

Bankettvorschläge aus der Pöstliküche

Sie feiern mit Freunden, Verwandten, Bekannten oder Geschäftsfreunden ein Fest?

Es ist Ihr ganz spezieller Tag und es wäre uns eine grosse Ehre, wenn wir den passenden Rahmen dazu schaffen dürften. Unsere Menuvorschläge sollen dabei eine Hilfe für Sie sein.

Ein schönes Ambiente, mit überraschenden Dekorationen, ein aufmerksamer, freundlicher Service und eine kreative Küche, werden Ihrem Fest garantiert zum Erfolg verhelfen.

Am einfachsten ist es, wenn Sie sich auf Ihren Budgetrahmen und die Anzahl geladener Gäste festlegen. Danach vereinbaren Sie am besten einen Termin mit Klaus Imhof um die Details zu besprechen wie zB. Menuzusammenstellung, Saisonangebote und Weinauswahl. Bei der Menuauswahl können Sie natürlich auch gerne auf unser a la Carte Angebot zurückgreifen.

Checkliste für Ihren Anlass

- Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze
- Budget erstellen für Menu, Wein, Dekoration, Unterhaltung
- Einladungen verschicken
- Termin mit Klaus Imhof vereinbaren
- Menu und Getränkeauswahl festlegen
- Aperitif im Weinkeller La Cave
- Tischkarten und Sitzordnung erstellen
- Dekoration selber bestellen oder uns in Auftrag geben
- Unterhaltung
- Hotelzimmer reservieren
- genaue Personenzahl bekannt geben
- Sich auf das Fest freuen

Appetitanreger

Für Ihren Aperitif steht Ihnen kostenlos unser Weinkeller „La Cave“ zur Verfügung oder geniessen Sie im Sommer unseren wunderschönen Garten am Ufer der Reuss, unter lauschigen Linden.

Gemischte Oliven	Preis pro Person	Fr. 7.50
Gemüsestengel mit Dippsaucen	Preis pro Person	Fr. 4.50
Vegetarische Antipasti Variante (4 Sorten)	Preis pro Person	Fr. 5.50
Focaccia mit Zwiebeln, Rosmarin und Fleur de Sel	Preis pro Person	Fr. 4.00
Getoastetes Baguette mit Auberginen Quark Dipp	Preis pro Person	Fr. 4.50
Tapas warm und kalt	pro Stück	Fr. 4.50
Tapas für den ausgedehnten Steh Apéro (ab 15 Pers.)	Preis pro Person	Fr. 22.00

Ein gelungener Auftakt

Rindsbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen	Fr. 8.50
Säuliämtler Apfelweinsuppe	Fr. 10.00
Gemüseschaumsuppe nach Ihrem „Gluscht“	Fr. 9.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Sauerrahmhaube	Fr. 9.50
Muskatkürbissuppe (nach Saison)	Fr. 10.50
Maiscrèmesuppe mit Rohschinkenwürfeli	Fr. 10.00
Morchelschaumsuppe unter einer Blätterteighaube	Fr. 11.00

Raffiniert und kalt serviert

Tatar vom geräucherten Forellenfilet
mit Sauerrahm, Dill, Toast, Butter und Ruccolasalat Fr. 18.00

Rauchlachs mit Meerrettich-Apfelschaum, Toast und Butter Fr. 22.50

Frische Salate, der Dauerbrenner

Bunter Blattsalat mit Knoblauchcroûtons Fr. 9.50

Gemischter Saisonsalat Fr. 12.00

Avocadosalat mit Mango und Sauerrahmdressing Fr. 13.00

Bunter Blattsalat mit zwei Black Tiger Riesenkrevetten Fr. 22.00

Original Cesar's Salad (ohne Pouletstreifen) Fr. 14.00

Sämtliche Salate servieren wir Ihnen nach Wahl mit French - Italiendressing oder Balsamico und Olivenöl

Fangfrisch, aber nicht aus der Reuss

Frischlachsfilet auf Rahmgemüse	Fr. 35.00
Gebackenes Hechtfilet mit Sauce Tartar und Knoblauchmayonnaise	Fr. 36.00
Gebackene Eglifilets mit Sauce Tartar und Knoblauchmayonnaise	Fr. 36.00
In Butter sautierte Felchenfilets mit Kräutern	Fr. 30.00
In Butter sautiertes Zanderfilet mit Kräutern	Fr. 30.00
In Butter sautiertes Lachsforellenfilet mit Kräutern	Fr. 32.00
Lachsforellenfilet an einer Kräuter – Weissweinsauce	Fr. 36.00

Sämtliche Fischgerichte servieren wir Ihnen mit kleinen Kartoffeln und Blattspinat.

