****

MENÜVORSCHLÄGE

Familie Christian Halter

Rütistrasse 12

CH-6074 Giswil

Tel.: +(41) 41 675 11 08

Fax.: +(41) 41 675 10 08

E-Mail: info@grossteil.chmailto:grossteil@hotmail.com

Homepage: [www.grossteil.ch](http://www.grossteil.ch)

Montag + Dienstag Ruhetag

Sonntag bis 16 Uhr geöffnet

Lieber Gast

Schön, dass wir mit Ihnen zusammen Ihren Anlass gestalten dürfen. Ein paar Informationen:

Räumlichkeiten Saal bis 140 Sitzplätze

 (der Saal ist rollstuhlgängig / behindertengerechtes WC vorhanden)

 Schwingerstube 40 Sitzplätze

 Restaurant 40 Sitzplätze/ Aussichtsterrasse 38 Sitzplätze

Übernachtungen Wir haben 5 Doppelzimmer zur Verfügung, falls Sie oder Ihre auswärtigen Gäste lieber nicht mehr heimfahren möchten.

 Fr. 130.00 - 140.00 p. Nacht inkl. Frühstück zuzgl. Kurtaxe

Menüvorschläge Die beigefügten Menüvorschläge gelten für Bankette ab 10 Personen

 (alle Teilnehmer essen dasselbe Menü)

Getränke Wir beraten Sie gerne bei einem Gespräch bezüglich Apéro, Wein, etc. Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 25.00 pro Flasche.

Menü Bei der Auswahl der Menüs sind wir Ihnen jederzeit behilflich. Sie können die Gerichte selbstverständlich auch nach Ihren eigenen Vorstellungen gestalten oder ändern. Preisanpassungen auf Grund von Angebotsschwankungen behalten wir uns vor. Preise inkl. 7.7% MwSt.

Probeessen Wünschen Sie vorgängig ein Probeessen gewähren wir Ihnen 10% auf den Menüpreis. Bitte beachten Sie, dass nicht jedes Menü für eine kleine Personenanzahl (2-6) machbar ist. (z.B. Braten, Gratin, spezielle Desserts)

Tischform Es gibt viele Möglichkeiten! Wie stellen Sie es sich vor?

Blumen/ Blumen-Arrangements bestellen wir für Sie auf Wunsch beim Gärtner - Preise je Dekoration nach Auswahl. Wünschen Sie einfache Frischblumen verrechnen wir den Selbstkostenpreis zuzüglich einer Bereitstellungspauschale von Fr. 30.00.

Raummiete/ Schwingerstube Fr. 50.00 / Saal Fr. 150.00 Die Raummiete entfällt bei einer
Beamer Essenskonsumation aller Gäste (Schwingerstube ab 10 Pers./Saal ab 20 Pers.)

 Bei ortsansässigen Vereinen entfällt die Raummiete. Eine Leinwand kann im Saal gratis zur Verfügung gestellt werden, die Beamermiete beträgt Fr. 30.00.

Zeitumfang Ein Anlass, der länger als bis 24 Uhr dauert, muss mit dem Wirt abgesprochen werden. Regelung bei Verlängerung: bis 1 Uhr gratis

