

Bankettkarte 2026



Landgasthof Hard

Fam. Rieder & Schaub AG

Alte Landstrasse 8

CH-4455 Zunzgen

Tel. 061 971 95 90

www.landgasthof-hard.ch



- Gaststube mit ca. 50 Sitzplätzen
- Gemütliches Säali mit 32 Sitzplätzen
- Saal mit bis zu 80 Sitzplätzen
- Garten mit 60 Sitzplätzen

Fleischherkunft

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz, Uruguay oder Paraguay
Kalb	Schweiz
Lamm	Neuseeland
Poulet	Schweiz
Pferd	Spanien, Irland
Hirsch	Neuseeland (in der Wildsaison aus der Schweiz)
Rauchlachs	Norwegen, Schottland

Sie haben nicht's passendes gefunden?

Kein Problem!
Kommen Sie vorbei
und wir helfen Ihnen, ein nach ihren
Wünschen passendes Menü
zusammenzustellen.

Herzlich Willkommen im Landgasthof Hard

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen
beim Durchstöbern unserer
Bankett-Menüvorschläge, welche bei uns
ab 11 Erwachsenen Personen angeboten werden.

Pro Anlass kann

nur 1 Einheitsmenü

gewählt werden.

Ausnahmen sind Kinder und vegetarische Gerichte.

**Das ausgewählte Einheitsmenü muss mindestens
1 Woche vor Anlass bei uns bestellt werden**

**Bis 12 Stunden vor dem Anlass können Menüs
kostenlos storniert werden. Danach wird der
volle Menüpreis verrechnet.**

Alle Preise verstehen sich, wenn nichts anderes
vermerkt ist, pro Person und
inklusive MwSt.

Preisänderungen vorbehalten

Geburtstagsmenü

Bunter Blattsalat mit panierten Champignons

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne

Jägerbraten

(Schweinsfilet im Kalbsbrätmantel)

Kartoffelgratin

Gemüsegar nitur

Zweifarbige Schokoladenmousse

Fr. 81.50

Konfirmationsmenü

Hauspastete mit Selleriesalat und
Sauce Cumberland

Kalbssteak am Stück gebraten
caramelisiert mit Honig und Thymian
an Morchelrahmsauce

Spätzli

Gemüsegar nitur

Sorbetteller mit frischen Früchten

Fr. 94.50

Vorspeisen

Salate

Kl. Grüner Salat	6.60
Kl. Assortierter Salat	8.80
Kl. Eulensalat (Blattsalat mit Speck und Champignon)	11.50
Kl. Nüsslisalt mi Ei (Saison)	10.50
Kl. Nüsslisalt mi Ei und Speck (Saison)	11.50
Bunter Blattsalat mit panierten Champignons	14.50
Bunter Blattsalat mit getrocknetem Tomatentatar auf Toast	15.50
Bunter Blattsalat mit Cherrytomaten und panierten Mozzarellascheiben	15.50

Kalte Vorspeisen

Roastbeef mit hausgemachter Tartarsauce	25.50
Melonenfächer mit Rohschinken und Crissini	22.00
Hauspastete mit Selleriesalat dazu Sauce Cumberland	19.50
Rauchlachs-Frischkäseroulade im Crepemantel mit kleinem Salatstrauß	21.00

Warme Vorspeisen

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an Kräutersauce	21.50
Blätterteigpastetli gefüllt mit Poulet-Curry	21.00
Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzragout	21.00

Hauptgerichte

Schnitten und Törtchen

Früchteschnitte	7.00
Crèmeschnitte	6.50
Himbeerschnitte	7.00
Fruchttörtchen	7.00
Erdbeertörtchen (Saison)	7.00

Torten

Vacherintorte	13.50
Sachertorte	7.70
Linzertorte	7.70
Schwarzwälderkirchentorte	8.30
Hochzeitstorte nach Wunsch	auf Anfrage

Kleine Dessertkarte

mit Caramelköpfl, diversen Coups
Fruchtsalat und Saisondessert
bis 20 Personen möglich

