
Bankett-Vorschläge

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir freuen uns, Ihnen Bankett-Menu-Vorschläge zur Gestaltung Ihres Anlasses zu unterbreiten.

Alle Menus können ganz nach Ihren Wünschen saisonal abgeändert oder ergänzt werden.

Vegetarier erhalten ein fleischloses, angepasstes Menu und die Kinder dürfen aus der bestehenden Kinderkarte auswählen. Kinder ab 12 Jahren werden wie Erwachsene abgerechnet.

Wählen Sie bitte ein Menu pro Gesellschaft aus.

Wir bitten Sie, uns spätestens 1. Tag vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Die gemeldete Personenzahl ist für die Rechnung verbindlich.

Gerne nehmen wir uns Zeit für Ihre Menübesprechung, bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin. 032 392 18 45 Vielen Dank.

Unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich inklusiv 8% Mwst. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarte.

Wir sind gerne bereit, mit EC-Direct/ Postcard abzurechnen oder Ihnen die Rechnung mit Einzahlungsschein mitzugeben oder zu schicken.

Einzelinkasso ist bei Gesellschaften bis 20 Personen möglich.

Für mitgebrachte Torten etc. verrechnen wir 6.- Fr. pro Person.

Wenn wir Ihre eigenen Weinflaschen ausschenken sollen verlangen wir pro Flasche 35.- Fr. Zapfengeld.

Nach 00.30 Uhr gewähren wir maximal 1,5 Stunden Überzeit.

Pro Stunde Überzeit verrechnen wir 120.- Fr.

Wir sind dankbar, wenn Sie ihren Hund zuhause lassen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Mit freundlichen Grüßen

Beatrice und Andreas Schenk

Tellerservice

Menu 1

Tagessuppe

Grüner Salat

Schweins Cordon Bleu

Gemüse garnitur

Pommes frites 37.60

Menu 2

Tagessuppe

Grüner Salat

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin 37.00

Menu 3

Tagessuppe

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel

Pfirsichhälfte mit Schlagrahm

Nudeln 34.80

Menu 4

Tagessuppe

Gemischter Salat

Pouletgeschnetztes an Curry-Sauce

mit frischen Früchten

Trockenreis 33.50

Menu 5

Tagessuppe

Gemischter Salat

Rindsgeschnetztes

an Stroganoff-Sauce

Reis 34.50

Menu 6

Tagessuppe

Grüner Salat

Lammrückenfilet mit Kräutersauce

Gemüse garnitur

Lyonerkartoffeln 48.00

Menu 7

Tagessuppe

Gemischter Salat

Pouletbrust an Pilzrahmsauce

Spätzli

35.00

Menu 8

Tagessuppe

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetztes an

Champignonrahmsauce

Nudeln

54.50

Menu 9

Tagessuppe

Grüner Salat

Kalbshaxen „Maison“

Safranrisotto

37.00

Menu 10

Tagessuppe

Gemischter Salat

Schweinspiccata nach Mailänder Art

Spaghetti, Tomatensauce

32.50

Gerichte mit Nachservice

Menu 11

Fleischsuppe mit Einlage

Grüner Salat

Kalbs und Schweinsbraten

Bratensauce

Gemüse garnitur

Pommes frites 41.50

Menu 12

Fleischsuppe mit Einlage

Grüner Salat

Schweinsgeschnetzeltes

an Champignonsrahmsauce

Gemüse garnitur

Spätzli 32.00

Menu 13

Fleischsuppe mit Einlage

Gemischter Salat

Roastbeef mit Sauce Bearnaise

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin 51.50

Menu 14

Fleischsuppe mit Einlage

Gemischter Salat

Schweinsfiletmedaillon

Morchelrahmsauce

Nudeln 43.80

Menu 15

Fleischsuppe mit Einlage

Gemischter Salat

Schweinsgulasch

Zwiebel-Paprikasauce

Kartoffelstock 32.00

Menu 16

Fleischsuppe mit Einlage

Gemischter Salat

Suure Mocke

Kartoffelstock

40.50

Menu 17

Fleischsuppe mit Einlage

Grüner Salat

Schweinskarreebraten

Senfsauce

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin 40.50

Menu 18

Fleischsuppe mit Einlage

Gemischter Salat

Kalbssteak an Morchel-Steinpilzrahmsauce

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

59.00

Menu 19

Fleischsuppe mit Einlage

Gemischter Salat

Emmentaler Lammvoressen

Safransauce

Kartoffelstock 33.00

Menu 20

Fleischsuppe mit Einlage

Bernerplatte mit sieben Fleischsorten

Bohnen und Sauerkraut

Salzkartoffeln

43.00

Festmenu

Menu 21

Geräuchertes Felchenfilet

Fleischsuppe mir Sherry

Schweinsfilet an Morchel-Steinpilzsauce
Gemüse garnitur
Nudeln

Sorbet nach Wahl

Rindsfilet an Hausgemachtem Kräuterbutter
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Dessert-Buffer 88.00

