

## Bankett Menuvorschläge

Sie feiern mit Freunden, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, ein Jubiläum, ein Weihnachtsessen oder einen anderen individuellen Anlass.

Es ist Ihr Fest und wir möchten gerne den passenden Rahmen dazu schaffen. Unsere Menuvorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen.

Ein wunderschönes Ambiente ist die beste Voraussetzung für eine Feier die glückliche Erinnerungen hinterlässt. Den immer wieder überraschenden Dekorationen unserer Räumlichkeiten, dem aufmerksamen Service unseres Teams, den kulinarischen Köstlichkeiten aus besten Basisprodukten und den unzähligen Schätzen in unserem Weinkeller dürfen Sie voll Vertrauen.

Der Umgang mit unseren Menuvorschlägen ist denkbar einfach. Sie machen sich Gedanken zum Budgetrahmen (Essen, Getränke, Dekoration) und wie viele Gäste eingeladen werden. Als nächsten Schritt vereinbaren Sie einen Termin mit Harry Pfändler für die Details, wie Speisefolgen was passt zusammen und natürlich die saisonalen Einflüsse sollen auch nicht zu kurz kommen. Als letztes folgt die Wein Auswahl, dabei beraten wir Sie sehr gerne. Bitte beschränken Sie sich auf ein Menu oder fragen Sie nach der A la Carte Karte.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen.

## Checkliste für Ihren Anlass

- Reservation und Wahl des geeigneten Ambiente
- Durch die Menuvorschläge schwelgen
- Budgetrahmen abstecken für Menu, Weine, Dekoration und eventuell Apèro
- Termin für Menubesprechung vereinbaren
- Weinauswahl mit uns oder zuhause mit Freunden
- Menukarten und Text
- Tischkarten und Tischordnung
- Dekoration oder Blumen bestellen
- Unterhaltung, Platz Ansprüche und Möglichkeiten abchecken
- Hilfsmittel wie: Hellraumprojektor, Leinwand, Beamer, Flipchart
- Klavier Marke Schimmel gepflegt Miete 150.-Fr.
- Zuschlag für Personal nach Mitternacht pauschal 150.- Fr.(Verlängerung)
- Hotelzimmer Reservieren
- Individuelle Wünsche und Fragen
- Definitive Personenzahl, 24 Std. Vor dem Anlass, spätestens, (wird verrechnet)

Die aufgeführten Preise verstehen sich in SFr. inkl. MWSt.  
Wo nichts anderes angegeben ist, pro Portion.

## Macht Lust auf mehr

|   |                                  |       |
|---|----------------------------------|-------|
| Rohe Gemüsestängel mit Kräuterdip   | pro Platte für<br>ca. 8 Personen | 24.50 |
| Hausgemachte Käsestängel mit<br>4 Jahre altem Parmesan  | pro Person                       | 2.50  |
| Focaccia pro Sorte und<br>- mit Rosmarin und Meersalz<br>- mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum<br>- mit Zucchini und Majoran | pro Person                       | 2.50  |
| Hausgemachtes Pop Corn  | pro Person                       | 1.50  |
| Tortillia Chips mit Salsa con Queso<br>und Guacamole  | pro Person                       | 4.50  |
| Parmesan 4-jähriger Reggiano am Stück   | pro Person                       | 4.50  |
| Tapas sind kleine Häppchen<br>warm und kalt serviert<br>nach Angebot und Saison   | pro Stück                        | 2.90  |
| Sandwich am Meter mit verschiedenen<br>Füllungen, für ausgedehnte Apèro   | per Meter                        | 22.50 |
| Kleines Tapas Buffet<br>ab 15 Personen, für ausgedehnte Apèro   | pro Person                       | 18.50 |

