

Bankett- und Festmenus

Erwins Empfehlungen

Menu 1

Kleiner Saisonaler Degen-Salat an Hausdressing

48.00

Mit saisonalen Toppings

Schweinsbraten gefüllt mit Dörripflaumen, serviert mit dessen Jus

Mit Kartoffelgratin und grünen Speckbohnen

Süssmostcrème

Menu 2

Saisonaler Degen-Salat an Hausdressing

54.00

Mit saisonalen Toppings

Hackbraten an Pommery Senf Sauce

Mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Lemon Curt Tiramisu

Menu 3

Randencarpaccio

72.00

Mit Sprinz, Baumnüssen und Kürbiskernöl

Rindshuft im Pfeffermantel an Honig-Schalotten Jus

Mit Ratatouille und Bratkartoffeln

Creme Bavaroise mit Salzcaramel Kernen und Vermicelles

Menu 4

Rauchforellen Tartar

86.00

Mit Meerrettich, Apfel, Dill und Forellen Kaviar

Rindsfilet am Stück gebraten mit Rotweinjus oder Sauce Bernaise

Mit Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Schokoladenmousse mit Himbeerfruchtkern und Caramel Nüssen

Apéro-Häppchen

Alle Preise sind pro Person angegeben

Long-Grissini, Chips und Knabbereien	3.50
Blätterteiggebäcke	3.50
Mini Käseküchlein	2.50
Belegte Brötchen mit Ei, Lachs und Rindstatar	10.00
Gemüsestäbchen mit 2erlei Saucen, Tartar und Cocktail	3.50
Speckpflaumen	3.50
Degenplättli mit Fleisch und Käse	14.50
Falafel mit Avocado Dip	4.00
Zucchetti Feta Fritter mit Randenhummus	4.50
Lachstatar Körbchen mit Meerrettichcrème	4.50
Mini Tartelette mit Gorgonzolamousse und Caramel Zwiebeln	3.50

Vorspeisen

Salate

Grüner Salat an Hausdressing	8.00
Saisonaler Degen-Salat an Hausdressing Mit saisonalen Toppings	9.00
Gemischter Salat an Hausdressing Randen, Mais, Rüebli, Gurke, Sellerie und grüner Salat	16.50
Nüsslisalat an Hausdressing mit Ei, Speck & Croutons (saisonal) mit Eierschwämmli (oder Saisonpilzen)	18.50 + 4.00

Suppen

Saisonale Gemüserahmsuppe	9.00
Tomaten-Mango Suppe	12.50
Erbsen-Curry Minzen Suppe mit Kokosnuss	12.50
Bouillon mit Flädli	9.00
Kleine Suppe als Zwischengang nach Wahl	7.50

Kalte- & warme Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapern, Zwiebeln und Thunfischsauce	24.00
Geräucherter Lachs Mit Meerrettichschaum, Kapern, roten Zwiebeln und Salatbouquet	18.00
Rauchforellen Tatar Mit Meerrettich, Apfel, Dill und Forellen Kaviar	19.00
Randencarpaccio Mit Baumnüssen, Sprinz und Kürbiskernöl	16.00

Hauptspeisen

Fleisch

Kalbs-Rahmschnitzel mit Butternüdeli und Saisongemüse	42.00
Schweinsbraten, gefüllt mit Pflaumen, mit Rotweinjus mit Kartoffelgratin und grünen Speckbohnen	32.00
Schweinsbäckchen an dessen Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse	42.00
Rindsgulasch mit Sauerrahm und Schmorgemüse mit Spätzli	39.00
Rinds Entrecôte am Stück an Sauce Bernaise dazu Bratkartoffeln und Saisongemüse	47.00
Kalbsrücken mit frischen Eierschwämmli (Saison) mit Bimi Broccoli und Rosmarinkartoffeln	56.00
Degen Hackbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse	32.00
Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse und Spinat dazu Safran Risotto	36.00

Fisch

Wolfsbarsch gebraten auf Artischocken-Oliven-Tomatenragout Mit Knoblauch-Kräuteröl	38.00
Zander-Chnusperli mit Pommes Frites und Tartarsauce	36.50
Lachsforelle Zuger Art oder Luzerner Art mit Spinat und Pilaw Reis	38.00
Gebratener Lachs mit Kräuteröl mit Bimi Broccoli und Bratkartoffeln	38.00

