



MENÜVORSCHLÄGE  
Weisser Sonntag  
12.04.2026



Familie Christian Halter  
Rütistrasse 12  
CH-6074 Giswil

Tel.: +(41) 41 675 11 08  
E-Mail: [info@grossteil.ch](mailto:info@grossteil.ch)  
Homepage: [www.grossteil.ch](http://www.grossteil.ch)

Montag + Dienstag Ruhetag  
Sonntag bis 16 Uhr geöffnet

# Lieber Gast

Schön, dass Sie für das grosse Fest Ihres Kindes unseren Landgasthof gewählt haben!

Wir freuen uns sehr, das Kommunionkind und seine Gäste bekochen zu dürfen.

Ein paar organisatorische Infos:

Räumlichkeiten	Saal bis max. 140 Sitzplätze (der Saal ist rollstuhlgängig / behindertengerechtes WC vorhanden)				
	Schwingerstube	40	Sitzplätze/	Garten	nach Absprache
	Restaurant	40	Sitzplätze/	Aussichtsterrasse	38 Sitzplätze
Übernachtungen	Wir haben 5 DZ zur Verfügung, falls Ihre auswärtigen Gäste lieber nicht mehr heimfahren möchten.				
Menüvorschläge	Die beigefügten Menüvorschläge gelten für Familien am Weissen Sonntag (alle Teilnehmer essen dasselbe Menü mit Ausnahme Kinder und Vegetarier)				
Getränke	Wir beraten Sie gerne bei einem Gespräch bezüglich Apéro, Wein, etc. Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche.				
Menü	Bei der Auswahl der Menüs sind wir Ihnen jederzeit behilflich. Sie können die Gerichte selbstverständlich auch nach Ihren eigenen Vorstellungen gestalten – allerdings sind wir an einem hochfrequentierten Tag wie dem Weissen Sonntag ein wenig eingeschränkter. Vielen Dank für Ihr Verständnis, wenn wir nicht alles Wünsche berücksichtigen können. Preise inkl. 8.1% MwSt				
Tischform	Auf Grund der grossen Nachfrage sind am Weissen Sonntag im Saal und im Restaurant nur Reihen möglich. Je nach Grösse der Gesellschaft kann in der Swingerstube ein Blocktisch gestellt werden.				
Blumen/ Dekoration	Blumen-Arrangements bestellen wir für Sie auf Wunsch beim Gärtner - Preise je nach Auswahl. Wünschen Sie einfache Frischblumen verrechnen wir den Selbstkostenpreis zuzüglich einer Bereitstellungspauschale von CHF 60.00/h. Möchten Sie selbst Dekoration mitbringen, ist das selbstverständlich möglich. Meistens sind die Tische am Vorabend noch vergeben. Ein Dekorieren wird also erst am Tag des Anlasses möglich. Gerne können wir Ihre Dekoration für Sie platzieren – dann hilft es uns aber sehr, wenn Sie sie bestens vorbereitet und griffbereit sowie gut angeordnet vorgängig vorbeigebracht werden. Bei sehr aufwendigen Dekorationen und grösserem Zeitaufwand gelten unsere Studentarife von CHF 60/h.				
Bezahlung	Sie haben die Möglichkeit die Rechnung bar, mit EC-Karte, Post Card oder per Rechnung (netto innert 30 Tagen) zu begleichen. Kreditkarten und Twint 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. Die Angaben über die Herkunft von Fleisch, Fisch und Brot finden Sie in unserer a la carte Karte. Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Dies gilt als Grundlage zur Rechnungsstellung. Nicht oder zu abgemeldete Personen werden in Rechnung gestellt. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt angenehme Stunden in unserem Hause.

Das Team vom Landgasthof Grossteil wird alles daran setzen, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird.

Datum				Anlass	
Uhrzeit der Ankunft				Kontaktperson	
Personenanzahl	EW	Kind	Total	Telefon	
Raum					
Tischform	Reihen <input type="checkbox"/> Blocktisch <input type="checkbox"/> U-Form <input type="checkbox"/> a la carte <input type="checkbox"/> E-Form <input type="checkbox"/> ..... <input type="checkbox"/>	Adresse			
Trennvorhang <input type="checkbox"/>	Druck Menükarten <input type="checkbox"/>	Zeiten			Ablauf
Sitzplan <input type="checkbox"/>	Anzahl.....				
Namenskarten <input type="checkbox"/>	Blumen vom Gärtner <input type="checkbox"/>				<i>Apero</i>
Geschenktisch <input type="checkbox"/>	Preis nach Absprache				<i>z.B. Getränkесervice</i>
Tanzfläche <input type="checkbox"/>	Stück.....Budget				
Bühne <input type="checkbox"/>	Farbe .....				<i>z.B. Vorspeise</i>
Musik <input type="checkbox"/>	einfache Frischblumen <input type="checkbox"/>				
Rednerpult <input type="checkbox"/>	Selbstkosten + Aufwand CHF 60.00/h				
Leinwand <input type="checkbox"/>	vorhandene Rest.-Deko <input type="checkbox"/>				<i>Darbietungen</i>
Beamer <input type="checkbox"/> (Miete CHF 50.00)	Blumendeko wird gebracht <input type="checkbox"/> wann:				<i>Pausen</i>
pro Mikrofon <input type="checkbox"/> (Miete CHF 50.00)	Kerzen <input type="checkbox"/>	Verlängerung <input type="checkbox"/>			bis ca.....max. 4 Uhr (kostenpfl.)
Menü	Kinderessen				
Vorspeise 1		Anzahl	Preis	Spezielles	
				<i>Apéro</i>	
Vorspeise 2				<i>Weisswein</i>	
Hauptgang				<i>Rotwein</i>	
				<i>Mineral</i>	
				<i>Kaffee</i> <input type="checkbox"/>	
				<i>Offenausschank Bier CHF 12/l)</i> <input type="checkbox"/>	
Dessert				<i>Rauchwaren Rechnung</i> <input type="checkbox"/> <i>Einzelinkassos</i> <input type="checkbox"/>	
				<i>Spirituosen Rechnung</i> <input type="checkbox"/> <i>Einzelinkassos</i> <input type="checkbox"/>	
				<i>Sonstiges.....</i>	
Menüpreis komplett CHF		Barzahlung <input type="checkbox"/>			
HG ohne Nachservice <input type="checkbox"/>		Einzelinkassos <input type="checkbox"/>			
HG mit Nachservice v. allem <input type="checkbox"/>		auf Rechnung <input type="checkbox"/>	innert 30 Tagen netto		
HG mit Nachservice .....		EC-Karte <input type="checkbox"/> Postcard <input type="checkbox"/>	Kreditkarten oder Twint akzeptieren wir wegen der Gebühren bei Banketten nicht!		
Notizen Grossteil					
Tischwäsche <input type="checkbox"/>	Tischset Papier <input type="checkbox"/>	Rechnungsadresse			
Servietten <input type="checkbox"/>	Airlaid-Servietten <input type="checkbox"/>				
Brötli <input type="checkbox"/>	Telaservietten <input type="checkbox"/>				
Brot <input type="checkbox"/>					