 Ab 1 Uhr berechnen wir eine Pauschale von Fr. 60.00 plus

 Fr. 25.00 pro Servicemitarbeiterin pro angebrochene Stunde

 **Eine Verlängerung ist bis maximal 4 Uhr möglich.**

Bezahlung Sie haben die Möglichkeit die Rechnung bar, mit EC-Karte, Post Card oder per Rechnung (netto innert 30 Tagen) zu begleichen. Kreditkarten nehmen wir bei Banketten nicht an.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeiten und Allergien. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen betreffen, informieren wir Sie gerne auf Anfrage. Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Dies gilt als Grundlage zur Rechnungsstellung, Abweichungen berücksichtigen wir nur bis 10%. Vielen Dank für Ihr Verständnis. Es wäre uns eine grosse Freude, Sie und Ihre Gäste begrüssen zu dürfen. Wir wünschen Ihnen schon jetzt angenehme Stunden in unserem Hause. Das Team vom Landgasthof Grossteil wird alles daransetzen, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Datum |  | Anlass |  |
| Uhrzeit der Ankunft |  | Kontaktperson |  |
| Personenanzahl | EW | Kind | Telefon |  |
| Raum |  |  |  |
| Tischform | Reihen □ Blocktisch □U-Form □ a la carte □E-Form □ ………….. □ | Adresse |  |
| Trennvorhang □ | Druck Menükarten □Anzahl……  | Zeiten | Ablauf |
| Sitzplan □ |
| Namenskarten □ | Blumen vom Gärtner □Preis nach AbspracheStück………….BudgetFarbe …………………...............Blumensorte…………………….. |  | *Apero* |
| Geschenktisch □ |  | *z.B. Getränkeservice* |
| Tanzfläche □ |  | *z.B. Vorspeise* |
| Bühne □ |  |  |
| Musik □ | einfache Frischblumen □Selbstkosten + pauschal Fr. 30.00 |  |  |
| Rednerpult □ |  |  |
| Leinwand □ | vorhandene Rest.-Deko □ |  | *Darbietungen* |
| Beamer □(Miete Fr. 30.00) | Blumendeko wird gebracht □wann: |  | *Pausen* |
|  | Kerzen □ | Verlängerung □ | bis ca……max. 4 Uhr (kostenpfl.) |
| Menü | Kinderessen |
| *Vorspeise 1* | Anzahl | Preis | Spezielles |
|  |  |  |  |
|  |  |  | Apéro |
| *Vorspeise 2* |  |  |  |
|  |  |  | Weisswein |
|  |  |  |  |
| *Hauptgang* |  |  | Rotwein |
|  |  |  | Mineral |
|  |  |  | Kaffee □ |
|  |  |  | Offenausschank Bier (Fr.10/l) □ |
| *Dessert* |  |  | Rauchwaren Rechnung □ Einzelinkasso □ □ |
|  |  |  | Spirituosen Rechnung □ Einzelinkasso □ |
|  |  |  | Sonstiges…………….………………………………….. |
| Menüpreis komplett Fr. | Barzahlung □ |  |
| HG ohne Nachservice □ | Einzelinkasso □ |  |
| HG mit Nachservice v. allem □ | auf Rechnung □ | innert 30 Tagen netto |
| HG mit Nachservice ………………………………………………………… | EC-Karte □Postcard □ | Kreditkarten akzeptieren wir wegen der Gebühren bei Banketten nicht! |
| Notizen Grossteil |  |
| Tischwäsche □ | Tischset Papier □ |
| Servietten □ | Airlaid-Servietten □ | Rechnungsadresse |  |
| Brötli □ | Telaservietten □ |  |

Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Diese Zahl gilt als verbindlich und ist die Grundlage zur Rechnungsstellung. Steigt die Teilnehmerzahl gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl, so wird die tatsächliche Zahl verrechnet. Ebenfalls bitten wir um eine genaue Angabe der Ankunft. Eine Differenz von einer halben Stunde tolerieren wir gerne. Den Mitarbeiteraufwand für eine gröbere Verspätung erlauben wir uns in Rechnung zu stellen. Preiskalkulation 1/22 erlischt bei einer neuen Ausgabe. Der Gast haftet für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Gäste verursacht werden, ohne dass der Landgasthof Grossteil dem Gast ein Verschulden nachweisen muss. Betreffend den vom Gast, Veranstalter, Referenten oder Dritten eingebrachten Sache, Kleider oder Materialien wird seitens Landgasthofs Grossteil jede Haftung wegbedungen. (Formular Gast Bankettbesprechung update 1/22)

Vorspeisen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kalte Vorspeisen |  |  |  |
| Kleiner grüner Salat | Fr. | 9.00 |  |
| Kleiner gemischter Salat | Fr. | 11.00 |  |
| Chefsalat“ mit gebratenem Speck und Eischeiben | Fr. | 12.00 |  |
| Grossteiler Eisbergsalat mit Speck und Vinaigrette | Fr. | 12.00 |  |
| Forellenfilet geräuchert mit Meerrettich und Salatgarnitur | Fr. | 16.00 |  |
| Geräuchter Lachs mit Dillsenf, Zitrone, Butter und Toast | Fr. | 16.00 |  |
| Rinds-Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan | Fr. | 18.00 |  |
| VS Beef-Steak-Tatar mit Toast und Butter | Fr. | 20.00 |  |
| VS Gemüse-Tatar mit Toast und Butter | Fr. | 16.00 |  |
|  |  |  |  |
| Suppen |
| Bouillon mit Einlage (Flädli, Gemüse, oder Eierstich) | Fr. | 8.00 |  |
| Sämtliche Bouillons sind auch als Kraftbrühen erhältlich. |  | Aufpreis | 2.00 |
| Verschiedene Cremesuppen (div. Gemüse) | Fr. | 7.50 |  |
| Pilzcremesuppe | Fr. | 8.00 |  |
| Randensuppe | Fr. | 9.00 |  |
| Karotten-Ingwersuppe | Fr. | 9.00 |  |
| Tomatencremesuppe mit Basilikum und Gin | Fr. | 9.00 |  |
| Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen | Fr. | 9.50 |  |
| Kokos-Ingwer-Zitronengrassüppli | Fr. | 10.00 |  |
|  |  |  |  |
| Warme Vorspeisen |
| „Mini-Pilzpastetli“ Blätterteigpastetli mit Pilzragout | Fr. | 13.00 |  |
| Weissweinrisotto mit Steinpilzen garniert mit Broccolirösschen | Fr. | 14.00 |  |
| Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce mit Trockenreis serviert | Fr. | 15.00 |  |
| Pochierte Felchenfilets an Weissweinsauce mit Butterreis | Fr. | 16.00 |  |
| Mini-Beef-Burger im Kartoffelbun, mit HaussauceSpeck & Zwiebeln | Fr. | 14.00 |  |
|  |  |  |  |

