

**Antonija und Amir Zukanovic**  
**4513 Langendorf**

Telefon +41 32 623 32 16  
Fax +41 32 623 32 51  
gasthof-national.ch  
info@gasthof-national.ch

gasthof **national** natürlich gut...



Heimeliges Dorfstaurant - Gediegenes Stübli - Gemütliche Gaststube-  
Bankettsaal bis 60 Personen - Romantische Gartenterrasse - Hotel Zimmer

## LIEBE GÄSTE

Wir danken Ihnen für das Interesse, das Sie unserem Haus entgegenbringen.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menu - Vorschläge zusammen mit Informationen über den Gasthof National überreichen zu dürfen, und heissen Sie herzlich willkommen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menu - Vorschläge,  
mit denen unser Team Sie gerne verwöhnen möchte.

**Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!**

**Nur mit einer individuellen und persönlichen Beratung können wir Ihren Wünschen vollauf gerecht werden. Teilen Sie uns deshalb mit, wenn Sie an ein ganz bestimmtes Gericht gedacht haben, oder vom aktuellen Saisonangebot Gebrauch machen möchten.**

Die Möglichkeiten sind so vielfältig und unausschöpflich, dass wir Ihnen nachstehend nur einige Variationen aufzeigen möchten.

Als kleine Hilfe und Gedenk-Stütze für die Organisation haben wir diesen Unterlagen einige Hinweise zum guten Gelingen Ihres Anlasses hinzugefügt.

Wir freuen uns jetzt schon, Sie und Ihre Gäste mit unserer Erfahrung beraten, und mit einer einwandfreien Organisation und echter Gastfreundschaft verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse und bis bald ...!!!  
Ihre Gastgeber  
Antonija und Amir Zukanovic & Team

## Bankett Gasthof National Langendorf

### Platzangebot:

<u>Gaststube</u>	<u>ca 40 Personen</u>
<u>Noldi Stübli</u>	<u>ca 30 Personen</u>
<u>Bankettsaal</u>	<u>ca 55 Personen</u>
<u>Gartenwirtschaft</u>	<u>ca 45 Personen</u>

### Unsere Küche

- Wird von Gastgeberin Antonija Zukanovic geführt
- kocht mit viel Freude und Kreativität
- aktualisiert das saisonale, marktfrische Angebot alle 8 Wochen
- lässt sich auch in hektischen Momenten nicht aus der Ruhe bringen
- geht auf die individuellen Wünsche des Gastes ein

### Unser Service

- wird von Gastgeber Amir Zukanovic geführt
- bedient seine Gäste mit viel Aufmerksamkeit und Freude
- verwöhnt seine Gäste von gutbürgerlich bis gehoben
- behandelt den Stammgast beim Bier genauso
- führt zur Zeit eine Auswahl von über 100 verschiedenen Weinen aus aller Welt
- weiss, wie die Weine mit Sorgfalt behandelt werden

