



## Apéro- und Bankettvorschläge Schloss Münchenwiler

Liebe Gäste

Lassen Sie sich von der Parkanlage und der aussergewöhnlichen Architektur von Schloss Münchenwiler inspirieren. Feiern Sie bei uns ein schönes Fest unter guten Freunden. Das Schloss Münchenwiler bietet Ihnen zahlreiche individuelle Möglichkeiten zur Gestaltung Ihres Festanlasses.

Köstliche Genüsse aus Schlossküche und Schlosskeller: unser Küchenchef Mario Hübner und sein Team lassen sich von der französisch-burgundischen Küche inspirieren, kombiniert mit eleganten Einflüssen aus aller Welt bringen Ihnen kreative und originelle Speisen auf Ihre Teller, nicht nur für den Gaumen aber auch für das Auge, ein Hochgenuss. So verwöhnen wir auch Sie mit einer klassisch traditionellen Menüfolge - präsentiert mit Leichtigkeit und Eleganz.

Unsere Menüvorschläge zeigen Ihnen die vielfältigen Möglichkeiten unserer Küche. Die einzelnen Gänge lassen sich gut miteinander kombinieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl mit einer persönlichen Beratung behilflich.

Wir betreiben einen eigenen Gemüse- sowie Kräutergarten, darum ist uns die Saisonalität sehr wichtig. Gewisse Gemüse sind nur saisonal erhältlich und werden bei Bestellung ausserhalb der Saison mit einem Aufpreis (Tagespreis) verrechnet.

**Unser Tipp für Ihre erfolgreiche Menüwahl:**

**Sie sind der Gastgeber, Sie wählen aus, was Ihnen und dem Anlass am besten entspricht. Ihre Gäste freuen sich darauf, Ihre spezielle Auswahl erleben zu dürfen.**

Sie entscheiden sich für eine einzige Menüfolge für die ganze Gesellschaft. Vegetarische Varianten für einzelne Ihrer Gäste stellt unser Küchenteam in der Regel selber zusammen und achtet darauf, dass sich der Teller ähnlich schön und reichhaltig präsentiert wie das Hauptmenü.

Die aufgeführten Bankett- und Preisvorschläge gelten ab 10 Personen, Büffetvariationen präsentieren wir Ihnen ab 20 Personen. (mit Mindestpreis)

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin und begleiten Sie auf einem Rundgang, damit auch Sie den Zauber und die besondere Atmosphäre von Schloss Münchenwiler erleben können.

Das Schlossteam und Ihr Gastgeber Thomas Schmid

**Apéro / Apéro**  
Minimum 10 Stk.

## **Klassische Canapés reich garniert**

**Rauchlachs (NOR)**  
Saumon fumé (NOR)  
CHF 5.50

**Rindstartar**  
Tartare de bœuf  
CHF 5.50

**Bauernschinken**  
Jambon  
CHF 4.50

**Gehacktem Bio-Ei**  
Œuf Bio haché  
CHF 4.00

## **Schloss-Spezialitäten**

**Saisonale Suppe in der Espressotasse serviert**  
Soupe de saison servie dans petite tasse  
CHF 4.00

**Hausgemachte Focaccia mit Rosmarin  
Tomaten und Oliven**  
Focaccia fait maison avec du romarin  
Tomates et olives  
CHF 5.50

**Gemüse Dips**  
**80 g Stängel aus assortiertem Gemüse  
zwei verschiedene Dips**  
Dips de légumes  
80 g de tiges de légumes assortis  
deux dips différents  
CHF 5.50

**Hausgemachte Pizza**  
**Tomaten/Mozzarella/Oregano**  
Pizza maison  
Tomates/Mozzarella/Oregano  
CHF 5.50

**Schinken-Gipfeli**  
Mini croissants au jambon  
CHF 2.00

## **Apéro / Apéro**

Minimum 10 Stk.

### **Party Brötli**

#### **Schinken, Salami oder Hummus-Gurken-Tomaten**

Petits pains Party

Jambon, salami ou houmous-concombre-tomates

CHF 3.50

### **Party Brötli**

#### **Trockenfleisch**

Petits pains Party

Viande séchée

CHF 4.50

### **Blätterteig Gebäck gemischt (50 g)**

Pâtisserie en pâte feuilletée mélangée (50 g)

CHF 9.00

### **Datteln/Frischkäse/Kräuter**

Dattes/fromage frais/herbes

CHF 1.00

### **Tomate-Mozzarella-Spiess (30 g)**

Brochette de tomate et mozzarella (30 g)

CHF 3.00

### **Früchte-Spiess (30 g)**

Brochette de fruits (30 g)

CHF 3.00

### **Pouletspiese mit Teriyaki-Marinade**

Brochettes de poulet // marinade teriyaki

CHF 8.50

### **Mini-Pastetli**

#### **Mit Kalbswürfel**

Mini vol au vent

avec dés de veau

CHF 6.00

### **Mini-Pastetli**

#### **Mit Gemüse**

Mini vol au vent

avec légumes

CHF 4.50

## Vorspeisen / Entrées

**Blattsalat/Orangen Filet/Pinienkernen**   
**Feigen-Senf Dressing**

Salade verte/filet d'orange/graines de pin  
Vinaigrette aux figues et à la moutarde