Vegane Vorschläge

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vegan |  |  |  |
| Bunte Blattsalate an italienischem Dressing mit Tomaten, frischen Kräutern und Sonnenblumenkernen | Fr. | 10.00 |  |
| Gemüsebouillon mit Gemüse- oder Reiseinlage, mit Kräutern  | Fr. | 8.00 |  |
| „Linsen-Gemüsecurry“Linsen an Kokos-Currysauce mit Gemüse und Trockenreis | Fr. | 24.00 | o. NS |
| Knusprige Rösti in Pflanzenbutter gebratenbelegt mit frischem Gemüse oder Pilzen | Fr. | 24.00 | o. NS |
| Frischer Fruchtsalat mit veganem Sorbet | Fr. | 12.00 |  |

Hauptgerichte vegetarisch

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ohne Nachservice | mit Nachservice |
| Vegetarische Hauptgänge |  |  |  |
| „Früchte-Casimir“ Früchte an Currysauce im Reisring serviert | Fr. | 19.00 | 21.00 |
| Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, in Butter geschwenkt | Fr. | 19.00 | 21.00 |
| „Zucchetti-Piccata" Zucchetti im Käse-Eimantelmit Tomatenspaghetti | Fr. | 21.00 | 23.50 |
| Älplermagronen an Käsesauce mit Kartoffeln, dazu Apfelmus | Fr. | 17.00 | 19.00 |
| Gemüse-Tatar, mit Gemüsebrunoise, dazu Toast und Butter | Fr. | 22.00 | 24.50 |
| Gemüserösti, belegt mit saisonalem Gemüse | Fr. | 24.00 | --- |
| Pilzrisotto mit Steinpilzen und Grossteiler Sbrinz | Fr. | 18.00 | 20.00 |
| Vegetarische Hauptgänge (inkl. 1 Beilage #1) |  |  |  |
| Auberginen-Cordonbleu  | Fr. | 24.00 | 26.50 |
| Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce | Fr. | 26.00 | --- |
| „Pilzpastetli“ Blätterteigpastetli mit Pilzragout | Fr. | 20.00 | 22.00 |
| Rösti-Krapfen gefüllt mit Kräuterfrischkäse | Fr. | 21.00 | 23.50 |

Hauptgerichte Fisch

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ohne Nachservice | mit Nachservice |
| Fischgerichte (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse) |
| Eglifilet „Müllerin Art“ in Butter gebraten | Fr. | 30.00 | 34.00 |
| Egliknusperli im Bierteig dazu Sauce Tartare | Fr. | 33.00 | 37.00 |
| Gebratenes Lachs-Steak mit hausgemachter Zitronenbutter | Fr. | 32.00 | 36.00 |
| Pochierte Felchenfilets an Safransauce | Fr. | 29.00 | 33.00 |
| Felchenfilet „Grossteil“an Weisswein-Kräutersauce | Fr. | 30.00 | 34.00 |
| Riesencrevetten „Italia“ in Kräuterbutter gebraten mit Gemüsewürfeli | Fr. | 35.00 | 38.50 |
| Gebratene Jakobsmuscheln mit Dillbutter | Fr. | 39.00 | 43.00 |
| St. Petersfisch gebraten, mit Remouladensauce | Fr. | 25.00 | 27.50 |
| Gebratener Zander mit Zitronen-Dillbutter | Fr. | 32.00 | 36.00 |

Hauptgerichte Geflügel

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ohne Nachservice | mit Nachservice |
| Geflügelgerichte (Preise inkl. 1 Beilage #1) (ohne Gemüse) |
| Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ an Currysauce | Fr. | 24.00 | 27.00 |
| Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“an Paprikasauce mit Peperoni, Champignons und Gurken | Fr. | 26.00 | 30.00 |
| Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce | Fr. | 26.00 | 30.00 |
| Poulet Cordonbleu, mit Schinken und Käse gefüllt, Zitrone | Fr. | 29.00 | \*32.00 |
| Poulet „Kokos“ in Kokos paniert, auf Currysauce | Fr. | 27.00 | 31.00 |
| Pouletbrust „Calvados“ an Calvadossauce mit Apfelstückli | Fr. | 28.00 | 32.00 |
| Pouletbrust an Basilikum-Hollandaise | Fr. | 28.00 | 32.00 |
| Pouletbrust im Knusper-Cornflakesmantel auf Rahmsauce | Fr. | 28.00 | 32.00 |

