

Menüvorschläge 2018

Bitte beachten Sie, dass wir aus serviertechnischen Gründen bei Ihrem Bankett ein einheitliches Menu servieren. Ausnahmen sind Vegetarische Menus.

Die aufgeführten Menüs servieren wir ab 10 Personen.

Für Kinder überreichen wir gerne die Kinderkarte.

Unsere Menus sind Vorschläge. Sie können auch einzelne Gänge unter Vorbehalt des Preises, je nach Lust und Laune kombinieren und austauschen. Falls Sie eigene Ideen haben, lassen Sie uns diese doch wissen!

Gerne beraten wir Sie auch persönlich bei uns im Restaurant.

Wir bitten Sie uns 2 Wochen vor dem Anlass Ihren Menüwunsch mitzuteilen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch...so richtig herzlich !

S.4 Ihre Familie Aeschlimann mit Team.

S.3

S.3

S.4 Salate

S.4 Warme Vorspeisen und Kombinationen

S.5 Fischgerichte

S.5 Vegetarische Gerichte

S.6 Hauptgänge Beliebttes und Bekanntes

S.7 Hauptgänge Hausspezialitäten

S.8 Dessert

S.9 Bestellformular

Apéritif und Tapas Vorschläge

Je nach Menü und Zeit empfehlen wir Ihnen 3 bis 6 Komponenten pro Person

Crostini Belegte Parisettescheiben mit	Lachstartar Getrockneter Tomate und Mozzarella Hüttenkäse	pro Stück	SFr.	2.50
Knusper Won-Ton mit: mit einem passenden Dip	Reh-Füllung Pilz-Füllung Gemüse-Füllung Lachs-Füllung	pro Stück	SFr.	2.00
Wildtrockenfleisch Reh,- Wildschwein- und Hirsch- Trockenfleisch aus eigener Produktion		pro Portion 3-	SFr.	9.80
Asia Krevetten in kleinen Schälchen serviert auf pikantem Asiasalat mit mariniertes Krevette		pro Stück	SFr.	3.50
Mini Frühlingsrollen (vegetarisch) auf feinem Keimlingsalat		pro Stück	SFr.	2.50
"Müsliblätter" frittierte Salbeiblätter im Bierteig		pro Port	SFr.	5.00
Poulet- Spiesschen warm serviert mit Erdnussauce		pro Stück	SFr.	5.50
Mini Canapée Rindstartar Räucherforellen - Mousse		pro Stück	SFr.	2.50
Pikante Fleischkugeln mit Oliven präsentieren wir Ihnen als Aperolgel		pro Stück	SFr.	2.50
Crêpesrolle gefüllt mit Rauchlachs gefüllt mit Thunfisch		pro Stück	SFr.	1.50
Blätterteiggebäck Schinkengipfeli Mini- Chäschüechli Mini- Lauchchüechli		pro Stück pro Stück pro Stück	SFr. SFr. SFr.	3.50 4.00 4.00
Shot als kleine Erfrischung im Glas	Mango- Joghurt Ananas - Pfefferminz Zitronengras - Chili	pro Stück	SFr.	2.50

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes riesen Barschfilet lauwarm serviert mit Toast, Meerrettich und Salatbouquet		pro Person	SFr. 18.50
Hausmarinierter Lachs mit Apfel-Ingwer-Salat und Toast		pro Person	SFr. 21.50
Wildtrockenfleisch mit einem Saison- Sorbet Hauchdünn geschnittenes Reh,- Wildschwein- und Hirsch- Trockenfleisch		pro Person	SFr. 14.50
Entenleber Terrine "Martin" mit Quitten dazu Rosmarin Buchteln		pro Person	SFr. 26.50
Tartar serviert mit Toast und Salatbouquet nach Wahl	Rind mit Cognac Kalb mit Wasabi Tomaten-Tofu	pro Person	SFr. 23.50
Carpaccio serviert auf Keimlingen nach Wahl	leicht geräuchertes Rehfleisch mit Nussöl und Apfel- Aceto Kalbfleisch mit Sesamöl und Limetten Rindfleisch mit Olivenöl und Balsamico	pro Person	SFr. 18.50

Beachten Sie unser jeweiliges Saison- Angebot: Zum Beispiel Melonen, Spargeln, etc.