## TIPPS FÜR DEN VERANSTALTER

<b>Détailbesprechung</b>	Vereinbaren Sie bitte mit uns einen Termin für die Détailbesprechung Ihres Anlasses, damit wir uns für Sie die nötige Zeit reservieren können. Tel: +41 32 623 32 16 oder online unter: <a href="https://meetings.hubspot.com/info10140">https://meetings.hubspot.com/info10140</a>
<b>Bestätigung</b>	Die Reservation gilt für uns als definitiv, sobald die Auftragsbestätigung unterzeichnet an uns zurückgesandt wurde. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Menu-Zusammenstellung bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass mit.
<b>Teilnehmerzahl</b>	Wir bitten Sie, uns jeweils 2 Tage vor dem Anlass die genaue, für uns verbindliche Anzahl Gäste, mitzuteilen.
<b>Annulationen</b>	Definitiv reservierte Anlässe sind für uns feste Aufträge. Bei kurzfristigen Absagen müssten leider Schadenersatz-Kosten verrechnet werden.
<b>Getränke</b>	Zu der von Ihnen getroffenen Menu-Wahl suchen wir gerne mit Ihnen zusammen die passenden Weine aus.
<b>Tischordnung</b>	Wir beraten Sie gerne über die verschiedenen Bestuhlungsmöglichkeiten in unseren Räumen. Bitte lassen Sie uns den genauen Tischplan einige Tage vor Ihrem Anlass zukommen.
<b>Polizeistunde</b>	Montag bis Donnerstag um 23.30 Uhr Freitag und Samstag um 00.30 Uhr Verlängerungen sind nach vorheriger Absprache mit uns bis maximal 02.00 möglich. Ab 00.30 verrechnen wir Fr. 50.00 pro halbe Stunde (inklusive Bewilligung und zusätzliche Mitarbeiterkosten)  Die Musik darf aus Rücksicht zu unseren Hotelgästen nur bis 23.00 Uhr spielen
<b>Parkplätze</b>	Rund um das Haus, in genügender Anzahl vorhanden.
<b>Preisgestaltung</b>	Alle Preise verstehen sich inkl. Service und 7.7% MWSt.
<b>Fakturierung</b>	Folgende Fragen sollten Sie mit uns noch besprechen: <ul style="list-style-type: none"><li>- Möchten Sie die Rechnung sofort, nach Ende des Anlasses begleichen oder wünschen Sie die Zustellung an Ihre Adresse?</li><li>- Bezahlt jeder Teilnehmer selbst, oder teilweise?</li><li>- Sollen Extras direkt kassiert werden oder gehen diese auf Ihre Rechnung?</li><li>- <b>Preisänderungen sind vorbehalten</b></li></ul>
<b>Ruhetage</b>	<b>Dienstag</b>
<b>Bankette ab 20 Personen können nach Absprache auch am Dienstag durchgeführt werden</b>	

**APERITIF**

**Für die Einnahme des Apéritifs empfehlen wir Ihnen, je nach Jahreszeit und Witterung unsere Gartenwirtschaft!**

Nebst den traditionellen Apéritifs wie:

Weisswein, Bitter- und Anisgetränke, Süsswein etc. servieren wir Ihnen auch gerne

- einen spritzigen "Blanc de Cassis"	pro ½ lt	Fr. 28.50
- eine Früchtebowle mit Saison-Früchten	pro dl	Fr. 6.50
	pro ½ lt	Fr. 28.50
- ein Schaumwein	pro Glas	Fr. 8.00
- verschiedene Aperero-Spritz Getränke	pro Glas	Fr. 9.50
- verschiedene Fruchtsäfte	pro lt	Fr. 12.50

**Dazu empfehlen wir:**

Apéro - Salzgebäck gemischt Salzstängeli/Nüssli/Chips	pro Pers.	Fr. 3.00
Blätterteig-Gebäck mit Mohn/Sesam/Käse	pro Pers.	Fr. 5.50
Warme Snacks gemischt Mini-Pizza/Mini-Käseküchlein/Mini-Schinkengipfeli etc.	pro Stk.	Fr. 2.90
Flammkuchen klassisch	pro Stk.	Fr. 13.50
Amuse-Bouches und Canapés "Standard" mit Schinken/Käse/Salami/Sellerie/Ei etc.	pro Stk.	Fr. 5.50
Amuse - Bouches und Canapés "Spezial" mit Lachs / Crevetten/Tartar / Bündnerfleisch etc.	pro Stk.	Fr. 6.80
Crissini mit Parmaschinken	pro Stk.	Fr. 3.60
Bruschette mit Tomaten, Knobli und Zwiebeln	pro Stk.	Fr. 5.70
Gefüllte Mini-Brötchen wie Laugen-, Sesam-, Graham-Vollkorn etc.		
mit Salami/Schinken/Käse/Frischkäse etc.	pro Stk	Fr. 4.90
mit Lachs / Tartar / Bündnerfleisch etc.	pro Stk.	Fr. 6.80
Gemüestängeli mit Dips	pro Pers.	Fr. 5.50
<b>Apéro - Beilagen komplett</b>		
Mini-Brötchen/Gemüse - Dips/Salzgebäck	pro Pers.	Fr. 17.50
zusätzlich mit warmen Snacks	pro Pers.	Fr. 19.50

## Bankett Gasthof National Langendorf

### SALATE

Grüner Salat		Fr. 8.50
Gemischter Salat		Fr. 10.50
Salat "Rössli" mit Ruccola, Parmesan, Pilzen und Äpfeln		Fr. 16.50
Salat von Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Zwiebeln		Fr. 16.50
Salat "Rössli" mit Leberli und Himbeerdressing		Fr. 18.50
Salat "Rössli" mit Riesengrillen und Sesam Vinaigrette		Fr. 19.50
Salat - Buffet als Beilage	mit 6 Sorten	Fr. 12.50
	mit 10 Sorten	Fr. 14ca.50