Hauptgerichte Kalb

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ohne Nachservice | mit Nachservice |
| Kalbfleisch (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse) |  |  |  |
| Kalbsschnitzel „Light Line“ mit Zitronenbutter | Fr. | 38.00 | 42.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“an Champignon-Weissweinsauce | Fr. | 38.00 | 42.00 |
| Riz Casimir (Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce) | Fr. | 36.00 | 39.00 |
| Kalbs-SaltimboccaGebratene Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt | Fr. | 39.00 | 43.00 |
| Kalbs-Rahmschnitzel an Cognac-Rahmsauce | Fr. | 38.00 | 42.00 |
| Kalbs-Cordonbleu gefüllt mit Schinken und Käse | Fr. | 42.00 | \*45.00 |
| Kalbssteak an Morchelsauce | Fr. | 49.00 | 55.00 |
| Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone | Fr. | 41.00 | 46.00 |
| Kalbsfilet an Waldpilzsauce oder Sauce Calvados | Fr. | 49.00 | 54.00 |
| Kalbsfilet an Morchelsauce | Fr. | 51.00 | 56.00 |
|  |  |  |  |

Hauptgerichte Rind , Lamm und Schwein

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ohne Nachservice | mit Nachservice |
| Rindfleisch (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse) |  |  |  |
| Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ an würziger Paprikasaucemit Champignons, Peperoni und Essiggurken | Fr. | 39.00 | 43.00 |
| Rindsfilet „Patron“ an Kräutersauce mit Champignons | Fr. | 49.00 | 55.00 |
| Rindsfilet „Béarnaise“ | Fr. | 49.00 | 55.00 |
| „Surf and Turf“Rindsfilet-Medaillon mit Riesencrevette und Kräuterschaum | Fr. | 51.00 | 58.00 |
| Rinds-Burger im Kartoffelbunan Haussauce mit Speck und Zwiebeln | Fr. | 28.00 | \*30.00 |
| „Trois Filet“ Schweins-, Kalbs- und Rindsfiletmit Saucen und Beilagen nach Wunsch | in zwei Gängen | 55.00 o. NS |
| in drei Gängen | 62.00 o. NS |
|  |  |  |  |
| Lammfleisch (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse) |  |  |  |
| Lammentrecôte „Provençale“an Kräuter-Rotweinsauce | Fr. | 38.00 | 42.00 |
| Lammrücken an Knoblauch-Thymianjus | Fr. | 40.00 | 44.00 |
|  |  |  |  |
| Schweinefleisch (Preise inkl. 1 Beilage #1 und kleinem Gemüse) |  |  |  |
| Panierte Schweinsschnitzel | Fr. | 25.00 | 28.00 |
| Schweinsrahmschnitzel | Fr. | 25.00 | 28.00 |
| Jägerschnitzel mit Speck, Silberzwiebeln und Champignons | Fr. | 26.00 | 29.00 |
| „Schweinspiccata Milanese“ im Käse-Eimantel | Fr. | 27.00 | 30.00 |
| Holzerkotelette (Panierte Kotelette mit Bratensauce) | Fr. | 29.00 | \*31.00 |
| Schwedenbraten (Schweinsbraten mit Dörrobst gefüllt) | Fr. | 34.00 | 37.50 |
| Schweinsfilet „Grand Marnier“Gefülltes Filet im Speckmantel | Fr. | 36.00 | 39.00 |
| Schweinfilet „Calvados“ an Calvadossauce (Apfelbranntwein) | Fr. | 36.00 | 39.00 |
| Schweinsfilet „Waldmeister“ an Pilzrahmsauce | Fr. | 36.00 | 39.00 |
| „Schwingerteller“ Schweinssteak mit Waldhaus-Kräuterbutter | Fr. | 29.00 | 32.00 |
| Schweins-Cordonbleu „Klassik“ mit Zitrone | Fr. | 30.00 | \*32.00 |

