



### **Bankettvorschläge ab 10 Personen aus der Rüssbruggküche**

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 Menu Vorschläge 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. Menu Zusammenstellung, Saisonangebote und Weinauswahl. Bei der Menu Auswahl können Sie natürlich auch gerne auf unser a la Carte Angebot zurückgreifen.

Wir können nur einheitlich zusammengestellte Menu annehmen, als Ausnahme akzeptieren wir natürlich die Vegetarischen Menu, wobei auch diese einheitlich sein müssen. Ausnahmen müssen mit uns mündlich oder telefonisch besprochen werden. Bankette gelten bei uns ab 10 Personen.

Bei geringerer Personenanzahl müssen Sie die Menu aus der a la Carte Karte auswählen.

**Wichtig ist das die endgültige Menu Bestellung spätestens 10 Tage vor dem Anlass bei uns sein muss.**

## 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.

Gemischte Oliven	Preis pro Person	Fr. 7.50
Gemüwestengel 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. 4.50
Tapas warm und kalt	pro Stück	Fr. 5.50

## **Fleischgerichte**

### **Vom „Schwiinigä“**

Schweinscaréebraten an Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 39.00
Schweinsfilet im Chorizomantel (pikant) mit Portweinrisotto und Gemüse	Fr. 44.00

### **Vom Kalb**

Kalbpiccata auf Safranrisotto und Gemüse	Fr. 45.00
Kalbscaréebraten an Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 62.00
Kalbsfilet an Pilzrahmsauce, Spätzli und Gemüse	Fr. 72.00

**Spezialität des Hauses:** ein Augen - und Gaumenschmaus

**Kalbs Ribeye (zart und saftig) am Stück gegart, Kartoffelgratin**

mit Gemüse

**Preis auf Anfrage**

**Les Troisfilets IN DREI GÄNGEN SERVIERT**

Fr. 85.00

(Schweins.-Kalbs.-und Rindsfilet)

mit dreierlei Saucen (Madeira.-Morchelrahmsauce und Bearnaise)

mit dreierlei Beilagen (Butternüdeli, Spätzli und Kartoffelgratin)

und Gemüse

**Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin**

und Gemüse

Fr. 52.00

**Menu Vorschläge für Anlässe ab 10 Personen**

**Menu 1**

Bunter Blattsalat, Dressing nach Wahl

Schweinsrahmschnitzel

Butternüdeli und Mischgemüse

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 55.00 / Aufschlag für Kalbfleisch CHF 12.00

**Menu 2**

Gemischter Saisonsalat, Dressing nach Wahl

Glasierter Schweinsbraten

Kartoffelstock und Bohnenbündeli

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 55.00 / Aufschlag für Kalbfleisch CHF 12.00

**Menu 3**

Nüsslisalat oder Chicoréesalat (nach Saison) mimosa

Schweinscordon bleu

Pommes frites und Mischgemüse

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 56.00 / Aufschlag für Kalbfleisch CHF 12.00

#### **Menu 4**

Säuliämter Apfelweinsuppe mit Bergkäse

Hacktätschli an Pilzrahmsauce

Kartoffelstock und Mischgemüse

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 43.00

#### **Menu 5**

Tomatensalat mit Mozzarella

Rindsschmorbraten an Portweinsauce

Spätzli und Bohnenbündeli

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 59.00

#### **Menu 6**

Rauchlachstatar mit Sauerrahm und Schnittlauch

Toast und Butter

Rindsvoressen nach Jäger Art

Spätzli und Rotkraut

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 64.00

#### **Menu 7**

Gemischter Salat

Schweinscaréebraten an Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin und Mischgemüse

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 63.00 / Aufschlag für Kalbfleisch CHF 12.00

#### **Menu 8**

Rindstatar mit Toast und Butter

Schweinssteak (200 gr) an Morchelrahmsauce

Spätzli und Mischgemüse

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 68.00 / Aufschlag für Kalbfleisch CHF 12.00

### **Menu 9**

Kräutersalat an Himbeerdressing

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  
mit Butterrösti

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 65.00

### **Menu 10**

Rindscarpaccio mit Parmesanspännen und Rucola

Kalbskronenbraten an Rosmarinsauce  
Rüssbrugg Bratkartoffeln und glasierte Karotten

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 85.00

### **Menu 11**

Blattsalat mit Orangen.- und Grapefruitfilet und Eglignusperlistreifen

Entrecôte (200 gr) mit Kräuterbutter  
Pommes frites und Bohnenbündeli

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 72.00

### **Menu 12**

Rauchlachsroulade mit Frischkäsefüllung, Salatbouquet, Toast und Butter

Rindsfilet (180 gr) mit Portweinsauce  
Kartoffelgratin und Ratatouille

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 79.00

### **FISCHMENU**

#### **Menu 13**

Fenchelsalat mit Grapefruit und grillierter Riesencrevette

Forellenfilet an Kräuterrahmsauce  
Pilawreis und Blattspinat

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 61.00

#### **Menu 14**

Tatar vom geräucherten Forellenfilet mit Schnittlauch und Sauerrahm  
Toast und Butter

Frischlachsfilet an Champagnersauce  
junge Butterkartoffeln und gebratener Fenchel

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 71.00

#### **Menu 15**

Eichblattsalat mit gebratenen Crevetten

Seezungefilets Müllerinen Art mit Kapern  
Petersilienkartoffeln und Broccoli mit Mandeln

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 82.00

#### **Vegetarische Gerichte**

#### **Menu 16**

Pilzrisotto mit Mascarpone

Vegetarisches Hacktätschli an Rahmsauce  
Kartoffelstock und Mischgemüse

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 54.00

#### **Menu 24**

Bouillon mit Eierstich

Vegetarisches Cordon bleu  
Pommes frites und Bohnen

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 60.00

#### **Menu 25**

Sellerisalat mit Äpfel und Baumnüsse

Seitangeschnetztes nach Zürcher Art  
Röstikroketten und Mischgemüse

**Dessert nach Wahl (siehe Auswahl unten)**

Preis pro Person CHF. 61.00

**Dessertauswahl nach Ihrem «Gluscht»**  
(muss pro Anlass einheitlich bestellt)

Soufflé Glacé Grand Marnier

Beerengratin mit Vanilleglace

Tobleronemousse mit vanillierter Saurcrème

Champagner – Zabaionecrème mit Erdbeersorbet

Karamelcrème mit Passionsfruchtsorbet

Tirami su