## Das fängt ja gut an

### Suppen

|   |       |
|---|-------|
| Rindsbouillon mit Flädli  | 6.50  |
| Rindsbouillon mit Gemüsestreifen  | 6.50  |
| Reusstaler Grünkernsuppe  | 7.--  |
| Saisonales Gemüse Schaumsüppchen nach Angebot                           | 7.50  |
| Erbsenschaumsüppchen mit Schwarzwurzelchips                             | 8.50  |
| Curryschaumsüppchen mit Mandelscheiben                                  | 7.--  |
| Tomatensuppe mit Basilikum<br>und Crème fraîche                         | 8.50  |
| Muskatkürbisschaumsüppchen<br>mit Kürbiskernpesto                       | 8.--  |
| Steinpilzcapuccino mit Schaumhäubchen                                   | 9.50  |
| Klare Kraftbrühe mit Pistazienquark Klösschen<br>unter Blätterteighaube | 10.50 |
| Kartoffelsauerrahmsuppe mit frischem Sommer- oder Herbsttrüffel         | 12.50 |
| Kastaniensuppe mit Zimtcroustons  | 10.50 |
| Hummerschaumsuppe mit Cognac  | 12.50 |

## Raffinierte Einsteiger

### Kalte Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Grillierter, mariniertes Gemüsesalat mit Gontenschwiler Formagini und Kräutervinaigrette                                  | 15.50 |
| Cocktail von Baby Blacktiger Krevetten mit frischer Ananas und Buttertoast  | 16.-- |
| Mousse von sonnengetrockneten Tomaten und Frischkäse, mit Ruccola und Blattsalat garniert<br>Bruschetta Toast             | 16.50 |
| Warmes Rauchforellenfilet aus der ältesten Räucherei Deutschlands mit Meerrettichschaum und süß/saurem Kartoffelsalat     | 17.50 |
| Irischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und taufrischen Saisonsalaten garniert, Butter Toast                            | 19.-- |
| Hausgemachte Gemüse Terrine auf Tomatenchutney im Kräutersalatnest  | 17.50 |
| Geräucherte Entenbrust auf Blattsalaten mit Aromaten der Saison Veredelt, wie Frucht-balsamicos von Egliswil und Edle Öle | 18.-- |
| Hausgemachte Entenleberterrinerne mit Quittengeleé, sensationellem Apfelsalat und Sonntagsweggen                          | 24.50 |
| Antipastiteller mit verschiedenen Delikatessen von Land und Meer aus der mediterranen Küche mit Crissini serviert         | 19.-- |

## Köstliche Energiespender

### Salate

|   |                    |
|---|--------------------|
| Kleiner, bunter Mischsalat mit Karottenstreifen<br>in Schüsseln serviert  | 6.50               |
| Bunter Blattsalat mit Balsamicovinaigrette  | 9.--               |
| Gemischter Salat mit Chnoblibrötli  | 10.50              |
| Grossmutter's Lieblingssalat mit bunten Blättern,<br>knusprigem Speck, gehackten Freilandeiern, französischer Sauce<br>und Knoblauchbrotwürfeli | 12.--              |
| Taufrischer Nüsslisalat mit caramelisierten<br>Sonnenblumenkernen und gebratenen Champignons  | 10.50              |
| Rohkostsalat mit Äpfeln und Nüssen an Joghurtdressing   | 11.--              |
| Gartenfrischer Kräuterblattsalat mit<br>gebratener Geflügelleber lauwarm serviert   | 12.50              |
| Frische Avocado in Fächer geschnitten mit Grapefruitfilets<br>an Honig/Mohn-Joghurtsauce, Vitaminspender  | 11.50              |
| Verschiedene Blattsalate mit Birmenstorfer Wildsauschnen und<br>fruchtigem Aargauer Balsamico Nuss Dressing                                     | 17.50              |
| Sautierte Black Tiger Riesenkrevetten auf knackigem<br>Eisbergsalat mit Curry Kokos Dressing  | 21.50              |
| Saisonsalat vom Chef zusammengestellt mit verschiedenen<br>Delikatessen und dem passenden Dressing  | Preis nach Angebot |