### Spezial - Salate

Saison-Salatbeet mit Egliknusperli und Sauce Tartar		Fr. 17.50
Saison-Salatbeet mit Pouletbruststreifen und Nüssen		Fr. 17.50
Herbstsalat Farbenfrohes Salatbeet mit Pilzen, Speck und Ei an Balsamico-Vinaigrette		Fr. 16.50
Orangen-Randensalat mit grillierten Riesengrillen		Fr. 21.50
Bunter Salat mit Rauchlachsrose mit mildem Meerrettichschaum begleitet von Kapern		Fr. 21.50
Hummersalat „National“ Lauwarmes Hummerfleisch auf Saisonsalat Serviert mit Balsamico - Orangenvinaigrette		Fr. 26.50
Kalbstartar mit Sauerrahm und buntem Salatbouquet serviert mit Toast und Butter		Fr. 21.50
Nüsslisalat mit Roquefort Käse und Honigfeigen (Saison)		Fr. 18.50

## Bankett Gasthof National Langendorf

### KALTE VORSPEISEN

Kleiner Bündnerteller	Fr. 16.50
Melone mit Rohschinken (Saison)	Fr. 15.50
Spargelartare mit Ziegenfrischkäse (Saison)	Fr. 17.50
Hors d'Oeuvre - Teller	Fr. 24.50
Hauspastete mit Cumberlandsaucce	Fr. 18.50
Crevetten-Cocktail, Toast und Butter	Fr. 18.50
Vitello Tonnato	Fr. 19.50
Forellenfilet geräuchert, Meerrettichrahm, Toast und Butter	Fr. 17.50
Rindstartar mit Butter und Toastbrot	Fr. 19.50
Geflügel-Melonen-Cocktail	Fr. 16.50
Geräucherter Lachs, Toast und Butter	Fr. 18.50
Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl, Ruccola und Parmiggano	Fr. 21.50

### WARME VORSPEISEN

Eglifilets in Mandelbutter mit Kartoffel-Gemüsewürfel	Fr. 19.50
Forellen-Filets "Zugerart"	Fr. 18.50
Rotzunge-Lachsrolle pochiert mit Safranrisotto	Fr. 22.50
Riesencrevetten vom Grill, Knoblauch-Chilibutter und Gemüsereis	Fr. 23.50
St. Jakobsmuscheln gratiniert, garniert mit Gemüse	Fr. 24.50
Fisch-Komposition unterlegt mit Saison-Risotto	Fr. 24.50
Risotto mit aktuellen Saison Pilzen	Fr. 18.50
Ravioli "Maison" mit Füllung nach Wunsch	Fr. 18.50
Hausgemachte Gnocchis mit Waldpilzen an Tomaten-Rahmsauce	Fr. 17.50
Parmesangnocchi an Trüffelrahmsauce	Fr. 21.50
Grilliertes Antipasti Spiess mit Tomatenrisotto	Fr. 18.50
Gebratene Gänseleber mit Sauterne Lassi und Brioche	Fr. 24.50

**SUPPEN**

Consommé mit: Flädli Brunoise Mark Eierstich	Fr. 9.50
Gemüsewürfelchen und Sherry	Fr. 10.50
Frische Spargelcremèsuppe (Saison)	Fr. 11.50
Apfel-Sellerie Suppe	Fr. 11.50
Frische Tomatencremèsuppe mit Basilikumrahm	Fr. 10.50
Diverse Gemüsesuppen je nach Saison	Fr. 9.50
Knoblauchsuppe	Fr. 9.50

**Spezial-Suppen**

Solothurner "Wysüppi"	Fr. 11.50
Bündner Gerstensuppe	Fr. 12.50
Kartoffelsuppe mit Speck Chips	Fr. 11.50
Süssmais - Cremèsuppe mit geräucherter Entenbrust	Fr. 12.50
Safransuppe mit Riesencrevetten	Fr. 15.50
Spinat- Cremèsuppe mit Rauchlachs und Dill	Fr. 14.50
Klare Fisch Consommé mit Gemüsewürfel	Fr. 14.50

