



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
Gemüsestengel mit Dipsaucen	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

UNSER WINTERHIT: BELIEBT BEI FAMILIEN UND GESCHÄFTSESSEN

Fondue Chinoise à Diskretion - “essen so viel Sie möged”
mit drei verschiedenen **handgeschnittenen** Fleischsorten und
schmackhaften Saucen dazu servieren wir Ihnen Pommes oder Reis

pro Person 48.50

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

Kalbspiccata 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

Fondue Chinoise à discretion,

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

mit Pommes frites und Reis Fr. 48.50

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

Rindsvoessen 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 Parmesanspähen 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 Egliknusperlistreifen

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