Fleischgerichte

Vom „Schwiinigä“

Paniertes Schweinskotelette mit Spaghetti an Tomatensauce
und Gemüse Fr. 27.00

Schweinscaréebraten an Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin
und Gemüse Fr. 32.00

Schweinsfilet im Chorizomantel (pikant) mit Portweinrisotto
und Gemüse Fr. 42.00

Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butternüdeli Fr. 42.00

Kalbspiccata auf Safranrisotto
und Gemüse Fr. 43.00

Kalbscaréebraten an Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin
und Gemüse Fr. 52.00

Kalbsfilet an Pilzrahmsauce, Spätzli
und Gemüse Fr. 60.00

Spezialität des Hauses: ein Augen - und Gaumenschmaus

Ganzer Kalbsrücken **(mind. 15 Pers.)** am Stück gegart, am Tisch flambiert
und tranchiert. Serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Ihrer Wahl Fr. 65.00

Kalbs Ribeye (zart und saftig) am Stück gegart, Kartoffelgratin
mit Gemüse Fr.54.00

Fondue Chinoise à discretion,

Handgeschnittenes frisches Schweine.-, Rinds und Pouletfleisch und 6 Saucen)

mit Pommes frites und Reis Fr. 48.00

Vom Rind

Sauerbraten nach Grossmutter Art mit Kartoffelstock und Gemüse (muss 14 Tage im voraus bestellt werden)	Fr. 34.00
Rindshuftsteak Tyrolienne mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 36.00
Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 45.00
Rindsfiletgulasch mit Feigensenfsauce, Reis und Gemüse	Fr. 46.00
Entrecôte mit Sauce Bearnaise, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Fr. 44.00
Rindsfilet mit Portweinsauce, Kroketten und Gemüse	Fr. 52.00

Süsses zum schlemmen

Zweierlei Schokolademousse mit Doppelrahm und Vanilleglace	Fr. 12.00
Gebrannte Karamelcrème mit Passionsfruchtsorbet	Fr. 10.00
Crema Catalana	Fr. 10.00
Souffléglace Grand Marnier	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet nach Ihrer Wahl	Fr. 10.00
Aprikosen.-Topfenknödel auf Vanillesauce	Fr. 12.00
Panna Cotta mit Himbeersauce und Himbeersorbet	Fr. 10.00
Karamelköpfler mit Rahm	Fr. 9.00
Sorbetteller mit frischen Früchten	Fr. 14.00

Menuvorschläge für Anlässe ab 10 Personen

Menu 1

Bunter Blattsalat, Dressing nach Wahl

Schweinsrahmschnitzel

Butternüdeli und Mischgemüse

Beerengratin mit Vanilleglace

Preis pro Person CHF. 50.00 / Aufschlag für Kalbfleisch CHF 9.00

Menu 2

Gemischter Saisonsalat, Dressing nach Wahl

Glasierter Schweinsbraten

Kartoffelstock und Bohnenbündeli

Eiskaffee mit Kirsch

Preis pro Person CHF. 50.00 / Aufschlag für Kalbfleisch CHF 9.00

Menu 3

Nüsslisalat oder Chicoréesalat (nach Saison) mimosa

Schweinscordon bleu

Pommes frites und Mischgemüse

Tobleronemousse mit vanillierter Saurcrème

Preis pro Person CHF. 51.00 / Aufschlag für Kalbfleisch CHF 9.00

Menu 4

Tatar vom geräucherten Forellenfilet mit Gurken.-Dillsalat

Schweinskotelette an Calvadosauce

Röstikroketten und Mischgemüse

Champagner – Zabaionecrème mit Erdbeersorbet

Preis pro Person CHF. 52.00 / Aufschlag für Kalbfleisch CHF 9.00

Menu 5

Bouillon mit Flädli

Bratwurst aus 100% Kalbsfleisch an Zwiebelsauce

Butterrösti und Bohnenbündeli

Meringues mit Rahm

Preis pro Person CHF. 52.00

Menu 6

Säuliämter Apfelweinsuppe mit Bergkäse

Hacktätschli an Pilzrahmsauce
Kartoffelstock und Mischgemüse

Kirschkompott mit Vanilleglace

Preis pro Person CHF. 51.00

Menu 7

Tomatensalat mit Mozzarella

Rindsschmorbraten an Portweinsauce
Spätzli und Bohnenbündeli

Karamelcrème mit Passionsfruchtsorbet

Preis pro Person CHF. 54.00

Menu 8

Crevettencocktail auf Avocado mit Toast und Butter

Geschmorte Schweinshaxe
Rosmarinpolenta und Bohnenbündeli

Apfelkuchlein mit Vanillesauce

Preis pro Person CHF. 56.00 / Aufschlag für Kalbfleisch CHF 9.00

Menu 9

Rauchlachstatar mit Sauerrahm und Schnittlauch
Toast und Butter

Rindsvoressen nach Jäger Art
Spätzli und Rotkraut

Karamelhöpli mit Rahm

Preis pro Person CHF. 59.00

Menu 10

Gemüsecrèmesuppe nach Wahl

Schweinscaréebraten an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und Mischgemüse

