

Bankettkarte

Apéro-Vorschläge

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen und können ab 10 Personen einheitlich bestellt werden:

- | | |
|--|--|
| - Klein und fein
CHF 4.50 pro Person | Marinierte Oliven und Gewürzmandeln
Pommes Chips und Wasabi Nüsse |
| - Fit und gesund
CHF 15.00 pro Person | Saisongemüse mit pikanten Saucen
Quinoa Salat mit Mediterranem Gemüse
Poulet-Frischkäsesalat
Tomate Mozzarella mit Balsamico
Quarkschiffchen mit frischen Kräutern |
| - Insel Schwanau -Apéro
CHF 24.00 pro Person | Muotathaler Trockenfleisch
Schwyzer Speck
Schwyzer Alp Käse
Lauchquiche
Rindstatar mit Toast
Erbsensuppe (kalt oder warm serviert)
Einsiedler Ofeturli |
| - Cocktail oder Stehlunch
„Ratsherre vo Schwyz“
CHF 36.00 pro Person | Canapés mit Rauchlachs
Rinds-Tatar,
Fischknusperli mit Tartarsauce,
Gemüsesticks mit pikanten Saucen,
Geissfrischkäse Pralinen, Schinkengipfeli,
Chäschüechli und Hackfleischbällchen,
Schwyzer und Muotathaler Trockenfleisch,
Schwyzer Alp Käse |

Bankettkarte

Apéros zum selber Zusammenstellen:

Unsere Empfehlung für einen Apéro vor dem Essen: etwa 3-5 Stück pro Person (kalt oder warm). Für einen Cocktail / Stehlunch welcher für eine Mahlzeit gerechnet wird, empfehlen wir etwa 10-15 Häppchen pro Person.

Canapés ½ Toast

Roast beef, Salami, Schinken, Käse	
Rohschinken und Melone	
Geräuchertes Forellenfilet	
Rauchlachs mit Meerrettich	
Rinds-Tatar mit Zwiebeln und Kapern	CHF 3.50
Marinierte Oliven oder Alpkäse Stücke	CHF 2.50
Tomate Mozzarella Spiesse mit Balsamico	CHF 3.50
Mixed-Blätterteig Häppchen	CHF 2.00
Bruschetta mit Tomaten	CHF 3.50
Knoblauch-Bruschetta	CHF 3.50
Melonen-Minze-Salat mit weissem Balsamico	CHF 3.50
Gemüse-Stäbchen mit Kräuterquark	CHF 2.50
Melonen mit Rohschinken	CHF 4.00
Griechischer Salat mit Feta	CHF 3.50
Käsewürfel mit Feigensenf	CHF 4.00
Focaccia Brot mit Trockenfleisch oder Käse	CHF 3.00
Quinoa Salat mit mediterranem Gemüse	CHF 3.00
Knusprig gebackene Gemüse Balls mit Dipp	CHF 3.00
Crevetten Cocktail	CHF 3.50
Schinkengipfeli	CHF 3.50
Chäschüechli	CHF 3.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	CHF 4.00
Hackfleischbällchen mit Cocktailsauce	CHF 4.00
Saisonales Süsspchen in der Espressotasse	CHF 2.00
Pilzrisotto im Schälchen	CHF 3.50
Kleine Kartoffeln mit Schnittlauch Sauerrahm	CHF 2.50
Einsiedler Ofeturli	CHF 3.50

Bankettkarte

Desserts kleine für Apero/Stehlunch

Brännli Creme	CHF 3.50
Frittiertes Apfelkuchlein mit Vanillesauce	CHF 3.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 3.50
Felchlin Schokoladenmousse	CHF 3.50
Fruchtsalat	CHF 3.00
Melonen-Minze-Salat mit weissem Portwein	CHF 3.00
Windbeutel mit Rahm gefüllt	CHF 3.00
Ananaskuchlein	CHF 3.00
Soja crème mit Crumbles	CHF 3.00
Tiramisu	CHF 3.00
Früchtemousse (saisonal)	CHF 3.00

Bankettkarte ab 10 Personen

Vorspeisen

Grüner Salat	CHF 8.00
Gemischter Salat	CHF 9.50
Grüner Salat mit Speck, Champignons und Croutons	CHF 13.50
Trockenfleisch mit Olivenöl und Sbrinz	CHF 17.50
Rinds-Carpaccio mit Rucola und Olivenöl und Parmesan	CHF 19.00
Vitello-Tonnato mit Kapernäpfeln und Sprossen	CHF 17.00
Randen- Carpaccio mit Frischkäse im Pistazienmantel	CHF 16.00
Bunter Saisonsalat mit Trockenfleisch und Melone	CHF 13.00
Eisbergsalat mit Parmesan, Speck und Croutons	CHF 13.00
Ruccolasalat mit Pecorino, Bresaola und Balsamico	CHF 14.00
Marinierte Lachsforelle an Wasabi Panna Cotta mit Curry und Kresse	CHF 18.00
Scheiben von geräucherten Brüggilachs an Meerrettich, Apfel und Rösti	CHF 18.00
Gebratene Entenbrustscheiben an Saisonsalat und Mango-Chutney	CHF 18.00
Rindstatar mit Avocadocreme, Sprossen und Toast	CHF 18.00

Bankettkarte

Suppen

Weissweinsuppe	CHF 9.50
Tomatensuppe	CHF 9.50
Pilzcremesuppe	CHF 9.50
Kartoffel Lachssuppe	CHF 9.50
Erbsensuppe mit Speck	CHF 9.50
Apfel- Selleriecremesuppe	CHF 9.50
Gemüsecremesuppe	CHF 9.50
Rindsbouillon mit Flädli	CHF 9.50
Rüebli-Ingwerschaumsuppe	CHF 9.50
Schwyzter Katzenjammersuppe	CHF 9.50
Minestrone	CHF 9.50