\* Nachservice nur Beilagen

Unsere Auswahl an Saucen und Beilagen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Auswahl Saucen |  |  |  |
| Calvadossauce | Cognacrahmsauce | hausgemachter Kräuterbutter |
| Sauce Hollandaise | Rotwein-Kräutersauce | Zitronenbutter |
| Sauce Choron | Jägersauce | Steinpilzbutter |
| Sauce Béarnaise | Zuger-Kirsch-Sauce | Preiselbeerbutter |
| Zitronensauce | Bratensauce | Bärlauchbutter |
| Kräuter-Dillsauce | Pfeffersauce | Knoblauchbutter |
| Weissweinsauce | Paprikasauce |  |
| Currysauce | Pilzrahmsauce | Sauce Tartare |
| Kräuter-Schnapssauce | Eierschwämmlisauce  | süss-saure Sauce |
| Senfsauce | Thymiansauce |  |
| Safransauce | Rotwein-Amarettosauce |  |
| Knoblauchschaum | Whiskysauce |  |
| Feigensauce | Grossteils Frischkäse-Sösseli |  |
| Auswahl Beilagen Kategorie #1 |  |  |  |
| Kernser Nüdeli | Pommes frites | Trockenreis |
| Tomatenspaghetti | Bratkartoffeln | Pilawreis |
| Penne | Pommes Soufflées | Weissweinrisotto |
| Kartoffelstock | Kartoffelschnitze | Polenta |
| Salzkartoffeln |  | Pilzrisotto |
| Lyonerkartoffeln |  | Kräuterreis |
| als Fitnessteller |  |  |
| Auswahl Beilagen Kategorie #2 Aufpreis zum Hauptgangpreis Fr. 2.00 |
| Rösti | Tannzapfenkroketten | Spätzli |
| Kartoffelgratin | Kartoffelkroketten | Bärlauchspätzli |
| Kartoffel-Lauchgratin | Röstikroketten | Spinatspätzli |
| Safrankartoffeln |  | Safranrisotto |
|  |  | Kartoffelküchlein |
| als Gemüsefitness | Spargeln (saisonal) |  |
| Auswahl für eine kleine Gemüsegarnitur (max. 4 Sorten) |
| Karotten | Bohnen | Fenchel |
| Pfälzer Karotten | Zucchetti | Blumenkohl |
|  | Erbsen | Kohlrabi |
| Rotkraut | Spinat | Sellerieblatt |
|  | Broccoli | Schwarzwurzeln |
| Kräutertomate | Kefen |  |
| Ratatouillegemüse | Romanesco |  |
|  | Rosenkohl |  |

Bei Hauptgerichten mit nur einer Beilage zur Wahl können Sie gerne zusätzlich Gemüse wählen:

eine Sorte Gemüse Aufpreis Fr. 2.00

zwei Sorten Gemüse Aufpreis Fr. 3.00

drei bis vier Sorten Gemüse Aufpreis Fr. 4.00

Desserts

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dessert |  |  |  |
| Gebrannte Creme | Fr. | 8.50 |  |
| Beckenrieder Orangenmostcreme | Fr. | 8.50 |  |
| Nougat-Torte | Fr. | 8.50 |  |
| Caramel-Köpfli mit Rahm | Fr. | 9.50 |  |
| Panna Cotta mit Beerensauce, Rahm und Früchten garniert | Fr. | 9.50 |  |
| Aprikosen-Nougat-Glacetranche | Fr. | 9.50 |  |
| Süssmostcreme mit Rahmtupf | Fr. | 8.50 |  |
| „Klein aber fein“ Pochierte Apfelschnitze mit Baumnussglace | Fr. | 8.50 |  |
| Eiskaffee "Grossteil" mit Kirsch geschwungen | Fr. | 12.00 |  |
| Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace | Fr. | 11.50 |  |
| Hausgemachtes Parfait (z.B. Haselnuss, Mango-Passionsfrucht, Basler LeckerliZimt, Eiercognac, Bärentatzen…) | Fr. | 12.00 |  |
| Ananas-Carpaccio mit Stracciatellaglace | Fr. | 12.00 |  |
| Sorbet-Teller mit Früchten | Fr. | 11.50 |  |
| Apfelküchlein mit Vanillesauce | Fr. | 11.00 |  |
| Schoggi-Mousse | Fr. | 11.00 |  |
| Hausgemachte Crêpes gefüllt mit Fruchtsalat-Brunoiseserviert mit einer Kugel Erdbeerglace | Fr. | 13.00 |  |
| Bunter Dessertteller | Fr. | 13.00 |  |
| Lauwarmes Schokoladen-Ofenküchleinmit einer Kugel Glace Ihrer Wahl | Fr. | 13.00 |  |
| oder diverse Coupes aus unserer GlacekarteAb 30 Personen bieten wir auch warme und kalte Buffets, sowie Dessertbuffets an. Der Preis wird je nach Zusammensetzung berechnet. |  |  |  |

Komplette Menüs (Preise gültig für die aufgeführten Menus ohne Abänderungen)

**Menu „Grossteil-Klassiker“**

Kleiner grüner Salat an französischem Dressing



„Schwingerteller“ Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsegarnitur



Eiskaffee (2 Kugeln) mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 45.00 mit Nachservice HG Fr. 48.00

**Menu „Jedermann’s Liebling“**

Gemischter Salat mit französischem Dressing



Bouillon mit Flädli



„Kalbs-Rahmschnitzel“ an Cognac-Rahmsauce, mit Kernser Teigwaren und Gemüse



Gebrannte Creme

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 63.00 mit Nachservice HG Fr. 67.00

**Menu „Bestseller“**

Chefsalat mit gebratenem Speck und Ei



Schweinsfilet an Calvadossauce mit Kartoffelkroketten und Gemüsegarnitur



Ananas-Carpaccio mit Kirsch & Caramel parfümiert

dazu eine Kugel Stracciatellaglace

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 60.00 mit Nachservice HG Fr. 64.00

**Menu „Gaumenschmaus“**

Geräuchter Lachs mit Dillsenf, Zitrone, Butter und Toast



Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen



Rindsfilet an Sauce Béarnaise serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur



Bunter Dessertteller

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 87.00 mit Nachservice HG Fr. 93.00

