

Schöntal-Bankett



Wirtschaft zum Schöntal

Geschäftlich oder privat, vom gemütlichen Familienfest bis hin zum edlen 7-Gänge-Menü. Was auch immer Sie für einen Anlass planen: Mit uns haben Sie einen erfahrenen und zuverlässigen Partner an Ihrer Seite (über 35 Jahre Branchenerfahrung).

GASTGEBER

Zubereitet nach Ihren Wünschen und mit saisonalen sowie regionalen Produkten verwöhnen wir ab 10 Personen. Wir unterstützen Sie nicht nur während, sondern schon vor und nach Ihrem Anlass. Diese Bankett-Dokumentation gibt Ihnen einige Ideen und Anregungen, mit welchen Köstlichkeiten Sie Ihre Gäste überraschen können.

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir kochen für Sie mit Herz. Wir schaffen für unsere Gäste eine Atmosphäre, in der Sie sich wie zu Hause fühlen können. Mit persönlicher Betreuung und einem stets offenen Ohr gehen wir auf jeden unserer Gäste ein. Unsere Angestellten treten als Gastgeber auf, damit Sie jederzeit zuverlässig und professionell bedient werden. Verantwortungsbewusster Service beginnt bei uns lange vorher. Bei der Wahl der Lebensmittel beispielsweise, bei der Schulung unserer Mitarbeitenden oder beim Umgang mit unseren Lieferanten. Schön, dass wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen dürfen. Für uns ist dies eine Herzensangelegenheit.

Ihre Familie Peter und Luzia Aeschlimann- Mathiuet

RÄUMLICHKEITEN

Restaurant (32 Personen)

Die Wirtsstube bietet Platz für bis zu 32 Personen und ist somit die optimale Lokalität für ungezwungenes Beisammensein. Bei uns sind Sie herzlich willkommen, egal ob Sie nach der Wanderung Ihren Durst löschen,

STÜBLI (22 Personen)

oder sich kulinarisch verwöhnen lassen möchten.

TERRASSE

Sommer Im Sommer bietet unsere Terrasse bis zu 50 Personen ums Haus Platz an.

WEITERES

NACHHALTIG & SINNVOLL

Wir legen viel Wert darauf, dass die zu verarbeitenden Lebensmittel, wenn immer möglich, aus der Region kommen. Dabei achten wir auch auf artgerechte und nachhaltige Tierhaltung. Wir verwenden Schweizer Fleisch sowie Schweizer Fisch. Bei Ausnahmen deklarieren wir dies.

ALLERGIEN & SPEZIELLE KOSTFORMEN

Sie haben Gäste, welche vegetarische Speisen bevorzugen oder spezielle Kostformen benötigen? Unsere Köche sind Fachleute mit dem nötigen Know-How. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot.

KINDER

Die Kinder sind die Gäste der Zukunft. Wir haben viel Verständnis für unsere kleine Gäste. Die Kinder können, ohne vorzubestellen, aus der Kinderkarte auswählen. Für unsere Kleinen stehen Kinderstühle zur Verfügung. Wir sind froh, wenn Sie die Benötigung von Kinderstühlen bei der Reservation mitteilen.

MENÜBESPRECHUNG

Die Menüs sind uns zwei Wochen vor dem Anlass bekannt zu geben.

MENÜKARTEN

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Ihre individuelle Menükarte aus. Den passenden Titel wählen Sie, ansonsten werden wir kreativ. Die Menükarte ist im Preis inbegriffen.

APÈRO - ZUM KNABBERN

	pro Stück
Gewürzmandeln (50g)	
Mediterran	CHF 5.50
Gewürz-Popcorn (100g)	
Mediterran	CHF 4.50
Asiatisch	CHF 4.50
Fladenbrot-Stängeli (10 Stk.)	
mit Kräutern	CHF 5.50
Pommes Chips (250g)	
Paprika	CHF 7.50
Nature	CHF 7.50
Spezielles	
Speck-Datteln	CHF 2.50
Wildprodukte	
Gemischtes Wildtrockenfleisch (100g)	CHF 9.50
Wild-Buureschüblig	CHF 7.50

APERÒ - ZUM ZUGREIFEN

Wrap gefüllt

Lachs	CHF 3.50
Kräuterfrischkäse	CHF 2.50
Thon	CHF 2.50

Spiesse

Tomaten-Mozzarella	CHF 3.00
Käse und Oliven	CHF 3.00
Antipasti-Gemüse	CHF 3.00
Melonen mit Wildtrockenfleisch vom Irchel	CHF 3.50
Saisonfrüchte	CHF 4.50

