



SIE MACHEN EIN FEST WIR MACHEN DEN REST

MENÜAUSWAHL

Bitte beachten Sie, dass wir aus serviertechnischen Gründen bei Ihrem Bankett ein einheitliches Menü servieren, Ausnahmen sind Vegetarische Menüs. Die aufgeführten Menüs servieren wir ab 10 Personen.

Erfahrungsgemäss essen Kinder nie ein komplettes Menü mit. In diesen Fällen halten wir eine spezielle Kinderkarte mit einigen Lieblingsmenüs für Ihre Kinder bereit. Die Alternative dazu ist, ein Menü für zwei Kinder zu bestellen.

Unsere Menüs sind Vorschläge. Sie können auch einzelne Gänge, unter Vorbehalt des Preises, je nach Lust und Laune kombinieren und austauschen. Falls Sie eigene Ideen haben, lassen Sie uns diese doch wissen! Wir bitten Sie uns 1 Woche vor dem Anlass die Verbindliche Personzahl und den Menüwunsch mitzuteilen.

Angemeldete Gäste die am gleichen Tag des Bankettes nicht erscheinen müssen wir leider Verrechnen.

Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir Fr.4.50 pro Person, für mitgebrachte Weine verrechnen wir Fr.25.-Zapfengeld.

BLUMENDEKORATION

Unsere Standarddekoration besteht aus einen kleinen Blumensträusschen oder Rosensymphonie. Falls Ihnen ein eleganter Blumenschmuck besser gefällt, bestellen wir bei unserem Gärtner Blumenarrangements in verschiedenen Farben und Grössen. Selbstverständlich verrechnen wir diese Gestecke zum Selbstkostenpreis.

Kerzen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

BESTUHLUNG

Wir sind gerne behilflich bei der Wahl der Tischform und erläutern Ihnen die Vor- und Nachteile der verschiedenen Varianten.

SERVICEPAUSEN

Bitte teilen Sie unserem zuständigen Servicemitarbeiter(in) allfällige Tischreden und Unterbrüche für Darbietungen vor Servicebeginn mit.

ÖFFNUNGSZEITEN

Grundsätzlich ist unser Betrieb bis 23.00Uhr geöffnet. Mit vor gängiger Absprache“ verwöhnen“ wir Sie und Ihre Gäste auch länger.Hinweis:für jede weitere Stunde ab 12.00 Uhr verrechnen wir Ihnen Fr.100.-
Bei Mittagsbanketten steht Ihnen der Saal bis 16.30 Uhr zur Verfügung.

SICHERE HEIMFAHRT

Von der Belvedere fährt alle 15 bzw.30 Minuten ein Bus der RVBW Richtung Bahnhof Baden.
Letzter Bus 00.24 Uhr.

VERRECHNUNG

Gerne senden wir Ihnen eine Rechnung für Ihren Anlass, zahlbar innert 30 Tagen netto. Es besteht auch die Möglichkeit, mit EC-direct, Twint oder der Postkarte bequem zu bezahlen.

Master und Visacard werden bei Banketten nicht Akzeptiert!

PREISE

Alle Preisangaben in unseren Offerten und Bestätigungen sind in CHF und enthalten bereits die vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

APERERO

Canapes

Schinken,Salami,Ei mit Mayonnaise	pr.Stück 3.50
Bündnerfleisch,Rindstartare,Camembert,Spargel	pr.Stück 4.50
Rauchlachs	pr.Stück 5.00

Chips und Nüssli,Salzgebäck	pr.Schale 7.50
Chäschüchli	pr.Stück 3.50
Schinkengipfeli	pr.Stück 3.50
Minipizza	pr. Stück 2.90
Farbenfrohe,rohe Gemüsestengel mit Dipsauce	pr.Teller 30.00
Teller mit Blätterteiggebäck	pr.Teller 25.00

Vegetarisch

Vegetarische Gerichte können von der a la Carte Karte ausgesucht werden,oder wir servieren den gewünschten Hauptgang ohne Fleisch

SAISONGERICHTE

Wildgerichte von September bis ca.November

Spargel von März bis ca.Mai

FLEISCHHERKUNFT

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz,Irland

MENÜVORSCHLÄGE 2020

MENÜ 1

Grüner Salat mit Brotwürfeli	10.50
Schweinsrahmschnitzel mit Gemüse und Butternudeln	29.80
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	12.50

MENÜ 2

Gemischter Salat mit Brotwürfeli	12.50
Schweinssteak“ Stroganoff“ mit Gemüse und Butterreis	31.50
Warme Waldbeeren mit Meringues Glace und Rahm	14.50

MENÜ 3

Rüebli-Ingwersuppe	8.50
Schweinsrahmgeschnetzeltes mit Gemüse und Röstikroketten	29.80
Caramelköpfli mit Rahm	8.50