Suppen

Saison- Gemüsecrèmesuppen zum Beispiel	Spargel, Kresse, Bärlauch Tomaten, Auberginen, Gurken Kürbis, Lauch, Randen, Topinambur, Steinpilz, Kartoffel	pro Person	SFr. 11.50
Hausgemachte Kraftbrühe	mit Gemüsestreifen Flädli Mark	pro Person	SFr. 9.80
Knoblauch- Crèmesuppe, unsere Spezialität		pro Person	SFr. 9.80
Zitronengras- Kokos- Capuccino		pro Person	SFr. 12.50
Spezialsuppen zum Beispiel	Gurken- Safransuppe mit La Curry-Suppe mit Krevette Hummer-Bisque	pro Person pro Person pro Person	SFr. 15.50 SFr. 15.50 SFr. 16.50

Salate

Grüner Salat	pro Person	SFr.	8.00
Gemischter Blattsalat	pro Person	SFr.	9.50
Gemischter Salat	pro Person	SFr.	11.50
Gemischter Salat klein	pro Person	SFr.	9.50

Saison- Salate

Nüsslisalat mit Ei	pro Person	SFr.	12.80
Nüsslisalat mit Speck und Crôutons	pro Person	SFr.	15.50
Nüsslisalat mit Lachsstreifen	pro Person	SFr.	18.50
Tomatensalat mit Basilikum	pro Person	SFr.	11.00
Tomatensalat mit Basilikum und Mozzarella	pro Person	SFr.	14.50
Blattsalat mit Pilzen	pro Person	SFr.	15.50
Blattsalat mit knusperigen Felchenstreifen	pro Person	SFr.	16.50
Blattsalat mit fein gehobeltem Wildtrockenfleisch	pro Person	SFr.	16.00
Mini Salat mit Wildtrockenfleisch im Glas	pro Person	SFr.	8.80

Warme Vorspeisen

Kalbs- Milken auf Toast mit Sauce Hollandaise	pro Person	SFr.	17.50
Hausgemachte Ravioloni zum Beispiel	Orangen- Chilifüllung Kalbfleisch Getrocknete Tomaten-Frischkäse Trüffel (Saison)	pro Person	SFr. 17.50
Kalbfleisch- Morchel- Ravioloni mit Morchelrahmsauce		pro. Person	SFr. 14.50
Jakobsmuschel mit Wildschwein- Speck auf Süsskartoffel-Moussline		pro Person	SFr. 23.50
Kalbschopf-Bäggli "Süessmost" in Apfelmort geschmort mit glasierten Äpfeln		pro Person	SFr. 19.50
Riesen Barschfilet auf Lauchgemüse		pro Person	SFr. 19.50

Vorspeisen- Variationen

Variation 1	Saisonale Suppe, Sprossen Salat Fischknusperli, Orangen- Chili- Ravioloni	pro Person	SFr. 19.90
Variation 2	Safran- Süppchen Sprossen Salat Kalbfleisch Carpaccio Saison- Ravioli	pro Person	SFr. 23.50
Variation 3	Hausmarinierter Lachs Sprossen Salat Entenleber Terrine und ein Saisonales Sorbet	pro Person	SFr. 25.50

Andere Variationen sind nach Absprache möglich, wir beraten Sie gerne!

Fischgerichte

Felchenfilet mit Mandeln	als Vorspeise	SFr. 16.50
Salzkartoffeln	als Hauptgericht	SFr. 36.50
Felchenfilet nach Römischer Art	als Vorspeise	SFr. 17.50
mit Rohschinken und Salbei	als Hauptgericht	SFr. 37.50
Safran- Risotto		
Riesen Barschfilet	als Vorspeise	SFr. 17.00
mit Zitronen- Pfefferbutter	als Hauptgericht	SFr. 38.50
Salzkartoffeln		
Zander-Filet mit einer Saisonaler Kruste	als Vorspeise	SFr. 25.00
Rosmarin-Laugen-Galetten	als Hauptgericht	SFr. 49.50

Meerfische und Krevetten auf Anfrage,
gerne stellen wir Ihnen etwas Spezielles zusammen.