## Unwiderstehlicher Genuss

### Warme Zwischengerichte

|   |       |
|---|-------|
| Temperiertes, geräuchte Lachsfilettranche auf Apfelweinschaum mit Kartoffelschnee | 16.-- |
| Lachsstrudel auf Schnittlauchbittersauce mit Spinatköpfchen (Flan)                | 17.-- |
| Welsfilet mit Mandeln, in Butter gebraten, auf sizilianischem Spinat              | 16.-- |
| Fangfrischer Fisch nach Art des Chef's zubereitet                                 |       |
| -Edelfische - Salzwasser  | 26.50 |
| -Süswasser  | 19.50 |
| <b>Risotto aus der ältesten Reismühle Italiens:</b>                               |       |
| -mit sonnengetrockneten Tomaten und frischem Basilikum                            | 14.50 |
| -mit Champagner, frischen Pilzen und 4 Jahre altem Parmesan                       | 16.50 |
| -mit Herbst- oder Sommertrüffeln nach Saison                                      | 17.50 |
| -mit Kastanien und Prosecco   | 15.50 |
| <b>Hand- oder hausgemachte Pasta:</b>   |       |
| -Calamari (Ringförmige Pasta) mit pikantem Tomatensugo                            | 16.-- |
| -Fettuccini mit Gontenschwiler Frischkäse und Rucola                              | 17.50 |
| - Engelshaarnüdeli mit Steinpilzen und Sauerrahm                                  | 18.-- |
| -Penne mit Blacktiger Krevetten, Knoblauch und Kräutern                           | 19.50 |

## Träume werden wahr

### Geflügel (Schweiz/Frankreich)

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| Geschnetzeltes vom Mägenwiler Freiland Poulet an milder<br>Currysauce in Basmatireisring mit gebratenen Früchten garniert           | 21.50                         |
| Trutenpiccata nach Mailänderart<br>mit Tomatenspaghetti und Parmesan  | 19.50                         |
| Pouletbrust mit Zitronenrahmsauce,<br>Camargue Reis, marktfrisches Gemüse   | Ungarn 21.50<br>Schweiz 24.50 |
| Maispouardenbrüstchen auf Hummerschaum mit<br>Königskrevetten, hausgemachte Nudeln, marktfrisches Gemüse                            | 36.--                         |
| Entenbrüstchen an Blutorangensauce mit<br>rotem Camargue Reis, marktfrisches Gemüse   | 36.--                         |
| Challans Entenbrust rosa gebraten mit Ingwer und Honig,<br>Fried Rice, asiatisches Wokgemüse und Kroepek                            | 36.50                         |
| Zartes Brüstchen eines Greyerzer Freiland Hühnchens auf<br>Sommertrüffelsauce, hausgemachte Nudeln,<br>marktfrische Gemüse garnitur | 37.50                         |

### Vom Lamm (Schweiz/Australien)

|   |       |
|---|-------|
| Lammgigot mit Kräutern und Rotweinsauce à la Provence,<br>Kartoffelgratin, marktfrisches Gemüse       | 25.50 |
| Lammrückenfilet an Rosmarinjus auf Ratatouille,<br>knusprige Röstikroketten, marktfrisches Gemüse     | 39.50 |
| Lammkarrée in einer Kräuterkruste gebacken<br>auf Rotweinjus, Bäckerinnenkartoffeln, gefülltes Gemüse | 39.50 |

**Vom Schwein (Schweiz)**

|  |       |
|--|-------|
| Winzerschinken im Brotteig mit Kartoffelsalat und Senf                                   | 20.50 |
| Rippli mit Öpfelchruut und Salzhärdöpfel   | 19.50 |
| Paniertes Schweinskotellet mit Tomatenspaghetti  | 24.50 |
| Schweinskarréebraten mit Rosmarinjus,<br>Kartoffelgratin, marktfrisches Gemüse           | 24.50 |
| Schweinsfilet an Champignonsrahmsauce,<br>Hausgemachte Tagliatelle, marktfrisches Gemüse | 34.-- |
| Schweinsfilet kalt geräucht, gebraten mit Dörraprikosen<br>Portweinsauce und Nussrisotto | 36.-- |