Zwischengänge

Mascarponerisotto mit Pilzen, Rucola und Parmesan	CHF 19.00
Tagliatelle mit jungem Spinat und schwarzem Trüffel (Saisonal)	CHF 22.00
Ricotta-Kräuterravioli mit sautiertem Mangold und gebratenem Saibling	CHF 21.00
Pochiertes Landei mit Blattspinat und Kartoffelmousseline	CHF 19.00
Filet vom Felchen mit mediterranem Gemüse, Fregola und Pesto	CHF 25.00
Gebratenes Forellenfilet mit Gemüsespaghetti und Safranschaum	CHF 19.00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit jungem Lauch, Tomate und Bratgummeli	CHF 25.00

Bankettkarte

Hauptgerichte

Schweinsfilet am Stück gebraten an kräftigem Rotweinjus mit Wirsing, Dörrpflaumen, Pilzen und Bratgummeli		CHF 36.00
Schweinsnierstück mit Portweinjus an buntem Gemüse und Gnocchi		CHF 34.00
Suure Mocke mit Gumelistunggis und Wurzelgemüse		CHF 38.00
Glasierte Schweinshuft an sautiertem Mangold, kleinen Tomaten und rustikalem Sauerrahm-Kartoffelstock		CHF 33.00
Mit Kräutern gebratene Maispoulardenbrust an geschmortem Brüsseler, Broccoli und Parmesanrisotto		CHF 36.00
Kronenbraten am Tisch präsentiert mit Kräuterjus, Dauphinekartoffeln und buntem Gemüse	Schwein Kalb	CHF 39.00 CHF 56.00
Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Berghonig glasiert, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse		CHF 56.00
Rosa gebratenes Roastbeef unter Kräuterkruste mit Sause Béarnaise, Kartoffelgartin und saisonalem Gemüse		CHF 47.00
Mit Balsamico mariniertes Black Angus Rindsfilet an sautiertem Weisskohl, Pilzen und Trauben mit rustikalem Kartoffelstock		CHF 54.00
Im Kräutermantel pochiertes Rindsfilet an Ingwerkarotten, Pak Choi und weisser Polenta		CHF 52.00
Glasierter Kalbsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse		CHF 38.50
Pouletbrust mit Kräuterrahmsauce, Reis, Gemüse		CHF 28.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadosrahmsauce, Spätzli, Gemüse		CHF 38.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce, Nudeln, Gemüse		CHF 34.50

Bankettkarte

Desserts

Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 8.00
Steiner Chriesiprögel mit hausgemachtem Vanilleglacé	CHF 9.00
Süssmostcreme	CHF 9.00
Zweierlei Schoggimousse mit Früchten	CHF 9.00
Gebrannte Creme	CHF 8.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Vanilleglacé	CHF 14.00
2 hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten und Früchte Coulis	CHF 9.00
Dessertvariation mit 5 Komponenten, je nach Saison	CHF 15.00
Kleinere Dessertvariationen mit 3 Komponenten, je nach Saison	CHF 12.00
Zitronengrassobert mit Prosecco	CHF 9.00
Variation von der Ananas (gebackenes Küchlein-Sorbet-Salat)	CHF 12.00
Vanille Parfait mit Früchten	CHF 10.00
Muotathaler Rahmkirschtorte mit Früchten	CHF 9.00

Bankettkarte

Menu Cheval Blanc

Gebratene Entenbrustscheiben an Saisonsalat und Mango Chutney

Spinatschaumsuppe mit Speck

Kronenbraten am Tisch präsentiert mit Kräuterjus
Dauphine-Kartoffeln und buntem Gemüse

Vanille Parfait mit Früchten

Schwein CHF 79.00

Kalb CHF 89.00

Schwyzter Menu

Bunter Blattsalat mit «Chrütersauce» und Muotathaler-Rohschinken-Heu

Schwyzter Katzenjammersuppe
(Zwiebelsuppe mit Käsecroutons)

Gebratenes Forellenfilet mit Gemüse Spaghetti und Safranschaum

Suure Mocke mit Gumelistunggis und Wurzelgemüse

Steiner Chriesiprängel und Vanilleglacé

CHF 81.00

Ohne Fisch CHF 65.00

Einfach gut

Bunter Saisonsalat mit Trockenfleisch und Melone

Rosa gebratenes Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Béarnaise Sauce,
Kartoffelkroketten und saisonalem Gemüse

Muotathaler Rahmkirschtorte

CHF 71.00

Bankettkarte

Insel-Klassiker

Hausgeräucherte Brüggliforelle an Meerrettichcreme
Mit knackigem Fenchelsalat und seinen gerösteten Samen

Rüebli- Ingwerschaumsuppe

Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Berghonig glasiert,
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Brännli Crème mit Birnenkompott und Mandelkrokant

CHF 88.00

Ohne Vorspeise CHF 69.00

Hochsigsmenü

Marinierte Lachsforelle an Wasabi-Panna Cotta mit Curry und Kresse

Leutschner Weissweinschaumsuppe mit Speck

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit jungem Lauch,
Tomate und Crevetten Bonbon

Kokos-Limonen Sorbet mit Wodka

Mit Balsamico mariniertes Black Angus Rindsfilet an Wirsing und Pilzen und rustikalem
Kartoffelstock

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Ananas und Vanille

4-Gang ohne Fisch und Sorbet	CHF 81.00
5-Gang ohne Sorbet	CHF 103.00
6-Gang	CHF 110.00