Vegetarische Gerichte

Kichererbsen-Dal	SFr. 30.00
Asiatischer Kichererbsen- Eintopf mit Falafel und Asia- Salat dazu roter Curry- Schaum	
Gärtnerinnen Teller	SFr. 33.00
Ein Traum für alle Gemüsefans. Mind. 15 verschiedene Gemüse je nach Saison, alle mit Liebe zubereitet. Gedünstete Waldpilze gehören dazu.	
Gemüse Wrap	SFr. 27.00
Garniert mit verschiedenen Gemüsen oder Salatgarnitur mit Sauerrahm Dip	
Paneer (Brat- Frischkäse) mit Morchelsauce	SFr. 34.50
Garniert mit viel Gemüse und Butter Nudeln	

Bei Bankette empfehlen wir in der Regel die Gerichte der Vegetarier
dem übrigen Menü anzugleichen. Z.B. Fleischgericht mit Paneer ersetzen
und die gleichen Saucen und Beilagen zu servieren wie die übrigen Teilnehmer.

Hauptgerichte- Beliebt und Bekanntes

Champignons- Rahmschnitzel	mit Schweinefleisch	Tellergericht	SFr. 27.50
Gemüse garnitur		mit Nachservice	SFr. 33.50
Butter Nudeln			
	mit Kalbfleisch	Tellergericht	SFr. 36.50
		mit Nachservice	SFr. 41.50
Gleiches Gericht mit Morchelrahmsauce		zusätzlich	SFr. 4.50
Am Stück gebratenes Filet "Calvados"		Tellergericht	SFr. 37.50
Gemüse garnitur	mit Schweinef	mit Nachservice	SFr. 39.50
Spätzli			
	mit Kalbsfilet	Tellergericht	SFr. 55.50
		mit Nachservice	SFr. 59.50
Gleiches Gericht mit Baumnuss- Sherrysauce			gleicher Preis
Gleiches Gericht mit Steinpilzrahmsauce		zusätzlich	SFr. 1.50
Rosmarin- Braten vom Hals	mit Schweinefleisch	Tellergericht	SFr. 25.50
Gemüse garnitur		mit Nachservice	SFr. 29.50
Kartoffel- Gratin			
mit Kalbsschulter		Tellergericht	SFr. 32.50
		mit Nachservice	SFr. 39.50
Piccata "Romana"	mit Schweinefleisch	Tellergericht	SFr. 25.50
Gefüllte Tomate Florentiner Art		mit Nachservice	SFr. 30.50
Safran- Risotto			
	mit Kalbfleisch	Tellergericht	SFr. 32.50
		mit Nachservice	SFr. 38.50
Steak mit Kräuterbutter	mit Schweinefleisch	Tellergericht	SFr. 27.00
Gemüse garnitur			
Pommes frites			
	mit Kalbfleisch	Tellergericht	SFr. 47.00
Steak mit Saisonpilzen	mit Schweinefleisch	Tellergericht	SFr. 28.00
Gemüse garnitur			
Butter Nudeln			
	mit Kalbfleisch	Tellergericht	SFr. 47.00
Gleiches Gericht mit Morchelsauce		zusätzlich	SFr. 2.00
Rindsschmorbraten Burgunder Art		Tellergericht	SFr. 29.50
Gemüse garnitur		mit Nachservice	SFr. 35.50
Kartoffelstock			
Rindsfiletgulasch "Stroganoff"		Tellergericht	SFr. 39.50
Kleines Gemüsebouquet		mit Nachservice	SFr. 43.50
Pilaw- Reis			

Hauptgerichte - Hausspezialitäten

Rindsfilet am Stück gebraten Sauce Bearnaise Tellergericht SFr. 55.50
Gemüse garnitur mit Nachservice SFr. 59.50
Kartoffel-Gratin

Lammentrecôte nach provençalischer Art Tellergericht SFr. 44.50
Gemüse garnitur mit Nachservice SFr. 49.50
Kartoffel- Gratin

Kalb oder Schwein im Rohschinken- Mantel Schwein Tellergericht SFr. 38.50
Kräuter- Jus mit getrockneten Tomaten mit Nachservice SFr. 43.50
Gemüse garnitur
Rosmarin- Laugen- Galetten mit Kalbfleisch Tellergericht SFr. 45.50
mit Nachservice SFr. 52.50

