenröllchen mit Rauchlachsmousse auf  
Blattspinat an Champagnersauce und  
gemischte Wildreis-Timbale  
Fr. 24.50

# Delikate Gerichte vom Rind

Gespickter Rindsschmorbraten  
Butterspätzli  
Gemüse-Bouquet  
Fr. 37.50

Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff"  
Trockenreis oder Polenta  
Gemüse-Bouquet  
Fr. 47.50

Rindsfilet "Wellington"  
Sauce Pinot Noir  
Mandelkartoffeln  
Gemüse-Bouquet  
Fr. 65.00

Filetbeefsteak mit Pfeffersauce  
Trockenreis  
Verschiedene Gemüse  
Fr. 54.00

Roastbeef englisch gebraten  
Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin  
Gemüse-Bouquet  
Fr. 49.00

Entrecôte mit Kräuterbutter  
Pommes-frites  
Verschiedene Gemüse  
Fr. 47.00

## Zarte Gerichte vom Kalb

Gefüllte Kalbsbrust mit Kräutersauce  
Kartoffelgratin  
Verschiedene Gemüse  
Fr. 36.50

Kalbshaxe "Cremolata"  
Safranrisotto  
Verschiedene Gemüse  
Fr. 38.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
Butterrösti  
Gemüse-Bouquet  
Fr. 40.00

Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce  
Butternudeln  
Gemüse-Bouquet  
Fr. 42.00

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce  
Butternudeln  
Gemüse-Bouquet  
Fr. 49.50

Glasierter Kalbsbraten  
Bratkartoffeln  
Verschiedene Gemüse  
Fr. 39.50



# Schmackhafte Gerichte vom Schwein

Schweinsschnitzel paniert  
Pommes-frites  
Gemüse-Bouquet  
Fr. 35.00

Glasierter Schweinebraten  
Kartoffelkroketten  
Verschiedene Gemüse  
Fr. 35.00

Cordon-bleu  
Pommes-frites  
Gemüse-Bouquet  
Fr. 38.00

Schweinsfilet "Oberland"  
an Senfrahmsauce  
1. Gang: Trockenreis + Früchte  
2. Gang: Butternudeln + Gemüse  
Fr. 44.50

Schweinssteak an Pilzrahmsauce  
Kartoffelkroketten  
Verschiedene Gemüse  
Fr. 38.00

Schweinsfilet an Calvadossauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüse-Bouquet  
Fr. 43.50

# Diverse Fleisch- und Geflügelgerichte

Trois filets du Patron  
Rinds-, Kalbs-, Schweinsfilet  
Morchel-, Pfeffer-, Béarnaise-Sauce  
Williams-Kartoffeln und Butterreis  
Verschiedene Gemüse  
Fr. 55.00

Geflügelstreifen "Stroganov"  
Trockenreis mit Gemüsewürfel  
Gemischter Blattsalat  
Fr. 37.00

Maispoulardenbrust auf Pilzragout  
Kartoffelkroketten  
Verschiedene Gemüse  
Fr. 43.00

Gebratene Entenbrust mit Orangensauce  
Kartoffelgratin  
Gemüse-Bouquet  
Fr. 46.00

Lammrückenfilet mit provenzalischer Sauce  
Kartoffelgratin  
Verschiedene Gemüse  
Fr. 44.00

Kaninchenragout mit Kräutern und Tomaten  
Butterspätzli  
Verschiedene Gemüse  
Fr. 39.50

## Feine Gerichte aus dem Wasser

Pochierte Lachsschnitte  
mit Schnittlauchsauce  
auf Gemüsebett  
Trockenreis  
Fr. 41.00

Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce  
Salzkartoffeln  
Gedämpfter Blattspinat  
Fr. 41.00

Seeteufelmedaillons gebraten  
mit Hollandaise-Senfsauce  
Salzkartoffeln oder Butterreis  
Verschiedene Gemüse  
Fr. 55.00

Pochierte Seezungenfilet mit  
leichter Safransauce  
Trockenreis  
Broccoli  
Fr. 55.00

Gebratenes Steinbuttfilet  
mit Basilikumsauce  
Trockenreis  
Ratatouille-Gemüse  
Fr. 62.00

# Vegetarisches Menu

Assortierte Blattsalate mit  
Brotwürfeli an  
Balsamicodressing

\*\*\*

Blumenkohlcremesuppe

\*\*\*

Nudeln mit Pilzen an Rahmsauce

\*\*\*

Gemüseteller mit Kartoffelgratin  
und pochiertem Ei

\*\*\*

Frische Ananas mit Ananassorbet

Fr. 65.00

## Dessert

Hausgemachtes Karamelköpflli mit Rahm  
Fr. 9.50

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch oder Rahm  
Fr. 10.50

Apfelchüechli mit Vanillesauce und Zimteis  
Fr. 13.50

Weisse und dunkle Schokoladenmousse  
Fr. 12.50

Gratinierte Himbeeren mit Vanilleeis  
Fr. 12.50

Drei verschiedene Sorbets mit Früchten  
Fr. 11.00

Kleiner Coupe Danemark  
Fr.9.50

Kleiner Früchtecoupe  
Fr. 9.50

Zitronensorbet mit Wodka  
Fr. 11.50

Orangensorbet mit Champagner  
Fr. 11.50

Parfaitglace "Furtbächli"  
Fr. 12.00

Eistorte "Vacherin"  
Fr. 12.00

Diverse Kuchen und Torten  
Nusstorte, Kirschtorte, Fruchttorte, Schwarzwäldertorte  
Fr. 8.50