Crostini

Rindstartar	CHF 3.00
Frischkäse	CHF 2.50
getrocknete Tomate und Mozzarella	CHF 3.00

Mini-Canapé

Rindstartar	CHF 3.00
geräucherte Lachsforelle vom Bachtel	CHF 4.00
Frischkäse und mariniertes Gemüse	CHF 2.50

Blätterteig (warm)

Käse-Chüechli	CHF 3.50
Lauch-Chüechli	CHF 3.50
Schinkengipfeli	CHF 3.50

Apéro-Snacks (warm)

Wild-Würstli mit Saison-Ketchup	CHF 9.00
"Müsliblätter" frittierte Salbeiblätter im Bierteig	CHF 5.00
Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	CHF 2.50

APÈRO - ZUM GENIESSEN

Im Glas

Mini-Salat	CHF 4.00
Geräuchertes Fisch-Mousse	CHF 5.50
Siedfleisch-Salat	CHF 5.50
Gemüsedip	CHF 4.50
Melonen-Schinken-Salat (Saison)	CHF 5.00
Gemüse-Mousse mit Chutney	CHF 4.00
Lachs-Tartar mit Sauerrahm	CHF 5.50
Tomaten-Mousse mit Basilikum	CHF 4.50
Pilz-Salat	CHF 4.00
Mini Reh-Carpaccio mit Reh vom Irchel	CHF 4.00

Shot (kalt)

Mango-Pfeffer	CHF 3.00
Zitronengras-Kokos	CHF 3.00
Gurken-Pfefferminz	CHF 3.00
Melonen-Minze (Saison)	CHF 3.00

Suppe in der Espressotasse (warm)

Karotten-Ingwer	CHF 4.50
Gemüsecrème	CHF 4.00
Spargelcrème (Saison)	CHF 4.50
Kürbiscrème (Saison)	CHF 4.50

Spiesse (warm)

Meat-Balls mit BBQ-Sauce	CHF 4.50
Poulet mit Erdnusssauce	CHF 6.00
Mini-Hamburger	CHF 6.50

SALATE

Einfach	Gemischter Salat	CHF 12.50
	Gemischter Blattsalat	CHF 9.80
	Nüsslisalat mit Ei (Saison)	CHF 14.80
	Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons (Saison)	CHF 17.50
	Tomaten-Mozzarella	CHF 17.50

Speziell	Mini-Salat im Glas mit Wildtrockenfleisch	CHF 9.50
	Blattsalat mit gebeizter Lachsforelle vom Bachtel	CHF 19.50
	Blattsalat mit Oberländer Perle und Wildtrockenfleisch	CHF 15.50
	Blattsalat mit eingelegten Pilzen	CHF 16.50

SUPPEN

Vorspeise oder Zwischengang		(ca. 2 dl)
	Kraftbrühe mit Flädli	CHF 11.50
	Gemüsecrème	CHF 9.80
	Knoblauchcrème	CHF 11.50
	Karotten-Ingwer	CHF 11.50
	Kokos-Zitronengras	CHF 12.50
	Spargelcrème (Saison)	CHF 13.50
	Kürbiscrème (Saison)	CHF 13.50
	Curry-Crème mit Mandeln	CHF 11.50

Speziell		
	Heu-Suppe	CHF 12.50
	Hummer-Schaum-Suppe mit seinem Ravioli	CHF 18.50
	Kokos-Zitronengras-Suppe mit einem Poulet-Spiessli	CHF 16.50

VORSPEISEN

Kalt

Geräuchertes Forellenfilet vom Bachtel	CHF 25.50
mit Meerrettich-Schaum und Kräuter-Toast	
Kräuter Saibling geräuchert	CHF 27.50
Apfel- Meerrettichsalat	
Rinds-Tartar	CHF 24.50
mit Oliven, Zwiebeln und Toast	
Melonen	CHF 19.50
mit Wildtrockenfleisch (Saison)	
Leicht geräuchertes Reh-Carpaccio	CHF 21.50
mit Nussöl und Apfel-Balsamico und einem Saison-Sorbet	
Tomaten-Mozzarella-Mousse	CHF 11.50
mit Basilikum-Sorbet	