Kalbs- Hackbraten Sophie
mit Morchelsauce Tellergericht SFr. 34.00
Gemüse garnitur mit Nachservice SFr. 39.00
Spätzli

Kräuter Pouletbrust
in leichter Kräuter- Rahm- Sauce Tellergericht SFr. 39.50
Gemüse garnitur
Rosmarin- Laugen- Galetten

Siedfleisch vom Hochlandrind Tellergericht SFr. 29.50
mit Markbein, Dörrbohnen oder Bouillon- Gemüse
Salzkartoffeln

Drei Filet à la mode du Chef

Kalbsfilet mit Morchelsauce
Gemüsebouquet
Butter Nudeln

Rindsfilet Sauce Bearnaise
Gemüsebouquet
Rosmarin-Laugen Galetten

Schweinsfilet in Orangensauce
Gemüsebouquet
Pilaw- Reis

wird in drei Gängen serviert

Drei Filet à la mode du Junior Chef

Kalbsfilet mit Polenta-Schaum
auf Pilzen
mit Gemüse aus garniert

Rindsfilet
mit Süsskartoffelpüree
und Gewürz-Ananas

Schweinsfilet mit getrockneten Tomaten Jus
mit Mini Ratatouille
Rosmarin- Laugen - Galetten

SFr. 63.50

Gerne setzen wir auch Ihre Wünsche und Anregungen in die Tat um.
Zögern Sie nicht wir nehmen gerne die Herausforderung an!

Dessert

Hier finden Sie unsere ganzjährigen Dessert`s.
Beachten Sie immer auch unsere Saison- Angebote.

Früchte- Mousse	pro Person	SFr.	8.50
Schokoladen- Mousse	pro Person	SFr.	9.50
Gebrannte Crème	pro Person	SFr.	8.50
Caramel- Chöpfli	pro Person	SFr.	7.80
Panna Cotta mit warmen Beeren	pro Person	SFr.	11.50
Knusper- Bananen auf Orangen mit Vanille- Glace	pro Person	SFr.	14.00
Saison- Parfait- Glace	pro Person	SFr.	12.50
Frische Ananas mit Sorbet	pro Person	SFr.	13.50
Mousse-Schnitte ausgarniert- Aroma je nach Saison	pro Person	SFr.	13.50
Schokoladen-Küchlein mit Glace	pro Person	SFr.	12.50
Mini Coupe Wyberg Vanille-Schokoladenglace und Bananen	pro Person	SFr.	9.80
Mini Coupe Danemark	pro Person	SFr.	9.50
Mini Coupe Jaques Vanille- und Erdbeerglace mit Früchten garniert	pro Person	SFr.	9.80

Dessert- Variation

gerne stellen wir Ihnen einen Dessert- Teller zusammen

	pro Person	SFr.	16.50
--	------------	------	-------

Käseplatte	Preis nach Aufwand per Kg	SFr.	78.00
-------------------	---------------------------	------	-------

Es geht nichts über feinen Käse zum Abschluss eines festlichen Mahls

Sind noch Wünsche offen!

		SFr.	2.50
--	--	------	------

zum Beispiel einen kleinen Zwischengang, Sorbet, Fruchtshot oder Espuma?

	pro Person		
--	------------	--	--

Reservation Formular

Ihr Name _____
Adresse _____
Ort _____
Datum _____
Personenzahl _____ e-mail : _____
Davon Kinder _____
Vegetarier _____ Telefon _____

Ankunft Zeit _____
Räumlichkeit _____

Menü Karten Nein/ Ja Text/ Titel _____

Dekoration

Spezielles zum Beispiel Allergiker, spezielle Wünsche

Menü: Gang1 _____

Gang 2 _____

Gang 3 _____

Gang 4 _____

Gang 5 _____
Aperitiv- Getränke _____
Weisswein _____
Rotwein _____
Mineralwasser _____
Kaffee/ Likör _____

Bitte geben Sie uns Ihr Menü eine Woche im Voraus bekannt.
Verbindliche Personenzahl gilt 3 Tage vor dem Anlass.

Unterschrift _____

Datum