



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 Gerichte Vorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen und ihr Wunsch Menü zusammen zu stellen.

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 ihr Vertrauen schenken.

Der Umgang mit unseren Menü Vorschlägen 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. Zuletzt 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 Ambientes
- Durch die Menü Vorschläge schwelgen
- Budgetrahmen abstecken für Menu, Weine, Dekoration und eventuell Apéro
- Termin für Menu Besprechung vereinbaren
- Weinauswahl mit uns oder zuhause mit Freunden
- Menü Karten 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 Mitarbeiter nach 23.30 Uhr 100.- Fr.(pro Stunde)
- Hotelzimmer Reservieren
- Individuelle Wünsche und Fragen
- Definitive Personenzahl, bitte spätestens 48 Std. vor dem Anlass durchgeben, diese wird auch verrechnet.

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

Macht Lust auf mehr

Sizilianische Oliven vom Chef eingelegt	pro Schale	8.--
Frische Gewürzmandeln	pro Schale	7.50
Rohe Gemüsestängel mit Zatardip	pro Person	4.--
Rosmarin Focaccia mit Tomaten	pro Person	4.50
Elsässer Flammkuchen mit Speck	pro Stück	13.--
Gemüse Frittata nach Saison	pro Person	3.--
Hausgemachtes Pop Corn, gesalzen	pro Schüssel	5.50
Tortillia Chips mit Tomatensalsa, hausgemacht, mild und pikant	pro Person	4.50
Slow Food Salami aus dem Piemont	pro Portion	14.--
Gambas al pil pil mit Bio Zitrone und Chili	pro Stück	4.--
Beelers Alp Sbrinz	pro Person	5.--
Quesadillia mit Rohschinken	pro Stück	12.--
Tapas Buffet (ersetzt eine Vorspeise) ab 10 Personen, für ausgedehnte Apèro	pro Person	21.--
Tapas Buffet gross (Apèro Riche) ab 15 Personen pro Person mit warmen Komponenten	pro Peron	35.--

Das fängt ja gut an

Suppen

Linsen Tomatensuppe mit Kokos und Jaipur Curry	9
Gekühlte Avocado Erbsensuppe mit Minze	9
Gazpacho Andaluz mit Gamba im Kartoffelmantel	15
Rindskraftbrühe mit Teufelschnittchen (pikante Käseschnittchen)	9
Champagner Schaum Süppchen mit Herbsttrüffel vom Rüsler	14
Pro Specie Rara Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Crème fraîche	9
Muskatkürbisschaumsüppchen mit Kernöl, Kürbiskernen Und Vanille Schlagrahm	9
Aargauer Rüebli-suppe mit Kokosmilch und Gemüse Wan Tan	13
Steinpilz Cappuccino mit Schaumhäubchen	12
Kartoffelsauerrahmsuppe mit Speck und Rauchforelle	13
Hummerschaumsuppe mit Hummer Agnolotti	22

Raffinierte Einsteiger

Kalte Vorspeisen

Ziegenkäse Rolle mit Kürbiskern Krokant überbacken, serviert mit gartenfrischem Blattsalat, Apfel Chutney	17
Dörrtomaten Tatar mit Rosmarin Focaccia dekoriert mit frischen Blättern und Kräutern (Auch Vegan möglich)	19
Reusstaler Kalbfleisch Carne Cruda, mit Belper Knolle auf warmem Kartoffel Trüffelschaum, Kartoffelbrot	24
Variation von Rauchlachs aus Nussbaumen mit hausgemachtem Butter Brioche und Meerrettich	21
Carne Cruda vom Aargauer Wasserbüffel mit Zitronenöl und Onsenei	23
Das absolut Beste Carpaccio der Region, wird mit der Huft vom Wasserbüffel, Alpsbrinz Spänen und Umami Sprossen verfeinert - Mit Rüsler Trüffel (nach Saison)	22 24
Tavolata mit 7 verschiedenen Delikatessen von Land und Meer aus der mediterranen Küche in Schalen auf den Tisch serviert	24
Frische Feigen mit Basilikum, Ziegenkäse und Granatapfel Vinaigrette (nach Saison)	21
Gebeizte Saiblings Tranchen Mojito Style mit Apfel-Gurkensalat	23
Duo von Tuna Tatar & kurz gebraten, grüner Papaya Salat Wasabi Espuma	24
Hüttenkäse, Babaganoush, Granatapfel, karamellisierte Pecannüsse und Bagel Chips	19
Gemüsetatar auf Safran Couscous mit Piemonteser Haselnuss-Vinaigrette	19