CHF 15.50

**Burrata/Tomatenemulsion/Minze/Trüffelöl** 

Burrata/émulsion de tomates/menthe/huile de truffe

CHF 20.00

**Gebeizten Swiss-Lachs**

**Taggiasca Oliven/Basilikum-Pesto-Öl**

Saumon suisse mariné

Taggiasca olives/huile de pesto au basilic

CHF 24.00

**Confiertes Eigelb/Blumenkohl Püree** 

**Schnittlauch-Öl**

Jaune d'œuf confit/purée de chou-fleur

Huile de ciboulette

CHF 19.00

## Suppen / Soupes

**Rinds Consommé**

**Hausgemachte Ricotta-Trüffel-Raviolini**

Consommé de bœuf

Raviolini maison à la ricotta et à la truffe

CHF 14,50

**Saisonalere Cremesuppe**

Soupe à la crème de saison

CHF 12,50

## Warme Vorspeisen / Entrées chaudes

### **Geflämmtes Zander-Filet**

#### **Ponzu/Gurken**

Filet de sandre flambé

Ponzu/Concombres

CHF 25.00

### **Hausgemachte Ravioli**

#### **Frischkäse/Limetten/Cherry Tomaten**

Raviolis maison

Fromage frais/citron vert/tomates cerises

CHF 16.00

### **Hausgemachte Ricotta-Safran-Gnocchi**

#### **Saisonaler Gemüse-Ragout**

Gnocchi maison à la ricotta et au safran

Ragoût de légumes de saison

CHF 16.00

### **Hausgemachte Vollkorn-Lasagne**

#### **Gruyère/Artischocken**

Lasagnes maison au blé complet

Gruyère/artichauts

CHF 18.00

## Hauptgänge Fleisch / Plats principaux viandes

**72 H Niedergegartes Rinds-Burgermeister Stück**  
**Soja/Honig Lack**

**Kartoffel Mille-Feuille/Schlossgemüse**

72 H Pièce de burger de bœuf à basse température  
Soja/miel Laque

Pomme de terre Mille-Feuille/légumes du château  
CHF 44.00

**Am Stück gebratenes Kalbs-Carree**  
**Morchel Sauce**

**Weisswein Risotto/Schlossgemüse**

Carré de veau rôti à la pièce  
Sauce aux morilles

Risotto au vin blanc /légumes du château  
CHF 52.00

**Rinds-Filet-Medaillons**

**Markbein Provençale**

**Kartoffel-Trüffel Croquettes/Schlossgemüse**

Médailles de filet de bœuf  
moëlle provençale

Croquettes aux pommes de terre et truffes/légumes du château  
CHF 54.00

**Gebratene Entenbrust**

**Schokoladen/Szechuanpfeffer**

**Kartoffel-Mousseline/Schlossgemüse**

Magret de canard rôti

Chocolat/poivre du Sichuan

Mousseline de pommes de terre/légumes du château  
CHF 44.00

## Hauptgänge Fisch / Plats principaux poissons

**Gebratenes Wolfbarsch-Filet**

**Zucchetti-Spaghetti/Piperade**

Filet de bar rôti

Spaghetti à la courgette/Piperade

CHF 42.00

**Alpen Zander Filet/Rohschinken-Mantel**

**Beurre Blanc**

**Tomaten-Basilikum Cous-Cous**

Filet de sandre des Alpes/ jambon cru

Beurre blanc

Couscous aux tomates et au basilic

CHF 46.00

## Vegetarisch / végétarien

### **Geschmortes Randen-Steak**

#### **Apfelwein-Sauce**

#### **Pommes Allumettes**

Steak de betterave braisé

Sauce au cidre

Pommes Allumettes

CHF 36.00

### **Gebratene Pfeffer-Medaillons**

#### **Portwein-Sauce**

#### **Safran Risotto/Schlossgemüse**

Medaillons au poivre rôtis

Sauce au porto

Risotto au safran/légumes du château

CHF 36.00

## Käse / Fromages

### **Auswahl regionaler und französischer Käse, dazu Chutney und Brotauswahl**

Sélection de fromages régionaux et français, accompagné de chutney et pain

CHF 18.50

## Desserts / Desserts

### **Pavlonas/Saisonale Früchte**

#### **Vanille Sauce**

Pavlonas/fruits de saison

Sauce à la vanille

CHF 16.50

### **Trilogie von der Schokolade**

#### **Mousse/Glace/Halbgefrorenes**

Trilogie du chocolat

Mousse/glace/semi-congelé

CHF 16.50

### **Erdbeeren-Herz Halbgefrorenes**

#### **Sanddorn Gel**

Cœur de fraise semi-congelé

Gel à l'argousier

CHF 15.50



## **Dessertbuffet**

Buffet de desserts

pro Person CHF 29.00

### **Fruchtsalat mit saisonalen Früchten**

**zweifarbige Mousse au Chocolat // hausgemachte Brownies**

**Tiramisù im Weckglas // Vanillecrème mit Waldbeerenkompott**

**Käsebrett mit einer Auswahl Französischer & Schweizer Käse**

**Chutney und eine Brotauswahl**

Salade de fruits aux fruits de saison // Crème // Meringues //

Mousse au chocolat bicolore // brownies faites maison

Tiramisu dans un bocal en verre // Crème vanille avec compote de baies sauvages

Plateau de fromages avec une sélection de fromages français et suisses

Chutney et une sélection de pains

Lieber Gast

Wenn nicht anders deklariert sind alle deklarationspflichtigen Erzeugnisse aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

In Absprache mit der Küche, ist es möglich diverse Gerichte vegan, laktose- oder glutenfrei zu zubereiten.