

Bankettkarte



Apéro

Kalte Häppchen

Rohe Gemüsestängeli mit Kräuterdip	Portion	3.00
Grilliertes Gemüse mit Fetakäse und Honig	Portion	6.00
Klassischer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, French Dressing	Portion	5.50
Lachstatar mit Avocado und Toast	Portion	6.50
Rindstatar auf Toast	Portion	5.50
Melonen Rohschinken Spiess	Portion	4.50
Trauben Frischkäse Terrine	Portion	4.50
Canapé mit Schinken, Salami, Käse oder Ei	Stück	3.50
Canapé mit Lachs oder Thon	Stück	4.50

Warme Häppchen

Raclette auf Brot	Stück	2.50
Datteln im Speckmantel	Stück	3.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	Stück	4.00
Schinkengipfeli	Stück	3.50
Käseküchlein	Stück	3.50
Mini-Wienerli im Teig	Stück	3.50
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	Stück	3.50
Warme Gemüsewähe	Stück	3.50
Hausgemachte Hacktätschli	Stück	5.50
Hausgemachte Hacktätschli mit Engelburger Käse	Stück	6.50
Mini-Pizza	Stück	2.50
Hörnli und Ghackets mit Apfelmus & Röstzwiebeln	Portion	5.50

Schaumsuppen in der Espressotasse

Rieslingschaumsuppe mit Croûtons	Tasse	4.00
Curry-Kokossuppe	Tasse	4.50
Tomatencrèmesuppe	Tasse	4.50
Gemüsecrèmesuppe	Tasse	4.50

Dessert im Glas

Schokoladenmousse	Glas	4.00
Panna cotta mit Beerensauce	Glas	4.50
Frischer Fruchtsalat	Glas	3.50
Tiramisu, Geschmacksrichtung nach Wahl	Glas	4.50
Gebrannte Crème	Glas	3.50
Kugel Glacé, Geschmacksrichtung nach Wahl	Stück	3.50
Kuchen	Stück	3.00
Süssmostcrème	Glas	4.00

Vorab

Salate

Gemischter Blattsalat, Haussauce	8.90
Gemischter Salat, Haussauce	9.90
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und Rucola	12.90
Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei & Croûtons an Himbeerdressing (saisonal)	12.90
Wurst-Käsesalat	14.50
Cesar-Salat mit knackigem Eisberg, Speck, Knoblicroûtons, Tomaten	14.90
Frischkäse Terrine, Emmentaler Käse Trauben und Walnüssen	14.90

Suppen

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli	8.00
Tomatencrèmesuppe	6.90
Gemüsecrèmesuppe	6.90
Rieslingschaumsuppe	9.90
Gerstensuppe mit Rohschinken	8.50

Fitnessteller

Garnierter Salatteller mit:

Schweinsschnitzel	23.50
Kalbsschnitzel	31.50
Pouletbrust	24.50
Gemüseschnitzel	19.50
Tofuschnitzel	20.50



Zum satt werden

Vom Land

Poulet Riz Casimir Jasminreis, Früchtespiess	28.00
Hackbraten Pilzrahmsauce, Kartoffelstock, Saisongemüse	28.00
Paniertes Schnitzel (Poulet, Truten oder Schwein) Pommes Frites und Saisongemüse	24.50
Cordon Bleu vom Schwein Gefüllt mit Schinken und Käse aus der Region, Pommes Frites und Saisongemüse	28.50
Lammnierstück in Kräuterkruste Honigjus, neue Bratkartoffeln mit frischem Rosmarin, Gemüse garnitur	35.00
Schweinsfiletmedaillons an Pfefferrahmsauce Butternudeln, Gemüse garnitur	33.50
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce, Butternüdeli, Gemüse garnitur	35.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce verfeinert mit Cognac, Kartoffelrösti	35.00
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» an Paprikasauce, Hausgemachte Spätzli, Gemüse garnitur	43.50
Rindsentrecôte mit Café de Paris, Pommes Duchesse, Gemüse garnitur	45.00

Aus dem Wasser

Forellenfilet «Müllerin Art» auf frischem Blattspinat mit Kräuterkartoffeln	31.50
Sautiertes Zanderrückenfilet, Noilly Prat Sauce, Weissweinrisotto und Ratatouille-Gemüse	34.50
Fischknusperli mit Tartarsauce, Pommes Frites und Ofentomate	28.00