Köstliche Energiespender

Salate

Kleiner, bunter Mischsalat mit Karottenstreifen in der Schüssel serviert „zum selber schöpfä“	9
Vitaminbombe in der Schüssel serviert „zum selber schöpfä“ mit karamellisierten Sonnenblumenkernen, Alpsbrinz, Früchten nach Saison, verschiedenen Blattsalaten und Garten Kräuter	12
Taufrischer Blattsalat mit Balsamico Hausdressing	13
Gemischter Salat mit noch warmen, knusprigen „Chnoblibrötli“	15
„Grossmutter’s Lieblingssalat“, Kopfsalatherz mit krossem Speck, warmem Rührei, Vollkorn Brotwürfeli und französischer Sauce	15
Taufrischer freilandNüsslisalat mit karamellisierten Sonnenblumenkernen, Sizilianischen Orangen je nach Saison	16
Salat aus mindestens 8 verschiedenen Sorten Tomaten aus unserem Pro Specie Rara Garten in Untersiggenthal, Aargauer Wasserbüffel Mozzarella oder Burrata erhältlich von ca. Mitte Juli bis Ende September	18
Geschmorte Tomaten mit altem Balsamico, Basilikum, Burrata und Schaum	16
Verschiedene Blattsalate mit Aargauer Mostbröckli, rohe Rande, Müsler Apfel und Merrettich	15
Gebackener Kürbis mit Kardamon, Limette und Chili-Mohn Crumble	17
Tomaten Brot Salat mit Quinoa und Basilikum Vinaigrette	12

Unwiderstehlicher Genuss

Warme Zwischengerichte

Trüffelei, eine geniale Spezialität aus unserer Küche bestehend aus Ei, Kartoffelluft und delikatem Rüsler Trüffel, auf Anfrage leider nur während der Saison zu genießen. 21

Frischer Fisch nach Art des Chef's zubereitet (je nach Fang)
-Edelfische – Salzwasser, Wolfsbarsch, Steinbutt usw. 29
-Süßwasser wie Zander oder Saibling 26

Risotto mit Champagner und Häßglicher Waldpilzen (mind. 17 Sorten), unsere eigene Mischung und 3-jährigem Parmesan 19

Hand- oder hausgemachte Pasta / Gnocchi

«Calamari» handgemachte Pasta in Form von Tintenfischringen mit pikantem Tomaten Specksugo, meine absolute Lieblingspasta 16

Hausgemachte Piemonteser Kalbfleisch Agnolotti auf Parmesanschaum und knusprigem Salbei 24

Taglierini «Carbonara» nach Chefs Art mit Belper Knolle, Parmesan Schaum, Ei und Speck 18

Albula Bergkartoffel Gnocchi mit Birnen und Haselnüssen, Fonduta Sauce 18

Träume werden wahr

Geflügel (Schweiz/Frankreich)

Rosa gebratene französische Entenbrust mit Balsamico & Holunder,
Bimi (wilder Broccoli) cremige Kartoffel Mousseline 39

Auf der Haut kross gebratene Maispouarden Brust, Morcheln,
hausgemachte Tagliatelle und Mohn Karotten 39

In Teriyaki marinierte Pouarden Brust, mit Jasminreis dazu
gedämpfter Senfkohl 37

Vom Lamm (Schweiz/Australien)

Lammgigot mit Honig und Lavendel parfümiert auf Ratatouille
serviert mit Lyoner Kartoffeln 34

Lamm Entrecôte in der Kräuterkruste, mit Harissa Karotten und
Kartoffel mit Kokos 52

Lammkarree im Green Egg grilliert,
Frühlingszwiebeln, Fenchel, Chardonnay Risotto 56

Schwein (Schweiz) Pata Negra (Bözberg)