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 viertel Stunde tolerieren wir gerne. Den Mitarbeiteraufwand für eine größere Verspätung erlauben wir uns in Rechnung zu stellen. Preiskalkulation 01/26 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 01/26)

Kalte Vorspeisen			
Kleiner grüner Salat	Fr.	9.50	
Kleiner gemischter Salat	Fr.	12.00	
Chefsalat“ mit gebratenem Speck und Eischeiben	Fr.	13.50	
„Tomaten-Bruschetta“ (2 Stück) Tomaten mit Zwiebeln und Knoblauch auf Krustenbrot, mit Salatbouquet an Balsamicodressing	CHF	14.00	
„Spargel-Salat“ Bunte Blattsalate an Hausdressing mit marinierter Spargelstückli und Cherrytomaten	Fr.	14.50	
Suppen			
Rinds-Bouillon mit Flädli	Fr.	8.50	
Karottensuppe mit Ingwer	Fr.	10.00	
Kresscremesuppe	Fr.	10.00	
Spargelcremesuppe mit Radieschengrün-Pesto	Fr.	11.00	
Hauptgänge			
Gefülltes Schweinsfilet „Grand Marnier“ im Speckmantel an Bratensauce, mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	Fr.	38.00	
Schweinssteak an Morchelsauce mit Kernser Nudeln und Gemüse	Fr.	42.00	
„Spargel-Cordonbleu“	Fr.	38.00	
Schweins-Cordonbleu mit Schinken, Spargeln und Raclette gefüllt, dazu Pommes frites und Gemüse			
Kalbs-Cordonbleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Kartoffelkroketten und Gemüse	Fr.	46.00	
Rahmschnitzel an Cognac-Rahmsauce mit Kernser Nudeln und Gemüse	Fr.	29.00	Schwein
	Fr.	44.00	Kalb
Pouletbrust mit Kräuterbutter, Frühlingskartoffeln und Gemüse	Fr.	32.00	
Rindsfilet (180g) an Sauce „Béarnaise“ mit Kroketten und Gemüse	Fr.	59.00	
„Spargelrösti“ mit Spargeln belegt und mit Raclette überbacken	Fr.	27.00	
Saiblings-Fischfilet mit Zitronen-Dillbutter mit Frühlingskartoffeln und Spargeln	Fr.	38.00	
Dessert			
Coupe „Romanoff“ mit frischen Erdbeeren, Vanilleglace, Rahm	Fr.	13.50	
Coupe „Danemark“ mit Vanilleglace, Rahm, Schoggisauce	Fr.	11.00	
„Sorbetteller“ Dreierlei Sorbet mit Früchten	Fr.	11.50	
Blätterteigkissen gefüllt mit Vanillecreme und Erdbeeren	Fr.	12.00	
Schoggi-Mousse mit Früchten und Rahm	Fr.	11.50	
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	11.00	
Einhorn-Dessert „Rainbow Candy“ 1 Kugel Vanilleglace mit buntem Einhorn-Meringue, Marshmallow-Ohren, Regenbogen-Gummischlage, Zuckerstreusel und Rahm	Fr.	7.50	
Fussball-Dessert «Kicker-Coupe-Oreo» 1 Kugel Stracciatellaglace mit Oreo-Knusperstückli Zuckerstreusel, Rahm und Fussballdeko	Fr.	7.50	
Kinderessen (Kinderportion gerechnet 4 bis ca. 10 Jahre)		Kinder	gross
5 Stk. Chicken Nuggets mit Pommes frites und Rüebli	Fr.	12.00	19.00
Schweinsrahmschnitzel an feiner Rahmsauce mit Nudeln	Fr.	14.00	25.00
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	Fr.	12.00	23.00
Kernser Teigwaren an Tomatensauce, mit Reibkäse	Fr.	8.50	17.00

Vielen Dank für Ihr Verständnis, dass am Weissen Sonntag nur Tellergerichte ohne Nachservice möglich sind.