**Kalte Suppen**

Gurkensuppe mit Dill und Rauchlachsstreifen	Fr. 13.50
Gazpacho Andaluz	Fr. 11.50
Geeistes Melonensüppchen mit Moscato	Fr. 12.50
Tomaten-Mangosuppe mit Riesencrevette	Fr. 14.50

HAUPTGERICHTE

Schweins schnitzel "Saltimbocca"  
mit Rohschinken und Salbei  
Chardonnay Risotto Fr. 28.50

\*\*\*\*\*

Schweins geschnetzeltes mit  
Nudeln und Saison-Gemüse Fr. 29.50

\*\*\*\*\*

Glacierter Schweinsbraten  
Broccoli mit Mandeln  
Kartoffelstock Fr. 29.50

\*\*\*\*\*

Schweins Cordon Bleu mit Taleggio und Crudo Rohschinken  
Gemüse garnitur  
Pommes Frites Fr. 33.50

\*\*\*\*\*

Piccata schnitzel vom Schwein "Mailänderart"  
Spaghetti an Butter, Tomatensauce Fr. 29.50

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet "Kellergeist"  
Calvados-Rahmsauce mit Apfelwürfeli  
Nudeln an Butter und Saison Gemüse Fr. 38.50

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet Medaillon mit Morchelsauce  
Gemüse garnitur und Rösti Krokette Fr. 39.50

\*\*\*\*\*

Schweins Steak mit Cafe de Paris Sauce Fr. 36.50  
Gemüse garnitur und Pommes Frites

\*\*\*\*\*

Kalbssteak an Marsalajus  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet Fr. 47.50

\*\*\*\*\*

Kalbsschnitzel an Limonensauce  
Butternudeln  
Marktgemüse Fr. 39.50

\*\*\*\*\*

Kalbs geschnetzeltes "Zürcherart"  
Butterrösti Fr. 37.50



## Bankett Gasthof National Langendorf

"Osso Buco Cremolata"  
geschmorte Kalbshaxe mit Gemüsewürfeli  
Safranrisotto oder Kartoffelstock Fr. 36.50

\*\*\*\*\*

Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce  
Nudeln an Butter  
Marktgemüse Fr. 48.50

\*\*\*\*\*

Gefüllte Kalbsinvoltini  
Marsalajus  
Weissweinrisotto Fr. 46.50

\*\*\*\*\*

Kalbs Cordon Bleu mit Parmaschinken und Gorgonzola  
Gemüse garnitur  
Pommes allumettes Fr. 43.50

\*\*\*\*\*

Rindsschmorbraten Brasato  
Polenta und Wurzelgemüsewürfel Fr. 29.50

\*\*\*\*\*

Rindsentrecôte « Swiss Quality Beef » Cafe de Paris  
Pommes Frites  
Saison-Gemüse Fr. 44.50

\*\*\*\*\*

Rindsfilet "Stroganoff"  
Hausgemachte Eierspätzli Fr. 44.50

\*\*\*\*\*

Rindsfilet am Stück  
an Rotweinsauce mit Trüffeln  
Saison Gemüse  
Parmesanrisotto Fr. 54.50

\*\*\*\*\*

Roastbeef (am Stück gebratenes Entrecôte)  
Béarnaisesauce  
Bohnen im Speckmantel  
Pommes allumettes Fr. 46.50

\*\*\*\*\*

Duo vom Rinds und Kalbsfilet  
Béarnaisesauce und Morchelsauce  
Gemüse garnitur  
Beilage nach Wunsch Fr. 57.50

## Bankett Gasthof National Langendorf

### VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE

Zart gebratenes Pferdefilet mit Salbei, Knobli und Basilikumsauce  
Grillgemüse  
Parmesanrisotto Fr. 39.50

\*\*\*\*\*

Lammrücken provençale  
Ratatouilles-Risotto Fr. 44.50

\*\*\*\*\*

Gebratene Perlhuhnbrust mit Apfel-Calvadosauce  
Tagliarini  
Vanillierte Rüeblì Fr. 38.50

\*\*\*\*\*

Trois Filet  
Rinds, Kalbs und Schweinsfilet  
Gemüse garnitur, Béarnaise, Pilze, & Calvadosrahmsauce  
Beilage nach Wunsch Fr. 59.50

\*\*\*\*\*

Pouletbrust im Rohschinkenmantel  
Safranrisotto und Saison Gemüse Fr. 33.50

\*\*\*\*\*

Risotto mit Saison Pilzen und Rindswürfel Fr. 43.50

\*\*\*\*\*

Reis Casimir (Poulet) Fr. 25.50

\*\*\*\*\*

Fondue Chinoise  
Reichhaltig à discrétion Fr. 49.50

Verschiedene Fischgerichte und Wildgerichte (Saison) nach Angebot und Absprache!