MENÜ 4

Selleriesalat mit Speckdatteln	14.50
Schweinsfiletspiess vom Grill mit feinen Saucen, Gemüse und Pommes frites	42.50
Parfait Grand Marnier mit Früchten garniert	14.50

MENÜ 5

Nüsslisalat mit Ei	14.00
Schweinsfilet“ Bregenzer Art“ mit Käse gratiniert Gemüse garnitur und Butterspätzli	42.50
Zimtparfait mit Portweinzwetschgen garniert(Saison)	14.50

MENÜ 6

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfel	16.50
Schweins Cordon bleu mit Gemüse und Pommes frites	29.50
Hausgem.Panna Cotta mit Waldbeeren garniert	10.50

MENÜ 7

Belvederesalat (Blattsalat mit Speck,Champignon und Brotwürfeli)	14.50
Glasierter Schweinsbraten(Hals) an Rosmarinjus mit Gemüse und Kartoffelstock	28.50
Zuger Kirschtorte mit Rahm	8.50

MENÜ 8

Kürbis-Ingwersuppe	8.50
Mägenwiler Pouletbrust vom Grill an Pfeffersauce mit Gemüse und Kräuterreis	31.50
Braunes Schoggimus garniert	12.50

MENÜ 9

Klare Gemüsesuppe	7.50
Kalbscordonbleu mit Gemüse und Pommes frites	43.50
Sorbetteller mit Früchten garniert	12.50

MENÜ 10

Nüsslisalat mit Wild-Rauchlachs und Knoblibrot	18.50
Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse und Butternudeln	42.50
Hausgem.Baumnussparfait	14.50

MENÜ 11

Pochiertes Zanderfilet an Safransauce, Reis mit Gemüsereis	22.50
Glacierter Kalbsbraten mit Gemüse und Kartoffelgratin	32.50
Gemischte Glace mit Rahm und Früchten garniert	8.50

MENÜ 12

Wild-Rauchlachs mit Meeretichschaum garniert	21.50
Kalbssteak an Morchelsauce mit Gemüse und Kartoffelkroketten	47.50
Warme Waldbeeren mit Glace, Meringues und Rahm	14.50

MENÜ 13

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	8.50
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Gemüse und Rösti	44.50
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	12.50

MENÜ 14

Melone mit Rohschinken	16.50
Kalbspiccata a la Milanese mit Gemüse und Risotto	44.50
Hausgem.Panna Cotta mit Waldbeeren garniert	10.50

MENÜ 15

Flädli-suppe	7.50
Hausgemachter Hackbraten mit Gemüse und Butterspätzli	28.50
Hausgemachte Brönnticreme garniert	10.50

MENÜ 16

Geräuchte Entenbrust mit Nüsslisalat, Orangen und Honig Balsamiccodressing	21.50
Entrecote“double“Black Angus an Sauce Cafe de Paris mit Gemüse und Pommes frites	52.00
Crepes gefüllt mit Waldbeeren und Vanilleglace	14.50

MENÜ 17

Bündner Gerstensuppe	8.50
Rindsschmorbraten mit Gemüse garnitur und Butterspätzli	29.50
Orginal Zuger Kirschtorte	8.50

MENÜ 18

Spargelsalat garniert (Saison)	16.50
Chateaubriand“Black Angus“ an Sauce Bearnaise mit Gemüse und Kartoffelgratin	59.00
Frische Erdbeeren mit Glace und Rahm (Saison)	12.50

MENÜ 19

Wild-Rauchlachs mit Meeretichschaum garniert	21.50
Roastbeef“Black Angus“ an Sauce Bearnaise mit Gemüse und Kartoffelkroketten	52.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50

MENÜ 20

Rüeblicremesuppe mit Rahm	8.50
Kalbshohrücken am Stück gebraten an Sauce Calvados mit Gemüse und Kartoffelkroketten	49.00
Aprikosenstrudel mit Vanillesauce	8.50

MENÜ 21

Fondue Chinoise à discretion mit feinen Saucen	59.50
Gemüse, Butterreis, Pommes frites und Knoblibrot	

MENÜ 22

Käsefondue	26.50
-------------------	-------

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

MENÜS

Für Ihre Kinder können Sie vor Ort bestellen, oder wir servieren eine ½ Portion Ihres ausgesuchten Menüs.

„Winnie Pooh“ 12.50
Schweinsschnitzel mit Nudeln und Gemüse

“Simpsons” 9.50
Wienerli mit Pommes frites und Gemüse

“Schnipo” 12.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse

“Dinky-Winky” 12.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse

GLACE

Coupe und Spiel 6.50
Glace nach Wahl, Früchten und Spiel

Wonder Bibi
Stracciatellaglace



5.50