Menu 22

Wysuppe mit Brotcrôutons in der Espresso-Tasse serviert

Gemischter Salat

Schweinsfilet an Pfeffer-Rahmsauce mit Nudeln

Kalbsfilet an Pflaumen-Haselnusssauce mit Butterreis

Rindsfilet mit Tonkabohnenjus, hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Dessert-Buffer 99.00

Menu 23

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum mit Toast und Butter serviert

Kürbissuppe mit kandiertem Ingwer garniert mit einer Sauerrahmhaube

Kalbssteak an Calvadosrahmsauce mit Nudeln

Süßmostcreme mit Vanilleeis 69.00

Menu 24

Rinds-Carpaccio mit frischen Parmesanflocken und Olivenöl nappiert

Pastinakensuppe mit Rahmhaube

Lammrückenfilet an Macadamia-Nusskruste mit Balsamicojus

Gemüse

Kartoffel-Gratin

Dessertteller Surprise

69.00

Menu 25

Gefügelcremesuppe mit kleinem Poulet-Spiessli

Junger Lattichsalat mit Parmesanflocken

Entrecôte am Stück mit Bearnaise-Sauce

Gemüse

Kartoffelstock

Waldbeeren-Gratin mit Vanilleeis

63.00

Menu 26

Orangen-Rüebliuppe

Eisbergsalat mit Speck und Croutons serviert

Schweinsfilet an Currysauce mit Früchtespiess serviert mit Reis

Weisses und Braunes Schoggi-Mousse

56.00

Menu 27

Rinds-Tartar mit Jack Daniels verfeinert serviert mit Toast und Butter

Gemischter Salat

Rindsfilet gratiniert mit Tomaten-Parmesankruste

Gemüse

Kartoffelstock

Caramelisierte Vanillecreme

72.00

Menu 28

Zwiebelsuppe mit gratinierter Brot-Käsehaube

Grüner Salat

Rindszunge an Kapernsauce
mit Kartoffelstock

Merinque Glace mit Rahm 47.00

Menu 29

Feischsuppe mit hausgemachten Flädli

Grüner Salat

Blätterteig-Pastli mit reichhaltiger Fleischfüllung
Gemüse
Pommes frites

Caramelchöpfli mit Rahm 42.00

Vom Buffet

Fondu Chinoise

Rüebli-, Sellerie-, Randen-, Mais-, Gurken-, Tomaten-, Kabis-, Grünersalat

Schwein-, Rind-, Poulet-, Pferdefleisch

Mit diversen Süssen und Sauren Beilagen

Pommes frites und Reis

Pro Person 300 Gr. Fleisch 45.00

Hausgemachte Desserts

Caramelchöpfli mit Rahm	7.80
Parfait Grand Marnier	10.80
Weisses und braunes Schoggimousse	10.80
Brönnti Creme	8.50
Süssmost Creme	8.50
Fruchtsalat ohne Rahm	10.80
Fruchtsalat mit Rahm	11.80
Emmentaler Merinque mit Rahm	8.80
Emmentaler Merinque mit Glace	9.80
Vacherin Glace Torte	10.80
Orangen-Tiramisu	10.80

Zum Aperero

Chipsli, Nüssli, Popchorn		3.00
Schinkengipfeli, Käsechüechli	2 Stück	7.50
Chinesische Frühlingsrollen mit Süss-Saurersauce	3 Stück	7.50
Crissini natur		3.00
Crissini mit Rohschinken	Stück	3.00
Blätterteig-Schnecken	2 Stück	7.50
Blätterteig-Spinat-Schnecken	2 Stück	7.50
Baguettscheiben mit Tomaten und Mozzarella	Stück	7.50
Crotsini mit Rindstartarbällchen	Stück	7.50
Gerösteter Butterzopf mit Lachs und Meerretichschaum	Stück	7.50
Hauggemachte Bratwurst am Meter		9.00
Dörrzwetschge im Speckmantel	2 Stück	7.50
Gemüse Dip mit 2 Saucen		9.00