**Unsere Menu - Empfehlungen**

**MENU 1 Fr. 39.50**

Kartoffelsuppe mit Speckchips

\*\*\*\*\*

Saison-Salat

\*\*\*\*\*

Reis Casimir (Poulet)

**MENU 2 Fr. 48.50**

Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm

\*\*\*\*\*

Saison-Salat

\*\*\*\*\*

Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Safranrisotto

**MENU 3 Fr. 46.50**

Apfel-Selleriesuppe

\*\*\*\*\*

Saison-Salat

\*\*\*\*\*

Schweins-Schulter-Braten

Jus mit Gemüsewürfel

Kartoffelstock

**MENU 4 Fr. 46.50**

Blumenkohlcremesuppe

\*\*\*\*\*

Saison-Salat

\*\*\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce

Rösti und Gemüse

Bankett Gasthof National Langendorf

**MENU 5 Fr. 48.50**

Bunt Gemischter Salat

\*\*\*\*\*

Schweinsplätzli mit Pilzrahmsauce  
Nudeln und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Glace Coupe Maison

**MENU 6 Fr. 57.50**

Grüner Blattsalat

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet « Saltimbocca »

Safranrisotto

Saison Gemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Vacherin Torte

**MENU 7 Fr. 54.50**

Hauspastete mit Cumberland sauce auf buntem Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Marsalajus  
Tomaten-Rosmarinrisotto und Saison Gemüse

\*\*\*\*\*

Gebrannte Creme mit Birnenwürfeli

**MENU 8 Fr. 63.50**

Wy-Safran Súppli

\*\*\*\*\*

Saisonsalat mit Oliven, Cherry Tomaten, Parmiggano und Balsamico Dressing

\*\*\*\*\*

Gebratenes Schweinsnierstück

Morchelsauce

Gemüse garnitur

Röstikroketten

\*\*\*\*\*

Toblerone Mousse

Bankett Gasthof National Langendorf

**MENU 9 Fr. 73.50**

Solothurner Wysüpli

\*\*\*\*\*

Saisonsalat mit Äpfeln, Pilzen, Parmiggano

\*\*\*\*\*

Roastbeef mit Béarnaise-Sauce

Gemüse garnitur

Röstikroketten

\*\*\*\*\*

Eisbecher "Maison"

**MENU 10 Fr. 72.50**

Buntes Blattsalatbeet mit sautierten Knobli-Chili Crevetten

\*\*\*\*\*

Consommé brunoise mit Sherry

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet im Parmaschinken-Salbeimantel

Gemüse garnitur

Safran-Risotto

\*\*\*\*\*

Karamellierte Banane mit Walnussglace

**MENU 11 Fr. 68.50**

Saisonsalat mit Äpfeln, Pilzen, Parmiggano

\*\*\*\*\*

Rüebli-Mangosuppe

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Perlhuhnbrust mit Apfel-Calvados Sauce

Gemüse garnitur

Tagliarini

\*\*\*\*\*

Dessert Variation

**MENU 12 Fr. 84.50**

Trio von hausgemachten Vorspeisen

\*\*\*\*\*

Solothurner Wy Süppli

\*\*\*\*\*

Eglifilets gebraten mit Weisswein-Safransauce und Gemüsewürfel

\*\*\*\*\*

Rindsfilet „Stroganoff“

Paprika-Rahmsauce, Peperoni, Essiggurken und Champignons

Reis

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Himbeer Sorbet mit Champagner

