



Essen

Trinken

Feste feiern



Bankettmenüvorschläge

Schön, dass Sie diesen Tag bei uns verbringen möchten.....

..... um sich verwöhnen lassen

Für Ihr entgegengebrachtes Interesse an unseren Bankettmenüvorschlägen bedanken wir uns herzlich.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben ihr Bestes, damit Sie sich bei uns wohl fühlen.



Termine

Über die Oster- und Weihnachtsfeiertage ist es uns aus personellen Gründen nicht möglich, neben dem ordentlichen Betriebsablauf noch zusätzliche Bankette anzunehmen. Wir danken für das Verständnis.





Einige Hinweise zur Planung Ihres Anlasses bei uns im Chlösterli

Menüwahl

Mit unseren Menüvorschlägen versuchen wir, möglichst allen Wünschen und Vorstellungen bezüglich Essen gerecht zu werden. Gerne gehen wir auch auf Ihre Wünsche ein. Unsere Bankettkarte bietet eine reichhaltige Auswahl, die kaum Wünsche offen lässt. Das Mitbringen von Lebensmitteln z.B. von Desserts ist deshalb nicht gestattet.

Auswahl

Bankettmenüs beinhalten in der Regel ein einheitliches Menü. Selbstverständlich können wir auf spezielle Essgewohnheiten eingehen. Bei der Verrechnung wenden wir den gleichen Preis wie das Bankettmenü an (ausgenommen Kindermenüs) .

Mindestpersonenanzahl

Bei den Abendveranstaltungen ist die Mindestpersonenanzahl aus wirtschaftlichen und organisatorischen Gründen auf 30 Personen festgelegt. (Bei Feiern von Bewohnern bei 20 Personen). Wird diese Zahl an der Veranstaltung unterschritten müssen wir einen Unkostenbeitrag von Fr. 40.-- für abwesende Personen erheben.

Reservierte Personenzahl

Wir weisen Sie höflich darauf hin, dass wir die gemeldete Personenzahl in Rechnung stellen. Die genaue Gästezahl erleichtert uns die Vorbereitungsarbeiten und garantiert Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.





Getränke

Weine finden Sie auf der hintersten Seite. Unser Weinangebot ist unserer Karte zu entnehmen. Sollte Ihnen keiner dieser Weine zusagen, besorgen wir Ihnen bei frühzeitiger Reservierung Ihren gewünschten Wein.

Darbietungen

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Bankettservice anbieten können, sind wir auf genaue Informationen der Zeiten und die Dauer der geplanten Darbietungen angewiesen.

Blumen / Dekorationen

Es bestehen verschiedene Möglichkeiten die Tische zu schmücken. Gerne besorgen wir Ihnen die gewünschten Arrangements gegen Verrechnung. Eine kleine passende und saisonale Tischdekoration wird vom Hause für Sie kostenlos zur Verfügung gestellt.

Verlängerung

Für jede angebrochene Stunde ab 24.00 Uhr verrechnen wir Ihnen Fr. 150.00.

Zahlungsmittel

Gerne stellen wir Ihnen unserer Aufwendungen per Rechnung zu.

Ihre Ansprechperson

Wir empfangen Sie vor Ort gerne zu einer Besprechung Ihres Anlasses. Bitte vereinbaren Sie frühzeitig einen Termin mit Frau Margrit Odermatt, Leitung Gastronomie, Telefon 041 754 66 00.





Aperitif

Chips / Nüssli / Salzgebäck	Fr. 1.50	pro Pers.
Blätterteigstengel (Käse/Paprika)	Fr. 0.50	pro Stück
Gemüsedips mit drei Saucen	Fr. 5.00	pro Pers.
Antipasti-Spiesschen mit Mozzarella	Fr. 3.50	pro Stück
Sprinz-Möckli ca. 30 g	Fr. 3.50	pro. Port
Mini-Frühlingsrollen	Fr. 1.50	pro Stück
Flammkuchen mit Speck 10 Teile	Fr. 15.00	pro Kuchen
Flammkuchen vegetarisch 10 Teile	Fr. 15.00	pro Kuchen
Baguette weiss oder rustico mit Füllung nach Wahl	Fr. 3.00	pro Stück
Partybrötli hell und dunkel mit Füllung nach Wahl	Fr. 3.50	pro Stück
Schinkengipfeli	Fr. 2.50	pro Stück
Canapées (1/2 Toastbrot) Spargel, Salami, Schinken, Käse	Fr. 2.50	pro Stück
Canapées (1/2 Toastbrot) Rauchlachs, Tartare, Bündnerfleisch	Fr. 3.00	pro Stück
Panierte Riesencrevetten	Fr. 2.50	pro Stück
Pouletspiesschen	Fr. 3.00	pro Stück
Gemüsespiesschen	Fr. 3.00	pro Stück
Bruschetta classic	Fr. 3.00	pro Port.
Knusper Käse Baguette	Fr. 2.00	pro Stück