Komplette Menüs (Preise gültig für die aufgeführten Menus ohne Abänderungen)

**Gourmet-Menu „Wunschlos glücklich“**

„Vorspeisenteller“ Mini-Tatarherz, Mostmöckli mit Trüffelöl

und Rauchlachsroulade mit Salatbukett, serviert mit Toast und Butter



Kraftbrühe „Diablotins“ mit hausgemachten Käserauten



Prosecco-Risotto mit Parmesan garniert mit einer Riesencrevette



Sorbet nach Wahl (Zwetschge, Mango, Zitrone) mit Schuss



Medaillons vom Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet

nappiert an feiner Rotwein-Kräutersauce und Sauce Béarnaise

dazu Kartoffelkroketten und Gemüsemosaik



Schokoladen-Ofenküchlein mit einer Kugel Glace Ihrer Wahl

oder

Kleine Käseauswahl mit Trauben und Baumnüssen

Menu komplett o. Nachservice Fr. 116.00

**Menu „Newcomer“**

„Grossteiler Eisbergsalat“

mit Speck an lauwarmer Vinaigrette



Zucchetticremesuppe mit Frischkäse und Knoblauch-Crôutons



Pouletbrust mit Tomaten-Basilikumrahm

dazu Weissweinrisotto und Broccoli



Vanilleköpfli auf Baileysspiegel

Menu komplett o. Nachservice Fr. 57.00

Jahreszeiten-Menüs (Preise gültig für die aufgeführten Menus ohne Abänderungen)

**Frühlingsmenu 1**

Spargelcremesuppe



Spargel-Cordonbleu (Schwein) gefüllt mit Spargeln, Schinken und Seiler-Raclette

dazu Pommes frites und Gemüse



Coupe „Romanoff“

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 52.00

**Frühlingsmenu 2**

Bunte Blattsalate mit marinierten Spargelstückchen und Cherrytomaten



Bärlauchcremesuppe



Kalbsschnitzel „Primavera“ an Sauce Hollandaise mit Spargeln belegt

dazu Frühlingskartoffeln und Gemüsegarnitur



Frische Erdbeeren mit Grand Marnier mit Vanilleglace und Rahm

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 72.00 mit Nachservice HG Fr. 77.00

**Sommermenu 1**

Vorspeise Beef-Steak-Tatar mit Toast und Butter



„Kalbs-Saltimbocca“

Gebratene Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt

serviert mit Weissweinrisotto und Gemüsegarnitur



Ananas-Carpaccio mit Kirsch und Caramel parfümiert

dazu eine Kugel Stracciatellaglace

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 70.00 mit Nachservice HG Fr. 75.00

**Sommermenu 2**

Melone mit Rohschinken



Kressecremesüppchen



Rindsfilet „Bruschetta“ mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenwürfeln

dazu Kernser Teigwaren und Gemüsegarnitur



Hausgemachtes Parfait aus Mango & Maracuja garniert mit Rahm Früchten

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 84.00 mit Nachservice HG Fr. 89.00

Jahreszeiten-Menüs (Preise gültig für die aufgeführten Menus ohne Abänderungen)

**Herbstmenu 1**

Nüsslisalat mit gehacktem Ei



Wildgeschnetzeltes „Hubertus“ an feiner Wildrahmsauce mit Trauben

hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Früchtegarnitur



Süssmostcreme mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 55.00 mit Nachservice HG Fr. 59.00

**Herbstmenu 2**

Nüsslisalat mit Speck und Champignons



Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl



Rehschnitzel „Weidmannsheil“ an feiner Wildrahmsauce

hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Früchtegarnitur



Herbstlicher Dessertteller

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 76.00 mit Nachservice HG Fr. 81.00

**Wintermenu 1**

Wintersalat mit Mandarinen und Erdnüssen



Schweinssteak „Maria & Josef“ an Feigensauce

mit Pommes frites und Gemüse



Apfelküchlein mit Vanillesauce

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 51.00 mit Nachservice HG Fr. 55.00

**Wintermenu 2**

Mostmöckli-Carpaccio mit Salatgarnitur



Steinpilz-Rahmsuppe



Lamm-Entrecôte an Amaretto-Rotweinsauce

mit Pommes Dauphine und Gemüsegarnitur



Haselnuss-Honigparfait garniert mit Rahm und Früchten

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 72.00 mit Nachservice HG Fr. 76.00