Bankett Gasthof National Langendorf

**MENU 13 Fr. 74.50**

Lachstartar mit knusprigem Baguette

\*\*\*\*\*

Leichte Kartoffelsuppe mit Trüffel

\*\*\*\*\*

Zartrosa gebratenes Lammnierstück provençale

Ratatouille Risotto

\*\*\*\*\*

Limonensorbet mit Vodka

**MENU 14 Fr. 74.50**

Hausgemachte frische Ravioli

\*\*\*\*\*

Steinpilzcremesuppe mit Saucisson Würfeli

\*\*\*\*\*

Entrecôte „Swiss Quality Beef“ mit Cafe de Paris

Pommes Frites

Saison Gemüse

\*\*\*\*\*

Exotischer Fruchtsalat mit Sorbet

**MENU 15 Fr. 66.50**

Saisonsalat mit Kürbis- und

Sonnenblumenkernen

\*\*\*\*\*

Fisch-Komposition

auf Gemüserisotto

\*\*\*\*\*

Glacierte Kalbshaxe Cremolata mit Gemüsewürfel

Polenta

\*\*\*\*\*

Baileys Panna Cotta

Bankett Gasthof National Langendorf

**MENU 16 Fr. 87.50**

Saisonsalat mit Bergkäse und Rohschinken

\*\*\*\*\*

Solothurner Wy Süppli

\*\*\*\*\*

Riesencrevetten mit Chili und Knoblauch  
serviert mit Safranrisotto

\*\*\*\*\*

Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce  
Butternudeln und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Dessertkomposition

**MENU 17 Fr. 84.50**

Thunfischmousse und grillierte Jakobsmuscheln

\*\*\*\*\*

Tomatencremèsuppe verfeinert mit Gin

\*\*\*\*\*

Rindsfilet am Stück im Pfeffermantel

Marsalajus

Gemüwestreifen

Sellerie Mousseline

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Creme Trio

**MENU 18 Fr. 99.50**

Saison Salat mit Gorgonzola und karamellisierten Apfelschnitzen

\*\*\*\*\*

Consommé mit Brunoise und Sherry

\*\*\*\*\*

Pochierter Lachs mit Limonenrisotto und Champagnerschaum

\*\*\*\*\*

Trois Filet

Rinds, Kalbs, und Schweinsfilet

Béarnaise, Pilz, und Calvadosrahmsauce

Gemüsebouquet

Kartoffelmousseline

\*\*\*\*\*

Schokoladen Trio

Bankett Gasthof National Langendorf

**MENU 19 Fr. 139.50**

Salatvariation mit Kalbstartar und Sauerrahm

\*\*\*\*\*

Solothurner Wy Süppli

\*\*\*\*\*

Pochiertes Seezungenfilet und Riesencrevette mit Kräutervinaigrette  
Gemüserisotto im Knusperkorbchen

\*\*\*\*\*

Zitronensorbet  
mit Hibiscus Schaumwein

\*\*\*\*\*

Rinds- und Kalbsfilet im Ganzen gebraten  
Béarnaise Sauce und Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin  
Gemüsevariation

\*\*\*\*\*

Käseteller mit Trauben und Nüssen  
dazu reichen wir hausgemachtes Fruchtbrot

\*\*\*\*\*

Dessertvariation  
„National“

**Fisch & Krustentier Menu**

**MENU 20 Fr. 68.50**

Saisonsalat mit marinierten Crevetten

\*\*\*\*\*

Selleriesuppe  
mit Rauchlachs

\*\*\*\*\*

Rotzungen-Lachs Kombination grilliert mit Knobli und Chili  
serviert mit Limonen Risotto

\*\*\*\*\*

Passionsfrüchte-Schokoladenkombination



Bankett Gasthof National Langendorf

**Vegi Menu**

**MENU 21 Fr. 55.50**

Salat mit Bruschette

\*\*\*\*\*

Spinatsuppe mit Sauerrahm und Knoblicroûton

\*\*\*\*\*

Pilzcrepes mit Gemüsefüllung

\*\*\*\*\*

Käseteller mit Birnenbrot

\*\*\*\*\*

Tiramisu

**MENU 22 Fr. 59.50**

Salat mit gerösteten Kernen an Balsamicodressing

\*\*\*\*\*

Pilzrahmsuppe mit Nusshaube

\*\*\*\*\*

Ei Pochiert mit Sauce Hollandaise und Spargeln (Saison)

\*\*\*\*\*

Zuchettipiccata auf Tomatenrisotto

\*\*\*\*\*

Ananasravioli mit Dattelcreme und Passionsfruchtsabayone

**MENU 23 Fr. 52.50**

Salat mit Roquefort Käse und Honigfeigen (Saison)