Warm

Pilz-Terrine	CHF 13.80
mit Polenta-Schaum	
Hausgemachte Ravioli	CHF 19.50
mit Orangen-Chili	
mit Trüffel	
Ziegenkäse-Apfel und Rosa Pfeffer	
Zander-Saltimbocca	CHF 23.50
auf Kräuter-Risotto und Marsala-Sauce	

VORSPEISEN - VARIATIONEN

Variation 1

Saisonsuppe, Fischknusperli, CHF 22.50
Orangen-Chili-Ravioli und Zupfsalat

Variation 2

Geräuchertes Kalbszüngli, Kalbskopf im Knusper- Mantel CHF 24.50
Kalbfleischcremesuppe mit Milke

Variation 3

Saisonsuppe, geräucherte Lachsforelle vom Bachtel CHF 26.50
Reh-Carpaccio, Randensorbet

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch

Kichererbsen-Dal CHF 34.50

Asiatischer Kichererbsen-Eintopf
mit Falafel und Wok-Gemüse

Gärtnerinnen Teller CHF 38.00

mit viel frischem Gemüse
Mini-Rösti und Pilzen

Kartoffelgnocchi CHF 29.00

mit Sauerrahmsauce und Pilzen

Aus dem Wasser

Forellenfilet mit Mandeln CHF 38.50

Gemüsebouquet

Saiblingsfilet vom Grill CHF 42.50

mit Kräuterbutter

Gemüsebouquet

Zanderfilet mit einer Saisonkruste CHF 56.50

Gemüsebouquet

Weitere Fischgerichte, auch Meeresfische und Krustentiere sind auf Anfrage möglich. Wir stellen Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot zusammen.

Schwein

Champignons-Rahmschnitzel	Tellergericht	CHF 32.50
Gemüse garnitur	mit Nachservice	CHF 37.50
Schweinsfilet am Stück	Tellergericht	CHF 44.50
Apfel-Calvados-Sauce	mit Nachservice	CHF 51.50
Gemüse garnitur		
Schweinshalsbraten	Tellergericht	CHF 31.50
Rosmarinjus	mit Nachservice	CHF 36.50
Gemüse garnitur		
Schweinssteak	Tellergericht	CHF 34.50
Kräuterbutter (Beilage und Gemüse)	mit Nachservice	CHF 36.50
Schweinspiccata	Tellergericht	CHF 33.50
Gemüsebouquet	mit Nachservice	CHF 38.50
Schweinsvressen Wiener-Art	Tellergericht	CHF 29.50
Paprikarahmsauce	mit Nachservice	CHF 34.50
Gemüsebouquet		
Schweins-Cordon bleu «Maison»	Tellergericht	CHF 35.50
Gemüsebouquet (Beilage und Gemüse)	mit Nachservice	CHF 37.50

Rind

Rindsfilet am Stück	Tellergericht	CHF 61.50
Sauce Bearnaise	mit Nachservice	CHF 65.50
Gemüse garnitur		
Rindsschmorbraten	Tellergericht	CHF 41.50
Rotweinsauce	mit Nachservice	CHF 46.50
Gemüse garnitur		
Rindsfiletwürfel Stroganoff	Tellergericht	CHF 44.50
Paprikarahmsauce	mit Nachservice	CHF 49.50
Gemüsebouquet		
Siedfleisch vom Rind	Tellergericht	CHF 38.50
Meerrettichsauce	mit Nachservice	CHF 42.50
Wurzelgemüse		

Kalb

Champignons-Rahmschnitzel	Tellergericht	CHF 48.50
Gemüse garnitur	mit Nachservice	CHF 51.50
Kalbsschulterbraten	Tellergericht	CHF 46.50
Rosmarinjus	mit Nachservice	CHF 51.50
Kalbssteak	Tellergericht	CHF 55.50
Morchelsauce (Beilage und Gemüse)	mit Nachservice	CHF 58.50
Gemüse garnitur		
Kalbsfilet am Stück	Tellergericht	CHF 65.50
Orangenrahmsauce	mit Nachservice	CHF 69.50
Gemüse garnitur		
Kalbspiccata	Tellergericht	CHF 48.50
Gemüsebouquet	mit Nachservice	CHF 51.50
Kalb im Rohschinkenmantel	Tellergericht	CHF 49.50
Portweinjus	mit Nachservice	CHF 54.50
Gemüse garnitur		
Kalbshackbraten	Tellergericht	CHF 42.50
Morchelsauce	mit Nachservice	CHF 47.50
Gemüse garnitur		

