



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. 12.50
Gemüwestengel mit Dippsaucen	Preis pro Person	Fr. 6.50
Vegetarische Antipasti Variante (4 Sorten)	Preis pro Person	Fr. 12.50
Focaccia mit Zwiebeln, Rosmarin und Fleur de Sel	Preis pro Person	Fr. 9.50
Tapas warm und kalt	pro Stück	Fr. 5.00

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. 54.00

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 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

Seitangeschnetzeltes 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 werden)

Soufflé Glacé Grand Marnier

Beerengratin mit Vanilleglace

Tobleronemousse mit vanillierter Saurcrème

Champagner – Zabaionecrème mit Erdbeersorbet

Karamelcrème mit Passionsfruchtsorbet

Tirami su