Schwein

Schweinscordonbleu (300g)	47.00
Schweinscordonbleubraten an Rotweinjus	48.50
Schweinsfiletmedaillon gefüllt mit Aprikosen	54.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce	57.00
Jägerbraten (Schweinsfilet im Kalbsbrätmantel)	48.50
Schweinssteak an Pfeffersauce	46.50
Sautiertes Schweinskotelette an Senfsauce	38.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce	39.00

Rind

Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	56.00
Chateau Briand mit Sauce Bernaise	71.50
Rindsfiletwürfel Stroganoff	64.00

Dazu servieren wir Ihnen jeweils
eine Beilage nach Wahl und eine Gemüse garnitur.

Spezielles

Fleisch vom heissen Stein

	200g	300g	400g
Schweinsfilet	49.00	55.00	65.00
Rindsentrecôte	51.00	57.50	67.00
Rindshuft	49.50	56.00	66.00
Rindsfilet	62.50	72.50	86.00
Pferdeentrecôte	51.00	57.50	67.00
Lammnierstück	52.00	58.50	68.00
Hirsch	53.00	59.50	69.00

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch,
Früchteplatte und diverse kalte Saucen

Beilagen

Nudeln (normal, breit oder grün), Spätzli, Reis, Risotto,
Röstikroketten, Folienkartoffel mit Kräutersauce,
Kartoffelkroketten, Kartoffelstock, Pommes Frites,
Kartoffelgratin, Pommes Duchesse

Gemischtes Fleisch

Schweins- und Kalbsbraten an Bratenjus	45.00
Schweins- und Rindsbraten an Bratenjus	42.00
Rinds- und Kalbsbraten an Bratenjus	49.00
Dreierlei-Filet-Geschnetzelttes an Cognacsauce (Schwein, Kalb und Rind)	51.50

Les trois Filet 79.00

1. Gang	Kalb- und Rindsfilet an Sauce Bearnaise
2. Gang	Schweinsfilet an Morchelrahmsauce

Dazu servieren wir Ihnen jeweils
eine Beilage nach Wahl und eine Gemüsegar nitur.

Diverses

Fondue Chinoise 250g	pro Person	59.00
Fondue Bourguignonne 250g	pro Person	57.00
Schweins, Rinds und Kalbfleisch Div. Kalte Saucen, Früchte, Salat und eine Beilage nach Wahl		

Weitere Portion Chinoise Fleisch	25.00
Weitere Portion Bourguignonne Fleisch	25.00

Tischgrill 250g	
Schweins, Rinds, Kalbfleisch, Poulet und Speck	59.00
Div. Kalte Saucen, Früchte, Salat und eine Beilage nach Wunsch	

Weitere Portion Fleisch	25.00
-------------------------	-------

Einfache Gerichte

(Ohne Nachservice)

Aufschnittplatte mit Käse und Brot	16.50	Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	24.00
Aufschnittplatte mit Rohwurst, Käse und Brot	21.00	Rauchwürstli mit Kartoffelsalat	19.50
Schinkenteller Buureschinken, Rohschinken Schinkenspeck, Brot und Butter	27.50	Ungarisches Rindsgulasch mit Kartoffelstock	28.50
Bündnerteller Bündnerfleisch, Hobelkäse, Gurken, Silberzwiebeln, Brot und Butter	33.00	Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	28.50
2 kalte Fleischpastetli mit Sellerie und grünem Salat	28.60	Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Spätzli	28.50
Kalter Roastbeefteller mit Tatarsauce, Brot und Butter	34.00	Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Spätzli und Fruchtgarnitur	42.00
		1 warmes Pastetli gefüllt mit Schweinefleisch und Champignon mit Erbsli und Rüebli	
		Schweinsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	30.50
		Spaghetti Bolognaise	22.00

Dessert

Kalb

Kalbssteak an Calvadosrahmsauce	56.00
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce	51.50
Kalbscordonbleu	57.00
Kalbsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce	64.00
Kalbssteak am Stück gebraten carmelisiert mit Honig und Thymian mit Morchelrahmsauce	67.50
Kalbspiccata alla milanese mit Tomatensauce	56.00