Wettinger Winzerschinken im Brotteig mit Kartoffelsalat und hausgemachtem Senf	24
Schwein-Kalbs Hackbraten Kartoffel Karotten Nur Kalbfleisch	29 35
Äplermaggaronen mit Bölläschweitzli, huusgmachts Öpfelmues und Alpkäse (Vegi Variante) mit paniertem Schnitzel	24 29
Schweins Cordon Bleu 2.0 Pommes geröstetes Gemüse vom Schwein	35
	52
Glasierter, saftiger Schweinsnackenbraten mit Zwickel Biersauce, Kartoffelstock, marktfrisches Gemüse	29
Schweinsfilet Calvados mit glasierten Apfelscheiben Rezept wird nicht weitergegeben 😊 hausgemachte Tagliatelle, marktfrisches Gemüse	39
Secreto vom Pata Negra Schwein Holzkohle Chorizo Berberitzen Reis	52
Schweinfilet Spießchen mit Mostspeck eingepackt, Zitronenthymianjus, serviert auf Dörrtomaten Risotto und grillierten Zucchini	39
Rücken vom Pata Negra Schweinchen auf Holzkohle kross Grilliert Chorizo Sauce und Gemüsepaella	59

Rind (Schweiz/Irland) und Aargauer Wasserbüffel

Ragout vom Wasserbüffel nach Burgunder Art in Birmenstorfer Pinot Noir geschmort Kartoffelstock, marktfrisches Gemüse	39
Wasserbüffel Brasato I Tessiner Polenta I geröstetes Gemüse	42
Geschnetztes "Stroganoff" von der Rindsfutt nach Chefs Rezept mit Wodka, hausgemachte Taglierini, marktfrisches Gemüse	44
Rindsfilet Rossini I Trüffel I Entenleber I Taglierini I Spinat	62
Rindsentrecôte I Cafe de Paris I Sellerie I Kartoffelgratin	59
Rindsfiletwürfel Stroganoff I Quarkspätzli I Marktgemüse	52
Rindsfilet in geheimer Pfeffermischung gewendet, am Stück gebraten, tranchiert und mit Whisky Sauce serviert	
Greizer Kartoffelrahmgratin, Gemüse	56
Tataki vom Rindsfilet (kurz gebraten) lackiert auf Gemüse, Rettich, Sesam, Dashi (japanische Bouillon) Erbsen-Kartoffel Moussline	58

Vom Kalb (Schweiz)

Kalbs Schulter I Holzkohlen BBQ I Taglierini I Mais I rote Zwiebeln	36
Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art I Rösti I Marktgemüse	49
Piccata Milanaise vom Emmentaler Kalb, Tomatencoulis Prosecco Risotto, Zucchini-scheiben mit Thymian grilliert	45
Rahmgulasch I Sauerrahm I Quarkspätzli I Peperoni	32
Kalbskrone I Süsskartoffeln I Pesto I Mangold I Madeira	65
Kalbssteak I Zwiebel I Olivenöl I Gruyere I Kartoffelstampf I geröstetes Gemüse	59

Vegi (Vegan)

Kichererbsen Gelbes Curry Süsskartoffeln Gemüse Indisches Fladenbrot	36
Gemüse Tikka Masala Mango Chutney Fladenbrot Joghurt	35
Geröstete Pastinaken Süsskartoffeln Tofu Kapernvinaigrette	32
Ratatouille Tarte Aubergine Büffel Mozzarella Rauke	31
Saisonale Gerichte, stetig wechselnd auf Anfrage	

Käse vom Wagen

Rohmilch Käseauswahl des „Maître Fromager“ Rolf Beeler
mit ofenfrischem Nuss Brot, Glarner Birnenbrot und
Feigensenf serviert

Preis nach Verbrauch

Ein Honigtopf für Naschbären

Desserts

Ananas Carpaccio mariniert mit Rum und Minze und hausgemachtes Kokoseis im knusper Körbchen	12
Gebrannte Crème mit Niddle und Streusel	9
Birmenstorfer Süssmostcrème mit Fotzelschnitte	15
3 hausgemachte Sorbets in der Honigwabe serviert mit einem Salat von frischen Früchten der Saison	14
Crema Catalana mit Pistazien	10
Dessertteller nach Laune des Chefs mit 5 verschiedenen Leckereien	16
„Fingerfood Desserts“ nach Lust und Laune Stück	4
Warmer Schokoladen Kuchen mit flüssigem Kern und Verweine Sauerrahmeis, Chef's Lieblingsdessert	15
Dessertbuffet mit mindestens 9 verschiedenen Kreationen aus unserer Desserttraum Abteilung (ab 30 Personen)	22
Mascarpone Birnen Kaffee Löffelnbiscuit	16
Klassische Tarte Tatin mit Vanille Eis	14
Cheesecake mit Spekulatius und Cacao Sorbet	14
Schwarzwälder Variation	15
Kaffee Zabaione mit Thaiti Vanille Eis	15