Poulet

Pouletbrust mit Saisonkruste	Tellergericht	CHF 39.50
Portweinjus (Beilage und Gemüse)	mit Nachservice	CHF 42.50
Gemüse garnitur		
Pouletbrust	Tellergericht	CHF 39.50
Pilzrahmsauce (Beilage und Gemüse)	mit Nachservice	CHF 42.50
Gemüse garnitur		
Pouletgeschnetzeltes Curry	Tellergericht	CHF 36.50
Curryrahmsauce	mit Nachservice	CHF 41.50
Frücht garnitur		
Pouletgeschnetzeltes Stroganoff	Tellergericht	CHF 36.50
Paprikarahmsauce	mit Nachservice	CHF 41.50
Gemüsebouquet		

Spezial

Haushackbraten	Tellergericht	CHF 32.50
Pilzrahmsauce	mit Nachservice	CHF 36.50
Gemüse garnitur		
Lamm*-Entrecôte mit Kräuterkruste	Tellergericht	CHF 51.50
Portweinjus	mit Nachservice	CHF 56.50
Gemüse garnitur		

*Lamm ist aus Neuseeland

Beilagen **Bitte auf max. 2 Beilagen begrenzen**

Kartoffel Pommes Frites*

Kartoffelstock

Kartoffelgratin

Salzkartoffeln

Getreide Nudeln

Spätzli

Reis

Rosmarin-Laugen-Terrine

HAUPTGÄNGE SPEZIAL

3-Filet **3 Filet à la mode du Chef "klassisch"** **CHF 67.50**

Wird in 3 Gängen serviert

Kalbsfilet mit Morchelsauce

Gemüsebouquet

Nudeln

Rindsfilet Sauce Bearnaise

Gemüsebouquet

Kartoffelgratin

Schweinsfilet an Orangensauce

Gemüsebouquet

Reis

3-Filet **3 Filet à la mode du Chef "modern"** **CHF 67.50**

Wird in 3 Gängen serviert

Kalbsfilet

marinierte Pilze

geräucherte Kartoffelkreation

Rindsfilet

Karottenvariation

Rosmarin-Laugen-Terrine

Schweinsfilet

Zwiebelgemüse

Kartoffel-Praline

HAUPTGÄNGE SPEZIAL

3- FILET

3 Fisch-Filet à la mode du Chef "Aqua"

CHF 59.50

Wird in 3 Gängen serviert

Lachsforelle vom Bachtel

marinierte Pilze

Geräucherte Kartoffelkreation

Zanderfilet

Karottenvariation

Rosmarin-Laugen-Terrine

Saiblingsfilet

Zwiebelgemüse

Kartoffel-Praline

DESSERT

Tapas

3 kleine verschiedene Überraschungen	CHF 9.50
5 kleine verschiedene Überraschungen	CHF 14.50

Käse

Käse Auswahl aus der Region	CHF 18.50
mit Chutney und Birnen Brot	

Im Glas

Panna Cotta mit Beerenkompott	CHF 11.50
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 9.50
Götterspeise, (Apfel, Biscuit, Vanillecrème)	CHF 9.50
Tiramisu	CHF 9.50

Coupe

nach Wunsch und Saison

Hausdessert

Schokoladenküchlein	CHF 14.50
mit Vanilleglacé	
Mango- Kokos- Mousse	CHF 11.50
Mit Mangokompott	
Caramelchöpfli	CHF 9.50
mit Rahm	
Schokoladenmousse	CHF 12.50
mit Rahm	
Cheesecake	
New York Style mit Waldbeerenkompott	CHF 11.50

Torten

Hausgemacht von unserer Tochter Rebecca	Preis nach Absprache
Auf Anfrage	

WEINE

Weine Für selbstmitgebrachte Weine verlangen wir per 75cl 38 Fr. Zapfen-Geld.
Zudem übernehmen wir keine Haftung für die Lagerung und Qualität der Weine.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

MENÜ-VORSCHLÄGE

Bankettanlässe gestalten sich ganz individuell und sind immer etwas Einzigartiges.

Die besten Anlässe gelingen aber immer dann, wenn wir unsere Vorschläge Ihren Ideen und Vorstellungen anpassen dürfen. Daher legen wir viel Wert auf eine persönliche Beratung.

Unsere Menüvorschläge, mit den entsprechenden Preisen, basieren auf einer Bestellmenge von 10 Personen, sofern nicht anders angegeben. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Fragen Sie uns, wir sind gerne für Sie da.