Vegi

Zucchini-Feta Fritter 28.00
Mit Randenhummus

Quinoa-Maisgaletten 32.00
auf grilliertem Gemüse

Hausgemachte Gnocchi 26.00
Mit Limettensauce und jungem Spinat

Safran Risotto 28.00
Serviirt mit Bimi Broccoli und Granat Apfel

Millefeuille von Aubergine und Mozzarella 29.00
auf Peperoni Tomaten Salsa

Dessert

Schokosoftkuchen mit Vanilleglacé 12.50

Gebrannte Crème, garniert mit Rahm 9.00

Süssmostcrème, garniert mit Rahm 9.00

Dessertbuffet, 5 Desserts nach Wahl, ab 15 Personen 16.50

Meringues mit Glacé und Rahm 12.50

Fruchtsalat mit Sorbet 11.50

Degen Eiskaffee 9.50

Zuger Kirschtorte 9.00

Gedeckte Linzertorte 9.00

Hausgemachte Glacé «CIAO MONDO»

Rahmglace

Vanille	5.00
Felchlin Schokolade	5.50
Haselnuss-Nougat	5.50
Saltet Caramel	5.50
Pistazien	6.50

Sorbet

Himbeer Kokosnuss Sorbet	5.50
Aprikosen-Ingwer Limette	5.50
Mango Passionsfrucht	5.50

mit Rahm 1.00

mit Schuss 4.00

mit Schokoladensauce 2.00

Bankette

Ab 20 erwachsenen Personen bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden. Die angegebenen Menupreise werden pro Person berechnet. Das Menu sollte bis zwei Wochen vor Ihrem Anlass bekannt gegeben werden. Für Anlässe im kleineren Rahmen verweisen wir gerne auf unser a la Carte Angebot von Dienstag bis Samstag, welches auf unserer Homepage zu finden ist. Die Bankett-Menuvorschläge sollen ein Wegweiser sein und Ihnen helfen, ein Festessen nach Ihren Vorstellungen zu gestalten. Da wir Wert auf hausgemachte, frische Produkte legen, verzichten wir auf eine lange Auflistung von Vorschlägen. Auf Anregungen und individuelle Wünsche betreffend Menugestaltung, Tischformation und Raum gehen wir gerne ein und besprechen diese bei einem persönlichen Gespräch. Um Ihren Anlass in Ruhe zu besprechen, vereinbaren Sie bitte vorgängig einen Termin, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

Personenzahl

Unsere Vorbereitungen werden auf Grund der von Ihnen gemeldeten Personenzahl ausgeführt. Die 4 Tage vor Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als Verrechnungsbasis. Es besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für nicht angereiste Gäste und nicht konsumierte Speisen.

Kinder

Die Menukosten für unsere kleinen Gäste berechnen wir nach Aufwand und können von unserer «Knirpsen Kulinarik» Karte ausgewählt werden.

Tischdekoration

Wir bieten ein renoviertes Restaurant mit hochwertigen schönen Tischen und haben darum keine Dekoration auf unseren Tischen. Falls Sie dennoch Blumenschmuck auf den Tischen wünschen, beauftragen Sie gerne einen Floristen oder dürfen Ihre Wunschdekoration selber mitbringen.

Tischwäsche

Wir bieten Tischsets, welche zu dem Interieur passt. Eine Serviette pro Person ist bei jedem Besuch inklusiv. Falls Sie gerne weisse Tischläufer wünschen, verrechnen wir dies mit Fr. 1.00 pro Person.

Wein

Wir haben eine schöne Weinkarte mit vielen verschiedenen Weinen von unserem eigenen Weingut im Piemont oder weitere nationale und internationale Weine. Bei selbst mitgebrachten Weinen verrechnen wir für Bereitstellung, Service und Reinigung der Gläser ein Zapfgengeld von Fr. 39.- pro 75cl-Flasche.

Torten

Wenn Torten mitgebracht werden, berechnen wir Fr. 6.50 für Gedeck und Service, sofern diese ein Dessert von uns ersetzen.

Öffnungszeiten

Für reservierte Anlässe haben wir bis 24 Uhr geöffnet. Ab 0:30 Uhr stellen wir pro angebrochene Stunde Fr. 250.00 in Rechnung.

Preise

Unsere Preise verstehen sich pro Person und sind Nettopreise, die Mehrwertsteuer ist enthalten. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Bezahlung

Wir bevorzugen Barzahlung oder Rechnung mit Banküberweisung. Bei Rechnungsstellung gilt eine Zahlungsfrist von 8 Tagen.

Hunde

Bei uns sind Hunde erlaubt. Das Haus ist neu renoviert. Verschmutzungen durch Hunde werden in Rechnung gestellt.