

# **Zu Ihrer Information**

## **Saalgrößen**

Anlässe bis ca. 85 Personen

## **Bankette**

Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen

## **Teilnehmerzahl**

Geben Sie uns 48 Stunden vor Ihrem Anlass die Anzahl Teilnehmer bekannt, die verrechnet werden soll. Abweichungen von mehr als 10% müssen Ihnen leider berechnet werden.

## **Menükarte**

Nach Wunsch

## **Tischdekoration**

Kerzen und kleine Blumensträusschen sind gratis. Blumenarrangements, welche wir beim Floristen bestellen, werden verrechnet.

## **Freinacht**

Die Bewilligung bis 02.00 Uhr besorgen wir Ihnen gerne. Kosten inkl. Personalaufwand sind 150 Franken.

## **Kinder**

Da Kinder im Vorschulalter meistens kein ganzes Menu bewältigen, bestellen Sie am besten für 2 ein Menu oder einen Kinderteller.

## **Ansprachen, Reden**

Bitte teilen Sie uns vor Beginn des Anlasses mit, wie lange Sie Tischreden oder Einlagen vorgesehen haben, damit der reibungslose Ablauf des Bankettes nicht gestört wird.

### **Parkplätze**

Genügend vorhanden ( Grossanlass Kirchenparkplatz nebenan benützen)

### **Bestuhlung und Tischform**

Wir beraten Sie gerne, um mit Ihnen zusammen die für Ihren Anlass optimale Tischordnung festzulegen.

### **Rauchwaren**

Auf Ihr ausdrückliches Verlangen

### **Fakturierung**

Wir fakturieren Ihnen nur die effektiven Konsumationsleistungen (einzige Ausnahme dazu ist unter Teilnehmerzahl aufgeführt). Bitte sagen Sie uns vor dem Anlass, ob bar bezahlt wird oder an wen wir die Rechnung schicken dürfen.

Wir akzeptieren auch **EC direkt** und **Postcard**

Alle Preise inkl. MWST.

Gerne dürfen Sie Ihr Menu auch selber zusammen stellen, wir sind Ihnen aber auch gerne dabei behilflich.

## **Kalte Vorspeisen**

**Pastete mit Waldorfsalat garniert Cumberlandsauce  
(mit Sellerie Salat und Ananas) Fr. 11.50**

**Melone mit Rohschinken Fr. 12.50**

**Rauchlachsteller mit Toast und Butter Fr. 16.50**

**Carpaccio \*Fiorentina\* Fr. 17.50  
Fein geschnittenes rohes Rindfleisch (Huft)  
Parmesanspähne, Tomatenwürfeli, Ruccula,  
gewürzt mit Pfeffer, Salz, Olivenöl, weisser Balsamico**

## **Warme Vorspeisen**

**Eglifilets im Bierteig gebacken Fr. 18.50  
Tatarsauce und Petersilienkartoffeln**

**Seezungenfilet an einer Dillsauce Fr. 19.50  
mit Gemüsereis**

**Feinschmeckerschnitte Fr. 12.50  
Toast, Schinken Pilzrahmsauce, überbacken**

**Pilzpastetli \*Försterinnen Art\* Stück Fr. 9.50**

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Bouillon mit Eierfäden</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Flädli-suppe</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Gemüsesuppe</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Tomaten-crèmesuppe</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Suppe *Saison* (z.B. Kürbis, Spargel)</b>	<b>Fr. 7.50</b>

## Salate

<b>Saisonsalat</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Capresesalat mit Mozzarella</b> <i>Tomatensalat</i>	<b>Fr.12.50</b>
<b>Nüsslisalat mit gehacktem Ei</b>	<b>Fr.11.50</b>
<b>Blattsalat mit Speckwürfeli und frischen Pilzen</b>	<b>Fr.10.50</b>
<b>Nüsslisalat an einer feinen Himbeervinaigrette mit Rauchlachsstreifen</b>	<b>Fr.13.50</b>

## **Tellergericht (ohne Nachservice)**

<b>Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat</b>	<b>Fr. 19.50</b>
<b>Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Butternüdeli</b>	<b>Fr. 19.50</b>
<b>Chügelipastetli mit Erbsli und Rüebl Kartoffelkroketten oder Trockenreis</b>	<b>Fr. 18.50</b>
<b>Schweinsrahmgeschnetztes mit Mischgemüse und Butternüdeli</b>	<b>Fr. 19.50</b>
<b>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes-frites</b>	<b>Fr. 19.50</b>
<b>Sportlerteller gebratene Pouletbrust mit Saisonsalaten garniert</b>	<b>Fr. 24.50</b>
<b>Sennenrösti Speck, überbacken mit Käse, Spiegelei</b>	<b>Fr. 20.50</b>
<b>Pouletgeschnetztes *Casimir* Reisring und Fruchtegarnitur</b>	<b>Fr. 19.50</b>