**Eine Auswahl von mehr als 4 Komponenten kann erst ab
20 Personen angeboten werden**





Suppen

Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 7.00
Griess-Suppe mit Lauch	Fr. 5.00
Gerstensuppe	Fr. 6.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr. 7.00
Karottencrèmesuppe	Fr. 5.00
Blumenkohlcrèmesuppe	Fr. 5.00
Spargelcrèmesuppe*	Fr. 7.00
Pastinakencrèmesuppe mit Speckstreifen	Fr. 7.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen*	Fr. 7.00
Kraftbrühe mit Einlagen nach Ihrer Wahl Royale/Eierstich, Backerbsen, Gemüwestreifen, Flädli)	Fr. 6.00

Salate

Blattsalat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Nüsslisalat „Mimosa“*	Fr. 9.50
Salatbuffet pro Person	Fr. 11.00
Tomatensalat mit Mozzarella*	Fr. 9.50



Kalte Vorspeisen



Windbeutel mit Schinken-Käsefüllung,	Fr. 10.00
Perlhuhnterrine mit Ingwer-Hagebuttengelée, kleines Salatbouquet	Fr. 15.00
Poulet-Ententerrine auf Kürbischutney mit Blattsalat an Gemüsevinaigrette, Lauwarmes Brandteiggebäck	Fr. 16.50
Hirschcarpaccio mit gehobeltem Sprinz und lauwarmem Brioche*	Fr. 18.00
Gemüseterrine mit Poulet an Tomatenvinaigrette kleines Salatbouquet	Fr. 10.00
Felchenterrine Ingwer Curry Chutney kleines Salatbouquet	Fr. 15.00
Melone* mit Rohschinken	Fr. 10.50
geräuchertes Forellenfilet kleines Salatbouquet Fenchel-Birnengarnitur	Fr. 14.00

* Saisonal





Warme Vorspeisen

Pochiertes Zanderfilet im Zucchettikleid
Safransauce
Pommes nature Fr. 17.00

Pochierte Rotzungenfilets
an Weissweinsauce
Wildreis Fr. 14.00

Seeteufelmedaillons
auf Peperonicoulis
Pilaw-Reis Fr. 18.00

Im Backteig fritierte Eglifilets
Sauce Tartar
Salzkartoffeln Fr. 18.00

Griessgnocchi
gefüllt mit Waldpilzen auf
Lauchstroh und Tomatensauce Fr. 12.50

Minipastetchen mit Kalbsmilken
auf Gemüsestreifen Fr. 14.50

Minipastetchen mit Waldpilzen
auf Gemüsestreifen Fr. 12.50

Grüne Spargeln*
Sauce Hollandaise
Pommes nature Fr. 16.00

Kaninchenrückenfilet mit Portweinsauce
Polentamöndli
Gemüse garnitur Fr. 15.50

* Saisonal



Hauptspeisen Fleischlos



Quornschnitzel Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 18.00
Spaghetti Napoli	Fr. 16.00
Selleriepiccata Tomatenspaghetti	Fr. 18.00
Gemüseschnitzel Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 18.00
Getreide Burger Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 18.00
Getreide Cordon Hawaii Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 22.00
Pilzpastetchen Wildreis Broccolirösli	Fr. 20.00
Paniertes Blumenkohl-Käsemedaillon Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 22.00





Hauptspeise Kalbfleisch

Kalbs-Medaillons
Morchelrahmsauce
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 48.00

Kalbsschulterbraten
Champignonsrahmsauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 29.00

Kalbskarreebraten
Cognacsauce
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 39.00

Kalbssteak
Steinpilzsauce
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 39.00

Kalbsvoressen
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 24.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch
Zürcher Art
Beilage nach Wahl Fr. 30.00