\*\*\*\*\*

Safran-Sauerkrautsuppe

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Tagliarini mit Trüffelsauce

\*\*\*\*\*

Sorbetteller mit frischen Früchten

**DESSERTS**

**Hausgemachte Spezialitäten**

Flan Caramel mit Rahm und Früchten	Fr. 11.50
Gebrannte Cremè	Fr. 9.50
Gebrannte Cremè mit Baby Birnen	Fr. 11.50
Mousse au Chocolat	Fr. 15.50
Apfelcreme mit Calvados	Fr. 13.50
Panna Cotta mit Früchten und Coulis	Fr. 12.50
Orangenmousse mit Schokoladenkombination	Fr. 16.50
Zartschmelzender Schoggo Kuchen mit Mango Sorbet	Fr. 16.50
Karamellisierte Bananen mit Wallnuss Glace	Fr. 15.50
Tirami-Su	Fr. 11.50
Creme Catalan	Fr. 12.50
Früchte-Gratin mit Glacé	Fr. 13.00
Frischer Fruchtsalat	Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 12.50
Frischer Fruchtsalat mit Likör	Fr. 13.50
Dessertteller « National »	Fr. 15.50
Medjool Datteln im weissen Schoggimantel und Pistazien Glace	Fr. 11.50
Vermicelles., Coupe Nesselrode etc. (Saison)	

**Saisonale, hausgemachte Parfait** **Fr. 13.50**  
*mit Saisonfrüchten garniert*

**Glacés**

Diverse Coupes, kleinere Portion	Fr. 8.50
Soufflé Glacé "Grand Marnier"	Fr. 11.50
Wiener Eiscafé	Fr. 13.50
Verschiedene Sorbets	Fr. 9.50
Verschiedene Sorbets mit passendem Likör	Fr. 13.50

**Für festliche Anlässe**

Hausgemachter Vacherin-Glacé-Torte	pro Pers.	Fr. 11.50
<b>Glacé-Buffer</b>	pro Pers.	Fr. 14.50
Auswahl aus 10 bis 12 verschiedene Glacésorten Rahm und Glacé-Bisquits		
<b>Dessert-Buffer</b>	pro Pers.	Fr. 24.50
Früchtekorb / frischer Fruchtsalat / Mousse au Chocolat / Caramelköppli / Parfait / gebrannte Cremè / Sorbets / Meringues / Rahm / Früchteschnitten		
Mit Käseplatte und verschiedenen Brotsorten	pro Pers.	Fr. 29.50

## Bankett Gasthof National Langendorf

### OFFENE WEINE 50cl

#### Weiss

Chasselas Domaine de Soleure	Fr. 24.00
Cuvee Louis Bernard (Cave Emery Sion)	Fr. 25.00
Yvorne AOC	Fr. 25.00
Johannisberg A. Mathier Salgesch	Fr. 25.00

#### Rot

Dôle Melodie A. Mathier	Fr. 24.00
Pinot Noir Féchy AOC La Côte	Fr. 25.00
Tempranillo Sélectionne Hugi	Fr. 25.00

### WEISSWEINE 7.5 DL

Colle dei Tigli Lenotti	Fr. 47.50
Molignon (A. Mathier)	Fr. 43.50
Johannisberg „Weidmannstrunk“ (A. Mathier)	Fr. 49.50
Heida „Les Pyramides“ (A. Mathier)	Fr. 58.50
Petite Arvine „Les Pyramides“ (A. Mathier)	Fr. 59.50
Cuvée Madame Rosemarie (Mathier)	Fr. 54.50
Dezaley Marsens de la Tour « Grand Cru »	Fr. 64.50
St. Saphorin „La Roche aux Vignes“ (B. Bovy)	Fr. 48.50
Piacere blanc Suisse Cave de Jolimont	Fr. 47.50
Aigle „Royal“ (E. Waldvogel)	Fr. 49.50
Yvorne Château Maison Blanche	Fr. 54.50
“Le Folaghe” Selezione Lugana DOC	Fr. 49.50
Ca del Magro DOC	Fr. 53.50
Terra d’Alter Branco Alentejo	Fr. 47.50
Le Cygne de Château Fonréaud	Fr. 64.50
Sauvignon Luc Pirlet	Fr. 44.50
Rueda do Verdejo Isabelino	Fr. 48.50