Panna Cotta mit Himbeersauce und Himbeersorbet

Preis pro Person CHF. 56.00 / Aufschlag für Kalbfleisch CHF 9.00

Menu 11

Thunfischtatar auf Avocado-Mangosalat

Schweinssteak (200 gr) an Morchelrahmsauce
Butternüdeli und Mischgemüse

Haselnuss-Nougatparfait

Preis pro Person CHF. 60.00 / Aufschlag für Kalbfleisch CHF 9.00

Menu 12

Kräutersalat an Himbeerdressing

Zürcher Geschnetzeltes
mit Butterrösti

Cheesecake mit Baileysglace

Preis pro Person CHF. 68.00

Menu 13

Rindscarpaccio mit Parmesanspännen und Rucola

Kalbskronenbraten an Rosmarinsauce
Rüssbrugg Bratkartoffeln und glasierte Karotten

Crema Catalana

Preis pro Person CHF. 69.00

Menu 14

Blattsalat mit Orangen.- und Grapefruitfilet und Egliknusperli

Entrecôte (200 gr) mit Kräuterbutter
Pommes frites und Blumenkohl a la Crème

Tirami su

Preis pro Person CHF. 65.00

Menu 15

Antipastiteller (Parmaschinken, Artischocken, Kirschtomaten mit Mozzarella und Balsmaico, scharfe Salami und Oliven

Roastbeef mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Mischgemüse

Soufflé Glacé Grand Marnier

Preis pro Person CHF. 69.00

Menu 16

Blattsalat an Balsamicodressing mit Pouletstreifen

Lumakotelette (ca. 200 gr.) Jus

Kartoffelgratin und Bohnenbündeli

Aprikosen.- Topfenknödel mit Vanillesauce

Preis pro Person CHF. 75.00

Menu 17

Rauchlachsroulade mit Frischkäsefüllung, Salatbouquet, Toast und Butter

Rindsfilet (200 gr) mit Portweinsauce

Kartoffelgratin und Ratatouille

Kokosnuss.- Passionsfruchtcharlotte mit Schokoladensorbet

Preis pro Person CHF. 72.00

FISCHMENU

Menu 18

Fenchelsalat mit Grapefruit und grillierter Riesencrevette

Forellenfilet an Kräuterrahmsauce

Pilawreis und Blattspinat

Kleiner Coupe Dänemark

Preis pro Person CHF. 56.00

Menu 19

Rindstatar mit Toast und Butter

Egliknusperli mit Tartarsauce

Petersilienkartoffeln und Blattspinat

Süssmostcrème mit Vanilleglace

Preis pro Person CHF. 58.00

Menu 20

Pilzpastetli

Frischlachsfilet an Champagnersauce

Pilawreis und Lauchgemüse

Frische Ananas mit Kokosglace

Preis pro Person CHF. 66.00

Menu 21

Kokos.- Zitronengrassuppe

Riesencrevetten an Redcurrysauce
Asiatischer Gemüseris

Bananenkrapfen auf Vanillesauce mit Bananenglace

Preis pro Person CHF. 65.00

Menu 22

Marinierte Kirschtomaten mit Büffelmozzarella

Ganze Seezunge Müllerinen Art
Petersilienkartoffeln und Fenchelgratin

Zitronensorbet mit Vodka

Preis pro Person CHF. 71.00

Vegetarische Gerichte

Menu 23

Pilzrisotto mit Mascarpone

Vegetarisches Hacktätschli an Rahmsauce
Kartoffelstock und Mischgemüse

Bananenkrapfen auf Schokoladensauce und Kokosglace

Preis pro Person CHF. 49.00

Menu 24

Bouillon mit Eierstich

Vegetarisches Cordon bleu
Pommes frites und Bohnen

Birnenmousse mit Schokoladensorbet

Preis pro Person CHF. 55.00

Menu 25

Sellerisalat mit Äpfel und Baumnüsse

Seitangeschnetzeltes nach Zürcher Art
Röstikroketten und Mischgemüse

Milchreis mit Vanilleglace

Preis pro Person CHF. 56.00

Exklusive Hausspezialitäten

Menu 26

Kalbsfleischterrinen mit Waldorfsalat

Les Troisfilets (Schweins.-Kalbs.-und Rindsfilet)
mit dreierlei Saucen (Madeira.-Morchelrahmsauce und Bearnaise)
mit dreierlei Beilagen (Butternüdeli, Spätzli und Kartoffelgratin)
und Gemüse

Sorbetteller mit Früchten

Preis pro Person CHF. 85.00

Menu 27

bis max. 25 Personen

Salatbuffet zum selber holen

Spanferkel an Portweinsauce
Bratkartoffeln mit Rosmarin und Mischgemüse

Karamalisierte Apfelschnitze mit Sauerrahmglace

Preis pro Person CHF. 85.00

Menu 28

ab 2 Personen bis max. 8 Personen in 2 Gängen serviert

Meeresfrüchtesalat mit Brioches

Steinbutt in der Salzkruste gegart mit kalt gepresstem Olivenöl
mediterrane Bratkartoffeln und diversen Gemüsen

Schokoladenkuchen ohne Mehl mit vanillierter Saurcrème

Preis pro Person CHF. 110.00