Menüvorschläge für Versammlungen, Vereinsanlässe und Leidessen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | ohne Nachservice | mit Nachservice |
| Vorspeisen |  |  |  |
| Kleiner grüner Salat | Fr. | 9.00 |  |
| Kleiner gemischter Salat | Fr. | 11.00 |  |
| Tagessuppe | Fr. | 7.00 |  |
| Einfache Hauptgänge (Preise inkl. 1 Beilage #1) |
| Ofenfrischer Fleischkäse | Fr. | 17.00 | 19.00 |
| Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce | Fr. | 18.00 |  |
| „Arbeiter Cordonbleu“ Riesenservelat mit Käse und Speck | Fr. | 18.00 |  |
| Hacktätschli an Rotweinsauce | Fr. | 21.00 | 23.00 |
| Hackbraten an Rotweinsauce | Fr. | 19.00 | 21.00 |
| Rindsgehacktes mit Hörnli serviert mit Reibkäse und Apfelmus | Fr. | 18.00 | 20.00 |
| Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung (Fleischkäsefüllung) | Fr. | 18.00 | 20.00 |
| Rindfleischvögel | Fr. | 26.00 | 29.00 |
| Rippli mit Senf | Fr. | 22.00 | 24.50 |
| Schweinshalsbraten | Fr. | 24.00 | 26.00 |
| Schweinsvoressen | Fr. | 20.00 | 22.00 |
| Schweinsgeschnetzeltes an Pilzsauce | Fr. | 22.00 | 24.00 |
| Schweinsschnitzel paniert mit Zitronengarnitur | Fr. | 22.00 | 24.00 |
| Schweinsrahmschnitzel | Fr. | 22.00 | 24.00 |
| Schweins-Piccata im Käse-Ei-Mantel | Fr. | 22.00 | 24.00 |
| Schweinssteak mit Kräuterbutter | Fr. | 26.00 | 29.00 |
| Holzerkotelette (panierte Schweinskotelette mit Bratenjus) | Fr. | 28.00 | \*30.00 |
| Pouletbrust (CH) mit Kräuterbutter | Fr. | 26.00 | 29.00 |
| Pouletgeschnetzeltes an Currysauce | Fr. | 23.00 | 25.00 |
| Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce | Fr. | 24.00 | 26.00 |
| Pouletgeschnetzeltes „Stroganoff“ an würziger Paprikasaucemit Champignons, Peperoni und Essiggurken | Fr. | 25.00 | 27.00 |
| „Pilzpastetli“ Blätterteigpastetli mit Pilzragout | Fr. | 21.00 | 23.00 |
| „Zucchetti-Piccata" Zucchetti im Käse-Eimantel | Fr. | 21.00 | 23.00 |
| Pastagerichte/Fitnessteller/kalte Teller |
| Spaghetti „Bolognaise“ an Hackfleischsauce mit Reibkäse | Fr. | 18.00 | 20.00 |
| Penne „San Daniele“ an Tomatensauce mit Knoblauch & Speck  | Fr. | 18.00 | 20.00 |
| Älplermagronen mit Kartoffeln, Zwiebeln & Käse, dazu Apfelmus | Fr. | 18.00 | 20.00 |
| „Spätzlipfanne" mit buntem Gemüse und Käse | Fr. | 24.00 | 26.00 |
| „Poulet-Fitness“(CH) mit Kräuterbutter | Fr. | 27.00 |  |
| „Asia-Fitness“ Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce (7Stk) | Fr. | 27.00 |  |
| „Steak-Fitness“ Schweinssteak mit Kräuterbutter | Fr. | 29.00 |  |
| „Kalbsschnitzel-Fitness“ mit Zitronenbutter und Salaten | Fr. | 42.00 |  |
| „Knusperli-Fitness“ Egliknusperli mit Sauce Tartare und Salaten | Fr. | 34.00 |  |
| „Grossteiler-Teller“ Kalter Teller mit Fleisch und Käse | Fr. | 19.00 |  |

\* Nachservice nur Beilagen

Unsere Auswahl Beilagen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Auswahl Beilagen Kategorie #1 |  |  |  |
| Kernser Nüdeli | Pommes frites | Trockenreis |
| Tomatenspaghetti | Bratkartoffeln | Pilawreis |
| Penne | Pommes Soufflées | Weissweinrisotto |
| Kartoffelstock | Kartoffelschnitze | Polenta |
| Salzkartoffeln |  | Pilzrisotto |
| Lyonerkartoffeln | als Fitnessteller | Kräuterreis |
| Auswahl Beilagen Kategorie #2 Aufpreis zum Hauptgangpreis Fr. 2.00 |
| Rösti | Tannzapfenkroketten | Spätzli |
| Kartoffelgratin | Kartoffelkroketten | Spinatspätzli |
| Kartoffel-Lauchgratin | Röstikroketten | Safranrisotto |
| Safrankartoffeln |  | Kartoffelküchlein |
| Auswahl für eine kleine Gemüsegarnitur (max. 4 Sorten) |
| Karotten | Bohnen | Fenchel |
| Pfälzer Karotten | Zucchetti | Blumenkohl |
|  | Erbsen | Kohlrabi |
| Rotkraut | Spinat | Sellerieblatt |
|  | Broccoli | Sauerkraut |
| Kräutertomate | Kefen |  |
| Ratatouillegemüse | Romanesco | Spargeln (saisonal) |

zur dem gewählten Menü können Sie gerne auch Gemüse wählen:

eine Sorte Gemüse Aufpreis Fr. 2.00

zwei Sorten Gemüse Aufpreis Fr. 3.00

drei bis vier Sorten Gemüse Aufpreis Fr. 4.00

|  |
| --- |
| Auswahl Gemüse (max. 4 Sorten) |
| Karotten | Bohnen | Fenchel |
| Pfälzer Karotten | Zucchetti | Blumenkohl |
| Rotkraut | Erbsen | Kohlrabi |
| Kräutertomate | Spinat | Sellerieblatt |
| Ratatouillegemüse | Broccoli | Schwarzwurzeln |
|  | Kefen |  |
|  | Rosenkohl |  |