### 50cl FLASCHENWEINE MIT KORKEN

Primoris AOC Valais	Fr. 32.50
Humagne rouge AOC Mathier Salgesch	Fr. 43.50
Hospice de Salquenen Assemblage rouge AOC ( A. Mathier)	Fr. 34.50
Tindaro Monferrato DOC (Neirano s.p.a.)	Fr. 32.50
Amarone « Cami » Classico DOC	Fr. 39.50
Valpolicella Classico Superiore DOC Ripasso	Fr. 33.50
Primitivo Senza Parole	Fr. 29.50
Rioja Vina Diezmo Crianza	Fr. 34.50
Paco Garcia Rioja	Fr. 32.50
Habla del Silencio	Fr. 44.50

## Bankett Gasthof National Langendorf

### ROTWEINE 7.5 DL

Capo Mastro	Fr. 47.50
Gamay Mephisto (A. Mathier)	Fr. 39.50
Pinot Noir "Lucifer" (A. Mathier)	Fr. 49.50
Humagne rouge AOC Ferdinand Cina	Fr. 54.50
Cornalin Valais Julius AOC	Fr. 62.50
Syrah de Chamoson (Villa Solaris)	Fr. 58.50
Cuvée Madame Rosemarie (Mathier)	Fr. 54.50
Cuvée Gasthof National AOC Valais	Fr. 49.50
Merlot Cuvée Wengi Domaine de Soleure	Fr. 57.50
Pinot Noir Domaine de Soleure	Fr. 39.50
Yvorne rouge AOC, Château Maison Blanche	Fr. 56.50
Aigle rouge AOC (Gaillard Bertrand)	Fr. 49.50
Hallauer 16 Fahne Wy (H. Schlatter)	Fr. 39.50
Merlot del Ticino Tre Corti DOC	Fr. 49.50
Maienfelder "Herrschaftswein" (E. Nüesch)	Fr. 49.50
Blauer Zweigelt, Neusiedlersee (Gernot Heinrich)	Fr. 53.50
St. Laurent (Leopold Aumann)	Fr. 64.50
Praittenbrunn Weingut Erich Scheiblhofer	Fr. 84.50
Terra d'Alter Reserva Tinto	Fr. 44.50
Quinta da Foz Duoro	Fr. 59.50
Telhas Alentejo	Fr. 63.50
Domaine de la Jasse Vieilles Vignes	Fr. 48.50
Château Phélan Ségur St-Estèphe AOC	Fr. 93.50
La Falaise La Clape AOP Château la Négly	Fr. 58.50
Châteauneuf-du-Pape (Domaine de la Solitude)	Fr. 69.50
Château de Malleret Cru bourgeois	Fr. 64.50
Château Dalem Fronsac AOC	Fr. 68.50
Barbera d'Asti RIVE	Fr. 54.50
Valpolicella Superiore Ripasso "Monterè"	Fr. 57.50
Conte Giangirolamo Rosso	Fr. 69.50
Nero d'Avola Solea IGT	Fr. 47.50
Massimo IGT Veneto Rosso	Fr. 57.50
BOLGHERI Superiore Podere Ritorti	Fr. 69.50
Amarone della Valpolicella DOC Classico	Fr. 69.50
Amarone DOC Selezione Silvio Vantini	Fr. 94.50
Murviedro Reserva	Fr. 47.50
Rioja Reserva de Familia Julian Madrid	Fr. 58.50
Priorat D.O.C. "Anjoli	Fr. 58.50
Reserve de Don Carlos Seleccion Especial	Fr. 52.50
Ribera del Duero Valduero DO	Fr. 57.50
Shotfire Ridge Quartage	Fr. 69.50
Shiraz Seventeen Rocks Barossa Valley Sons of Eden	Fr. 56.50
Vinalba Malbec Gran Reserva	Fr. 49.50
Zinfandel Old Vines J. Lohr	Fr. 57.50
Cabernet Sauvignon Seven Oaks (J. Lohr)	Fr. 64.50
Sideral Valle del Cachapoal Viña San Pedro	Fr. 59.50
BOLGHERI Superiore Podere Ritorti <b>MAGNUM 150cl</b>	Fr. 146.50
Ripasso Montere <b>MAGNUM 150cl</b>	Fr. 128.50
Ribera del Duero Valduero <b>MAGNUM 150cl</b>	Fr. 124.50
Terra d'Alter Reserva Tinto <b>MAGNUM 150cl</b>	Fr. 108.50