Hauptspeise Schweinefleisch

Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln

Calvadosrahmsauce

Beilage nach Wahl

3 Gemüse nach Wahl

Fr. 33.00

Schweinshuftschnitzel

Zitronensauce

Beilage nach Wahl

2 Gemüse nach Wahl

Fr. 18.00

Schweinshalsbraten

Steinpilzsauce

Beilage nach Wahl

2 Gemüse nach Wahl

Fr. 20.00

Schweinssteak

Kräuterbutter oder Paprikasauce

Beilage nach Wahl

2 Gemüse nach Wahl

Fr. 23.00

Schweinskarreebraten

Senfrahmsauce

Beilage nach Wahl

2 Gemüse nach Wahl

Fr. 23.00

Schweinskarree-Rahmschnitzel

Beilage nach Wahl

2 Gemüse nach Wahl

Fr. 22.00





Cordon Bleu Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 22.00
Panierte Schnitzel Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 20.00
Panierte Schweinskotelette Spaghetti mit Tomatensauce	Fr. 20.00

Hauptspeise Rind

Roastbeef englische Art Sauce Béarnaise Beilage nach Wahl 4 Gemüse nach Wahl	Fr. 38.00
Rindsfilet Wellington Sauce Hollandaise Beilage nach Wahl 4 Gemüse nach Wahl	Fr. 47.00
Rindsschmorbraten Rotweinsauce Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 26.50





Hauptspeise Geflügel

Pouletbrüstchen
Orangensauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 18.00

Pouletbrustpiccata
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 20.00

Fitnessecke

Gerne servieren wir Ihnen einen saisonalen Salatteller mit einer Fleischbeilage.

Entrecôte Fr. 32.00

Panierte Schweineschnitzel Fr. 18.00

Kalbsschnitzel nature Fr. 29.00

Pouletbrüstchen Fr. 18.00

Schweinssteak Fr. 21.00

Zusätzlich Pommes frites pro Person Fr. 4.00





Wild*

Hirschcarpaccio mit gehobeltem Sprinz
und lauwarmen Brioche Fr. 26.00

Hirschentrecôte an Calvadosrahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 40.00

Geschnetzeltes Rehfleisch an Wildrahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 32.00

Rehschnitzeli an Wildrahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 36.00

Hirschpfeffer garniert
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 25.00

Rehpfeffer
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 28.00

* Saisonal





Kindermenü

Panierte Schweinskarree-Schnitzel mit Pommes und Rüeblì	Fr. 13.00
Spaghetti mit Tomatensauce	Fr. 7.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	Fr. 11.00

Spaghettiplausch

Spaghettibuffet mit 3 verschiedenen Saucen Bolognese / Napoli / Pesto	Fr. 16.00
Spaghettibuffet mit 5 verschiedenen Saucen Bolognese / Napoli / Pesto Carbonara / Haussauce	Fr. 18.00

Herkunft unserer Fleisch- und Fischwaren:

Rindfleisch - Schweiz**, Schweinefleisch - Schweiz**, Geflügel - Schweiz, Kalbfleisch - Schweiz**, Wild - Schweiz und Österreich, Lamm - Schweiz** und Australien, Süsswasserfisch - Schweiz, Meerfische / Frankreich und Deutschland

** nach Möglichkeit aus der Region





Beilagen

Zu den Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine der folgenden Beilagen:

Bärlauchspätzli*, Breite Nudeln, Griessgnocchi, hausgemachte Spätzli, hausgemachter Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Lyonerkartoffeln, neue Bratkartoffeln*, Pilawreis, Polenta mit Parmesan, Pommes Duchesse, Pommes frites, Pommes Williams, Rösti, Safranrisotto, Steinpilzrisotto, Teigwaren, Tomatenspaghetti, Trockenreis, Wildreis.

Gemüse

Gedämpfter Broccoli mit Mandeln, Schwarzwurzeln mit Rahmsauce, Krautstiele an Rahmsauce, glasierte Karotten Vichy, Kohlrabi mit Butter, gedämpfter Rosenkohl, Ratatouille, sautierte Zucchini, sautierte Bohnen, gefüllte Zucchini mit Peperoni, fritierter Blumenkohl, gedünsteter Blattspinat, gedünstete Kefen, Tomaten mit Lauchfüllung, gratinierte Tomaten provençale, geschmorter Lattich, geschmorter Rotkohl*, glasierte Kastanien*, Preiselbeerapfel*, Sauerkraut*.