KONTAKT

Elektronische Anfragen können Sie über das Onlineformular unter www.schoental-bauma.ch vornehmen oder Sie senden direkt eine Mail an info@schoental-bauma.ch. Telefonische Anfragen für eine individuelle Beratung erfolgen über unsere Restaurationsbetriebe. Dort erreichen Sie uns zwischen Freitag bis Dienstag telefonisch. Auf Wunsch empfangen wir Sie gerne für eine individuelle Besprechung, nach Voranmeldung, in unserem Restaurant Wirtschaft zum Schöntal.

GELTUNGSBEREICH

Die Wirtschaft zum Schöntal, Bauma, (nachfolgend SB genannt) erbringt Ihre Dienstleistung ausschliesslich auf der Grundlage der nachfolgenden Geschäftsbedingungen. AGBs, ähnliche Dokumente oder abweichende Vereinbarungen des Kunden, heben die AGBs von SB nicht auf.

DIENSTLEISTUNG

Unsere Dienstleistung bieten wir Ihnen ab einer Mindestpersonenzahl von 10 Gästen an. SB verpflichtet sich den Anlass resp. den Auftrag professionell und sorgfältig durchzuführen und legt Wert auf einwandfreie Qualität.

BESPRECHUNG & REKOGNOSZIEREN

Eine individuelle Beratung und eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Planung ist für uns selbstverständlich. Bei kleineren Anlässen ist eine Besprechung von 30 Minuten inkludiert. Ggf. behalten wir uns das Recht vor, weitere Besprechungen, gemäss den Mitarbeiterтарifen in Rechnung zu stellen.

WEINE

Für selbstmitgebrachten Wein verlangen wir per 75cl 38 Fr. Zapfen-Geld. Zudem übernehmen wir keine Haftung für die Lagerung und Qualität der Weine.

ALLGEMEINES

SB erbringt gegenüber dem Kunden die entsprechend vereinbarte Restaurantdienstleistung. Dabei übernimmt SB in keiner Form die Funktion des Veranstalters. Verantwortlicher Veranstalter ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber. Forderungen aufgrund von Verspätungen oder Wegfallen der vereinbarten Dienstleistung in Folge unvorhersehbarer Einflüsse (z. Bsp. Stromausfall oder Umwelteinflüsse) werden ausdrücklich ausbedungen.

OFFERTE & BESTÄTIGUNG

Mit der Auftragsbestätigung oder der mündlichen Zusage kommt eine verbindliche Vereinbarung zustande. Die endgültige Anzahl Personen/Gäste müssen bis sieben Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Diese gelten als verbindliche Mindestverrechnungsgrundlage. Zusätzliche Gäste werden als Mehraufwand verrechnet.

ANNULLIERUNG

Bei einer Annullierung gelten folgende verbindlichen Rücktrittsbestimmungen:

bis 15 Tage vor dem Anlass	CHF 200.00 Bearbeitungsgebühr
ab 14 bis 7 Tage vor dem Anlass	25 % des Bestellvolumens
ab 6 bis 4 Tage vor dem Anlass	50 % des Bestellvolumens
ab 3 Tage vor dem Anlass	100 % des Bestellvolumens

Entstandene Kosten in Folge Zusatzleistungen sind in jedem Fall zu 100 % zu bezahlen.

DEKLARATION

SB garantiert Ihnen hochwertige und einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke. Unsere Lebensmittel stammen, wenn immer möglich, aus der Region. Sofern nicht ausdrücklich anders erwähnt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Schweizer Fisch aus artgerechter Tierhaltung. Über Allergene Inhaltsstoffe können Ihnen unsere Fachpersonen jederzeit Auskunft geben.

PREISE, MWST & ZAHLUNG

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inklusiv 8.1 % Mehrwertsteuer. Wir behalten uns das Recht vor, eine Akontozahlung in der Höhe von 50 % des Bestellwertes in Rechnung zu stellen. Nach dem Anlass erhält der Kunde eine detaillierte Schlussrechnung. Eine reduzierte Gästezahl oder sonstige Änderungen, welche weniger als 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt wurden, werden nicht mehr berücksichtigt. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzüge zu begleichen.

HAFTUNG & GERICHTSSTAND

Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung der Dienstleistung stören oder verunmöglichen, kann SB nicht haftbar gemacht werden. Eine Haftung für Mängelfolgeschäden wird ausbedungen. Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich. Bauma 28.12.23/pae