## **Hauptgerichte (mit Nachservice)**

<b>Schweinscarrébraten mit Pilzsauce Gemüseplatte Röstikroketten</b>	<b>Fr. 26.50</b>
<b>Schweinshalsbraten *Jägerart* Gemüseplatte Hausgemachte Spätzli</b>	<b>Fr. 23.50</b>
<b>Schweinsrahmschnitzel Gemüseplatte Nüdeli</b>	<b>Fr. 23.50</b>
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch *Zürcher Art* Rösti</b>	<b>Fr. 28.50</b>
<b>Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce Gemüseplatte Butternüdeli</b>	<b>Fr. 33.50</b>
<b>Kalbspiccata *Mailänder Art* Tomatenspaghetti</b>	<b>Fr. 29.50</b>
<b>Schweinsrückensteak *Stephanie* Steinpilzrahmsauce mit Caramelapfelwürfeli Gemüseplatte Röstikroketten</b>	<b>Fr.30.50</b>
<b>Riz Casimir (Kalbsfleisch) mit Früchten garniert im Reisring</b>	<b>Fr. 28.50</b>
<b>Schweinscordon-bleu Gemüsebukett Kartoffelkroketten</b>	<b>Fr. 29.50</b>

## *Trois filet \*Schützenmatt\**

### In drei Gängen serviert

alle Filets am Stück gebraten

Schweinsfilet an einer feinen Pommery-Senfsauce

2 Gemüse

Butternüdeli

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce

2 Gemüse

Hausgemachte Spätzli

Rindsfilet an einer Kräuterbearnaisesauce

2 Gemüse

Kartoffelkroketten

Fr. 52.50

## **Etwas Spezielles ab 15 Personen**

### ***Tisch-Grill***

soviel Sie mögen

**Rinds-, Kalbs-, Schweinsmédaillon  
Specktranchen, kleine Hamburger, Straussenfilet  
Schweins- und Kalbscipollata  
Pouletbrüstli, Lammrückenfilet**

### **Salat vom Buffet**

6 Sorten

### **Verschiedene Saucen**

### **Brotkorb**

**Fr. 59.50 pro Person**

## **Bankettmenüs**

### **Menu 1 Fr. 38.50**

**Tomatencrèmesuppe**

**Kalbs- und Schweinsbraten mit Zwetschgensauce**

**Gemüseplatte**

**Kartoffelstock**

**Eiskaffee**

### **Menu 2 Fr. 33.50**

**Flädlsuppe**

**Poulardenbrust \*Hawaii\***

**Currysauce und Ananas**

**Gemüsereis**

**Merinque mit Glace und Rahm**

### **Menu 3 Fr. 46.50**

**Nüsslisalat mit gehacktem Ei**

**Schweinsrückensteak mit Morchelrahmsauce**

**Gemüseplatte**

**Butternüdeli**

**Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm**

**Menu 4 Fr. 47.50**

**Gemischter Salat**

**Lammrückenfilet \*Toscana\*  
Gemüseplatte  
Pilzrisotto**

**Tirami Su**

**Menu 5 Fr. 49.50**

**Tomatensalat mit Mozzarella**

**Kalbsschnitzel vom Grill mit Zitronensauce  
Gemüseplatte  
Tessiner Risotto**

**Schokoladenmousse**

**Menu 6 Fr. 56.50**

**Bouillon mit Gemüse**

**Saisonsalat**

**Schweinsfilet am Stück gebraten  
mit Steinpilzrahmsauce  
Gemüseplatte  
Butternüdeli**

**Sorbet nach Ihrer Wahl**

**Menu 7 Fr. 65.50**

**Eglifilets im Bierteig gebacken  
Tartarsauce und Petersilienkartoffeln**

**Rosa gebratenes Rindsfilet  
(am Stück gebraten)  
Bearnaisesauce und Pfefferrahmsauce  
Gemüseplatte  
Karoffelkroketten**

**Sorbet nach Ihrer Wahl mit Schuss**

**Menu 8 Fr. 66.50**

**Pastete mit Waldorfsalat garniert**

**Flädli-suppe**

**Kalbsrückensteak vom Grill \*Calvados\*  
Gemüseplatte  
Kartoffelkroketten**

**Sorbetsinfonie mit saionalen Früchten garniert  
mit Schaumwein**

**Menu 9 Fr. 68.50**

**Nüsslisalat an einer Himbeerbalsamicodressing  
mit Rauchlachsstreifen**

**Bouillon mit Eierfäden**

**Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce  
Gemüseplatte  
Butternüdeli**

**Rindsfilet am Stück gebraten mit einer feinen Kräuterbearnaisesauce  
Gemüseplatte  
Kartoffelkroketten**

**Verschiedene Sorbets mit Früchten garniert  
mit Schaumwein**

## **Desserts**

<b>Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm</b>	<b>Fr. 6.00</b>
<b>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</b>	<b>Fr. 8.00</b>
<b>mit Kirsch</b>	<b>Fr. 8.00</b>
<b>Schokoladenmousse</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Sorbetsinfonie mit saisonalen Früchten und Prosecco</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Ananassplit</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Schwarzwälder Torte</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Sorbet nach Ihrer Wahl</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>Meringueglace</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Vacherintorte (ab 10 Personen)</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Kleines Petit Dessert nach Ihrer Wahl</b>	<b>Fr. 5.00</b>
<b>Dessert ab Karte nach Ihrer Wahl</b>	