Geflügel

Pouletbrust im Kornflakeskleid	41.80
Pouletbrust gefüllt mit Speck und Zwiebeln	44.00
Pouletbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse	43.50

**Dazu servieren wir Ihnen jeweils
eine Beilage nach Wunsch und eine Gemüsegar nitur**

Die Klassiker

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10.50
Caramelköpfl i	7.50
Kleines Meringueglace (Vanille und Erdbeere)	9.50
Kleines Sorbet mit Güggs	11.00
Kleines Vermicelle (Saison)	10.50
Käse	18.70

Die etwas anderen

Panna Cotta mit Beerencoulis	10.50
Creme Catalane	9.50
Schaumgefrorenes (Aromen nach Wahl)	10.50
Gebrannte Creme Grossmutterart	10.50
Zweifarbige Schoggimousse mit Rahm	12.00
Tiramisu (aus pasteurisierten Eiern)	11.50
Flammerie mit Waldbeeren	10.50
Sorbetvariation mit frischen Früchten	13.50

Dessertbuffet ab 30 Personen pro Person 24.00

Schnitten und Törtchen finden Sie auf der nächsten Seite →

Menüvorschläge

Suppen

Rindskraftbrühe nature	6.60
Rindskraftbrühe mit Einlage	8.30
Gemüsejulienne, Eierstich, Mark, Flädeli, Crouton oder Sherry	
Cremesuppen	9.50
Z.B. Tomaten, Champignon, Broccoli, Kresse, Blumenkohl, Steinpilz ect.	
Apfel Ingwersuppe	10.50
Kartoffelcremesuppe mit Honig parfümiert	10.50
Gazpacho (kalte Tomaten-Gurkensuppe)	10.50

Hochzeitsmenü

Rauchlachs-Frischkäseroulade

kleines Salatbouquet

an Italiendressing

Rindsfilet an Bearnaise Sauce

Kartoffelkroketten

Gemüsegar nitur

Kalbsfiletmedaillon

mit Morchelrahmsauce

Butternudeln

Gemüsegar nitur

Schweinsfiletmedaillon

mit Champignonrahmsauce

Reis

Gemüsegar nitur

Reichhaltiges Dessertbuffet

Fr. 122.50

Apero

Salziges	pro Person	1.40
Pommes Chips, Erdnüssli, Salzstängeli		
Diverse Canapée		
Salami, Schinken, Ei, Spargel	pro Stück	3.30
Bündnerfleisch, Rohschinken	pro Stück	3.90
Lachs, Crevetten	pro Stück	3.80
Gemusedipp mit 3 Saucen	pro Person	8.80
Aperobrötli		
Schinken, Salami, Käse	pro Stück	4.00
Speckgugelhopf (ca. 12 Tranchen)	pro Stück	33.00
Blätterteiggebäck	per 100g	10.50
Schinkengipfeli	pro Stück	2.40
Käseküchli	pro Stück	2.40
Käseplatte	per Kg	53.00
Baguette gefüllt nach Wunsch		
z.B. Schinken, Salami, Käse	pro Stück	39.50
Lachs, Thon	pro Stück	49.50

Aperobuffet assortiert (ab 20 Personen) möglich

Mit Hüppli, Käse- und gemischte Fleischplatte, Gemusedipp,
gefüllte Brote, Antipasti
Mini Berliner, Mini Vanillecornet

Pro. Person 33.00

Taufmenü

Knackiger Blattsalat mit
getrocknetem Tomatentatar auf Toast

Schweinscordonbleubraten

an Rotweinjus

Bandnudeln

Gemüsegarntur

Schaumgefrorenes mit Bailays

Fr. 72.50

Festmenü

Gemischter Blattsalat mit Cherrytomaten
mit panierten Mozzarellascheiben

Apfel - Ingwersuppe

Schweinsfilet am Stück gebraten

an Morchelrahmsauce

Spätzli

Gemüsegarntur

Schwarzwälderkirchtorte

Fr. 89.50