* Saisonal





Nachspeisen

Schokoladenparfait mit Beerenkompott	Fr. 9.00
Caramelköppli mit Früchtegarnitur	Fr. 7.50
Himbeerroulade mit Rahm	Fr. 8.00
Portweinbirne mit Vanilleglace	Fr. 8.00
Meringues mit Rahm	Fr. 7.50
Meringues mit Glace	Fr. 8.50
Fruchtsalat mit Glace	Fr. 8.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.50
Bavaroiseköppli auf Fruchtspiegel lauwarme Apfeljalousie	Fr. 10.00
Grappaparfait mit Iten Grappa	Fr. 10.00

Diverse Coupes nach unserer Glacekarte

Torten

(22cm in je 10 Stk. geschnitten)

Kirschtorte Treichler	Fr. 7.50
Schwarzwälder	Fr. 6.50
Carameltorte (hausgemacht)	Fr. 6.50
Schoggi-Birnentorte (hausgemacht)	Fr. 6.50
Aprikosen-Himbeertorte (hausgemacht)	Fr. 6.50





Dessertkomponenten für den Dessertteller oder Buffet nach Ihrer Wahl

(für einen Dessertteller benötigt es mindestens 4 Komponenten)

Mini-Caramelköpfli	Fr. 3.00
Früchtetörtchen	Fr. 3.50
Schwedenspitz (Biskuit mit Vanillecremefüllung, Grüner Marzipanmantel)	Fr. 3.50
Birnen oder Apfeljalousie (mit Blätterteig, Mandelmasse)	Fr. 3.00
Erdbeer-Roulade	Fr. 3.00
Tiramisu	Fr. 3.50
Schoggimousse	Fr. 3.50
Marronimousse*	Fr. 3.00
Minikirschtörtchen	Fr. 4.50
Baumnussparfait	Fr. 4.50
Gebrannte Crème	Fr. 3.00
Minimeringues	Fr. 1.50
Sorbetkugel, Aroma nach Wunsch	Fr. 3.00
Rahmglacekugel, Aroma nach Wunsch	Fr. 3.00
Vermicelle-Törtchen	Fr. 3.50





Getränke

Elmer Citro, Apfelsaft,	30 cl	Fr. 4.00
Rivella rot / Rivella blau	33 cl	Fr. 4.00
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	Fr. 4.00
Mineral mit oder ohne Kohlensäure	33 cl	Fr. 4.00
Mineral mit oder ohne Kohlensäure	lt	Fr. 8.00
Orangenjus	lt	Fr. 10.00

Bier / Most

Braugold	33 cl	Fr. 4.50
Eichhof Lager	50 cl	Fr. 5.50
Suure Most mit und ohne Alkohol	50 cl	Fr. 5.50

Kaffee/ Tee

Kaffee nature / creme	Fr. 4.00
Espresso	Fr. 4.00
Doppelter Espresso	Fr. 5.00
Tee	Fr. 3.50
Kaffee Trester / Chrüter / Zwetschgen	Fr. 5.00

Spirituosen

Kirsch, Williams (42 % Vol.)	Fr. 5.50
Iten Grappa (40 % Vol.)	Fr. 5.50





Schaumwein

Prosecco Conegliano Valdobriadene	7.5. dl	Fr. 42.00
-----------------------------------	---------	-----------

Weisswein

Herbstgold , Rutishauser Ostschweiz	5 dl	Fr. 19.00
Epesses Lavaux, Dizerens Waadt	5 dl	Fr. 19.00
Johannisberg du Valais, Cave Fin Bec	7.5 dl	Fr. 44.00
Chât. de Vufflens, Waadt -La Côte	7.5 dl	Fr. 44.00

Roséwein

Dôle Blanche	5 dl	Fr. 18.00
--------------	------	-----------

Rotwein

Leutschner Clevner AOC, Kanton Schwyz	5 dl	Fr. 19.00
Cabernet Sauvignon California, Bear Creak USA	5 dl	Fr. 19.00
Amarama Primitivo Puglia IGT, Apulien Italien	7.5 dl	Fr. 42.00
Rioja Egomei DOCa, Finca Egomei Spanien	7.5 dl	Fr. 49.00
Barbera d'Asti - "Isabella", non filtrato	7.5 dl	Fr. 43.00

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine	Fr. 17.00
------------------------	-----------

Falls Sie einen anderen Wein als oben aufgeführt wünschen, lassen Sie uns dies wissen. Gemeinsam mit unseren Lieferanten können wir sicher Ihren Wunsch erfüllen. Preis nach Absprache.