**Vom Kalb (Schweiz)**

|   |       |
|---|-------|
| Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus,<br>Kartoffelgratin, marktfrisches Gemüse   | 29.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart,<br>Butternudeln und Bohnenbündel   | 34.50 |
| Kalbpiccata auf Tomatencoulis,<br>Risotto, Zuchinischeiben mit Thymian  | 34.50 |
| Ganzer Kalbshaxen langsam geschmort<br>in delikater Rotweinsauce<br>Tessiner Rosmarinpolenta und Gemüse garnitur      | 38.-- |
| Emmentaler Kalbskrone am Stück gebraten, Weihnachtlich parfümiert<br>mit „Häggli ger Waldpilzrisotto“ Gemüse garnitur | 46.-- |
| Kalbskarree am Stück gebraten mit frischen<br>Pilzen nach Saison<br>Röstikroketten und marktfrische Gemüse garnitur   | 44.-- |

Kalbsfilet poelliert mit einer Sauce aus Crème fraîche und frischen Kräutern, hausgemachte Nudeln, marktfrische Gemüse garnitur 49.50

### **Vom Rind (Schweiz/Irland)**

Rindsschmorbraten in Portweinsauce nach bürgerlicher Art, Griessgnocchi, geschmortes Rotkraut 34.50

Rindshuftsteak mit Kräuterbutter Rosmarinbratkartoffeln, marktfrisches Gemüse 36.--

Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Spätzli, Gemüse allerlei 44.--

US Prime Rip langsam im Ofen gegart mit Sauce Bearnaise Bratkartoffeln, marktfrisches Gemüse (ab 15 Personen) 46.--

Rindsfilet am Stück gebraten mit grüner Pfeffercognacsauce Kartoffelgratin, marktfrisches Gemüse 46.--

Rindsfilet Rossini mit Herbsttrüffelsauce Kartoffelgratin, marktfrische Gemüse garnitur 49.--

## Diverses

|  |       |
|--|-------|
| Spaghettiplausch<br>mit 3 verschiedenen Saucen, wie der Chef sie liebt                             | 24.50 |
| Chef's berühmter Hackbraten (Kalb und Schwein) mit Biersauce<br>Kartoffelstock und frisches Gemüse | 23.50 |
| Älplermaggaronen mit Bölläschweitzli, husgmachts Öpfelmues<br>und Alpkäse                          | 19.50 |
| mit paniertem Schnitzel  | 24.50 |
| Chef's Fondue à Discretion (nur im Saal 1.Stock)<br>mit Brot und Gschwelkti pro Person             |       |
| -Geheimkäsefondue  | 26.50 |
| -Tomatenfondue   | 27.50 |
| -Chnoblifondue   | 27.50 |
| -Williams und Birnen   | 27.50 |
| -Gemüsefondue  | 27.50 |
| -Waldpilze und Cognac  | 29.50 |

## Ein Honigtopf für Naschbären

### Desserts

|   |       |
|---|-------|
| Saisonales Carpaccio von frischen Früchten<br>mit passendem Sorbet                  | 10.-- |
| Gebrannte Crème mit Niddle und Streusel   | 7.--  |
| Vermicelle mit Glacé und Meringues (nach Saison)                                    | 12.50 |
| 3 Sorbets mit exotischen Früchten   | 12.50 |
| Topfenstrudel mit Bourbon Vanille Sabayone  | 13.-- |
| Weisses Schokoladenmousse<br>mit Passionsfruchtsauce                                | 14.50 |
| Weisse Trüffeltorte mit<br>Himbeercoulis  | 13.50 |
| Soufflée Glacé Grand Marnier  | 10.50 |
| Dessertteller nach Laune des Chef's<br>mit 5 verschiedenen Leckereien               | 14.50 |
| Flammierte Omelette Surprise (Glacé, Bisquit, Alkohol)<br>(ab 10 Personen)          | 13.50 |
| Dessertbuffet ab 30 – 50 Personen   | 16.-- |
| Hochzeitsdessert Schwan, Vacherin Glacé<br>Torte in Form eines Schwanes ab 25 Pers. | 15.50 |
| <b>Mignardises:</b> kleine Konfekt-Auswahl zum Kaffee                               | 4.--  |



PFÄNDLERS

## Käse

Käseauswahl von Maître Beeler:

ausgereifte Rohmilchkäse von unserem Käsewagen

mit ofenfrischem Hausbrot serviert

Preis nach Portionengrösse