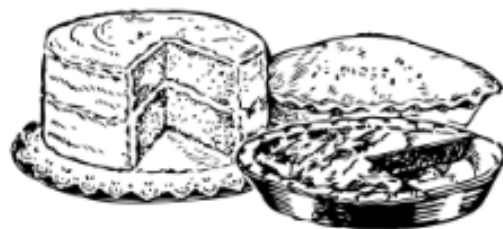
Vegetarisch

Gemüselasagne mit Basilikumsauce und mariniertem Rucola	23.00
Süsskartoffelcurry mit dreierlei Gemüse und Linsen	19.00
Käsespätzli, Röstzwiebeln, Apfelmus	19.00
Walliser Rösti mit Spiegelei	18.00
Gemüseteller mit Spiegelei	18.00
Tofuhacktätschli, Kokoslimettensauce, Jasminreis, Gemüse garnitur	25.00
Paneer-Stroganoff (Frischkäse) mit Butternudeln und Crème fraîche	24.00
Pilzrisotto mit Mascarpone und marinierten Quornstreifen	23.00
Brioche mit Waldpilzragout und frischen Kräutern	24.00

Süess verführt

Desserts

Warmes Schokoküchlein und Vanilleglace	13.00
Schokoladenmousse mit gebrannten Haselnüssen	11.00
Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept mit Schlagrahm	8.50
Panna cotta nach traditioneller Art mit Beersauce	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	7.50
Tiramisu, Geschmacksrichtung nach Wahl	10.00
Hausgemachte Roulade, Geschmacksrichtung nach Wahl	11.00
Creemeschnitte garniert	10.00





Etwas Spezielles

Sommer-Grillbuffet auf der Terrasse ab 15 Personen à 58.00

Buntes Salatbuffet aus diversen Gemüsen & Blattsalaten

Grillbuffet «Fisch, Fleisch, Würste, Bratkäse» Barbeque-Sauce und Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln

Frischer Fruchtsalat und verschiedene Glacé

Raclette oder Fondue-Abend ab 20 Personen / Preis auf Anfrage

Verschiedener Raclettekäse aus der Region, Kartoffeln, Essiggemüse, Speck und Grillgemüse

Verschiedene hausgemachte Dips und weitere Beilagen nach Wahl

Zimtparfait mit Zwetschgenkompott und Rahm

Dessertbuffet ab 15 Personen à 18.00

Frischer Fruchtsalat, Moccaciramisu, Gebrannte Crème, Schokoladenmousse,

Glacé und Kuchen

Weiteres

Gerne bieten wir Ihnen an, Ihre Feier wie Geburtstagsessen, Weihnachtessen, Traueressen und weitere Anlässe, für Sie zu organisieren.

Dafür bietet unser Empfangsbereich, Bistro, Restaurant und unser Engelburgersäali den perfekten Platz.

Die Menüs zu Ihrem Anlass, können individuell gemäss Ihren Wünschen zusammengestellt werden. Inkl. Grunddekoration, Hintergrundmusik, personalisierte Menükarte.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



Deklaration

Sofern nichts anderes vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden auf dem Menüplan vermerkt oder durch unser Servicepersonal kommuniziert. Betreffend allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Kurzfristige Menüänderungen vorbehalten. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Jugendschutz

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.



Durststiller

Getränke

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3.3 dl	4.80
Rivella rot / blau	3.3 dl	4.80
Elmer Citro	3.3 dl	4.80
Möhl Apfelshorley	3.3 dl	4.80
Holderhof Bio-Eistee Alpenkräuter	3.3 dl	4.80
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	2.0 dl	4.80
Orangensaft	2 dl	3.50
Multivitaminsaft	2 dl	3.50
Henniez laut & still	3.3 dl	4.80
Henniez laut & still	1l	8.40

Bier

3.3 dl

Quöllfrisch Lager	4.8%	5.00
Quöllfrisch naturtrüb	4.8%	5.40
Zitronen Panaché	2.5%	5.00
Sonnwendlig alkoholfrei	0.0%	5.00
Möhl Saft vom Fass	5dl / 4.0%	6.00
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	5dl / 0.0%	6.00

Aperitif

Gespritzter Weisswein sauer		8.00
Aperol-Spritz		9.80
Sanbitter (alkoholfrei)	1dl	4.80
Rimuss	1dl	4.00
Martini bianco	4cl	6.80
Campari	4cl	6.80
Cynar	4cl	6.80

Kaffee / Tee

Kaffee-Crème		4.40
Espresso		4.40
Doppelter Espresso		5.90
Milchkaffee		4.70
Cappuccino		5.10
Latte-Macchiato		5.20
Tee/ Punsch		4.30
Schokolade heiss / kalt		4.30
Ovomaltine heiss / kalt		4.30
Kaffi Lutz	37.5%	7.60
Coretto-Grappa	40.0%	6.40
(Milch dampferhitzt)		