Budget-Menüs für Vereinsanlässe

(Preise gültig für die aufgeführten Menus ohne Abänderungen)

**Menu 1**

Grüner Salat mit Tomate und Eischeibe



Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit Teigwaren



Gebrannte Creme mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 38.00 mit Nachservice HG Fr. 40.00

Budget-Menüs für Vereinsanlässe

(Preise gültig für die aufgeführten Menus ohne Abänderungen)

**Menu 2**

Gemischter Salat



Pouletbrust mit Kräuterbutter und Pommes frites



Süssmostcreme mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 46.00 mit Nachservice HG Fr. 49.00

**Menu 3**

Bouillon mit Eierfäden



Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung dazu Reis oder Pommes frites, Rüebli und Erbsli



Nougat-Torte mit Rahmtupf

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 33.00 mit Nachservice HG Fr. 35.00

**Menu 4**

Grüner Salat mit Tomate und Eischeibe



Schweinsrahmschnitzel mit Teigwaren oder Pommes frites



Aprikosen-Nougat Glacetranche

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 38.00 mit Nachservice HG Fr. 40.00

**Menu 5**

Kräutercremesuppe



Schweinshalsbraten mit Bratkartoffeln



Caramelköpfli mit Rahm

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 40.00 mit Nachservice HG Fr. 42.50

**Menu 6**

Blattsalate mit gehacktem Ei



Rindsfleischvögel mit Kartoffelstock und Karottengemüse



Kleiner Fruchtsalat mit Rahm

Menu komplett o. Nachservice HG Fr. 43.00 mit Nachservice HG Fr. 46.00

Apèrovorschläge

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | pro Person | pro Stück |
| Grissini mit Rohschinken  | Fr. | 4.00 |  |
| Chips und Nüssli | Fr. | 3.00 |  |
| Salzstangen oder Brezeln | Fr. | 2.00 |  |
| Sbrienzmöckli vom Grossteil mit Brotmöckli | Fr. | 3.50 |  |
| Giswiler Stockwurst auf Holzbrett mit Brotmöckli | Fr. | 3.50 |  |
| Hobelchäs auf Holzbrett mit Brotmöckli | Fr. | 4.00 |  |
| Giswiler Trockenfleisch mit Brotmöckli | Fr. | 5.00 |  |
| Mini-Schinkengipfeli | Fr. |  | 3.00 |
| Auswahl an Blätterteiggebäck ungefüllt (ca. 7 Stück) | Fr. | 8.00 |  |
| Gefüllte Blätterteigkrapfen | Fr. |  | 2.00 |
| Mini-Frühlingsrollen | Fr. |  | 3.00 |
| Mini-Pizza | Fr. |  | 2.00 |
| Mini-Chäschüechli | Fr. |  | 1.60 |
| Fleischplatten (je nach Aufwand) | Fr. | ca. 10.00 |  |
| Sandwich am Meter | Fr. | pro 10cm | 6.00 |
| Belegte Kanapees (Thon, Lachs, Tatar) | Fr. |  | 4.00 |
| Gemüsesticks mit Dips | Fr. | 4.00 |  |
| Flammkuchen (aufgeschnitten auf Holzbrett)mit Speck und Zwiebeln | Fr. |  | 16.00 |
| Flammkuchen (aufgeschnitten auf Holzbrett)vegetarisch | Fr. |  | 16.00 |

Weissweine

Hausmarke Armonia weiss, Wallis 7.5dl Fr. 52.00

Fendant Désirée Favre, Wallis 5dl Fr. 22.00

Epesses, Waadt 5dl Fr. 4.50

Cuvée Madame Rosemarie, Wallis 7.5dl Fr. 56.00

Dézaley Grand Cru AOC, Waadt 7.5dl Fr. 56.00

Getränke

Liter Mineral mit oder ohne Kohlensäure Fr. 9.80

Liter Orangensaft Fr. 12.00

Hugo pro Glas Fr. 8.90

Hugolino (alkoholfrei) pro Glas Fr. 6.90

Aperol Spritz pro Glas Fr. 8.90

Früchtebowle (alkolholfrei) pro Liter Fr. 14.00

Bieroffenausschank (nach Tank berechnet) pro Liter Fr. 10.00