



Geschätzte Gäste, wir freuen uns, dass Sie sich entschieden haben, Ihren Anlass bei uns in der Pinte durchzuführen.

Diese Vorschläge der Speisen und Menüs sollen Ihnen keine definitive Auswahl bieten, sondern vielmehr dazu dienen, Ihnen einen Vorgeschmack zu geben über unser kulinarisches Angebot. Selbstverständlich werden wir die Menüs und die Menüpreise auf Ihre Bedürfnisse anpassen um Ihnen eine bestmögliche Dienstleistung zu bieten.

Je nach Grösse der Veranstaltung können wir Ihnen folgende Räumlichkeiten anbieten:

- Weinstube 30 Personen
- Pintesaal 60 – 120 Personen
- Stübli 16 Personen

Die Auswahl der Weine möchten wir Ihnen durch eine Kompetente Beratung oder sehr gerne mit einer Degustation erleichtern.

Für selber mitgebrachte Weine, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 20.- pro Flasche.

Wir bitten Sie die genaue Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen, dies gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung. Abmeldungen von mehr als 10%, am Tag der Veranstaltung müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Die Bezahlung Ihres Anlasses erfolgt gegen Barzahlung, Kreditkarte oder Rechnung (zahlbar innert 30 Tagen netto).



## Inhaltsverzeichnis

Apero Häppchen	Seite 3
Menüs und Gerichte für Versammlungen, Leidessen und Vereinsanlässe	Seite 4
Gerichte unabhängig von der Jahreszeit	Seite 5 – 7
Frühstücksbuffets und Vollpension für Sportvereine	Seite 8
Menüs für Sie zusammengestellt	Seite 9 – 10
Frühlingsmenüs	Seite 11
Sommermenüs	Seite 12
Herbstmenüs	Seite 13
Wintermenüs	Seite 14
Die Exklusiven	Seite 15 - 16



## Apero Häppchen

Preis für 10 Personen

Grissini im Rohschinkenmantel	CHF 12.-
Hobelfleisch von unserem Hausmetzger	CHF 14.-
Kräuterspeck von unserem Hausmetzger	CHF 14.-
Sprinz Möckli	CHF 12.-
Tomaten- Mozzarella- Spiessli	CHF 10.-
Melonen- Rohschinken- Spiessli	CHF 10.-
Verschiedene Bruschette (knuspriges Baguette mit Olivenöl)	CHF 12.-
- Mit Tomaten und Bauernspeck	
- Mit Oliventapenade und Trockentomaten	
- Mit Fetakäse und Peperoniwürfel	
- Mit Camembert und Baumnüssen	
Verschiedene Canapées (Belegtes Toastbrot)	CHF 15.-
- Mit Schinken, Salami, Käse	
- Mit Rindstatar	
- Mit Rauchlachs und Meerrettich	
- Mit Thon und Zwiebeln	
- Mit Ei und Spargel	
Verschieden gefüllte Weizenmehltortillarollen	CHF 18.-
- Rucola, Rohschinken und Frischkäse	
- Roastbeef, Tartaresauce und Zwiebeln	
- Kalbsbraten, Thonsauce und Kapern	
Blätterteig Gebäck frisch aus dem Ofen	CHF 15.-
Pouletbrustspiesse mit Zwiebeln und Zucchini	CHF 15.-
Fleischbällchen an Pommerysenf	CHF 13.-
Zwetschgen im Speckmantel	CHF 12.-
Minifrühlingsrollen mit süsser Chilisauce	CHF 14.-
Riesencrevettenspiess mit Knoblauch und Rosmarin	CHF 18.-
Fischspiessli mit Soja	CHF 16.-
Rindfleischspiessli mit gebrochenem Pfeffer	CHF 19.-



## Bankettmenüs

*Menüs für Vereinsanlässe, Leidessen und Versammlungen*

Schweinsrahmschnitzel garniert mit buntem Fruchtspiess serviert mit Saisongemüse und Butternudeln	CHF 24.-
Schweinsgeschnetztes an Champignonrahmsauce serviert mit Broccolirosen und Butternudeln	CHF 22.-
Glasierte Schweinsschulter an Balsamicosauce Kartoffelstock und buntes Gemüse	CHF 23.-
Herzhaft geschmorter Rindsbraten an Rotweinjus serviert mit Kartoffelgratin und Bohnen mit Speck	CHF 24.-
Gemischter Braten mit Schweinsschulter und Rindsschmorbraten Kartoffelstock und buntes Mischgemüse	CHF 24.-
Luzerner Chügelipastetli mit Erbsen und Rüebl serviert mit Pommes frites	CHF 18.-
Pouletbruststreifen Stroganoff serviert mit Röstikroketten	CHF 19.-
Pouletspiess mit Zwiebeln und Zucchetti an Pommerysenfsauce serviert mit Kräuterreis	CHF 21.-
Zartes Schweinssteak auf Kräuterbutterschaum serviert mit Gemüse zur Saison und Kroketten	CHF 25.-
Saisonaes Pilzragout im Blätterteigkissen serviert mit Mandelreis	CHF 21.-
Hausgemachte Spinat- Ricotta- Gnocchi überbacken mit Parmesansauce	CHF 16.-
Mit kleinem Salat oder Tagessuppe	CHF 4.-



*Gerichte die wir Ihnen unabhängig der Jahreszeit servieren*

### **Vorspeisen**

Bunter Blattsalat mit Ei und Tomate	CHF 7.-
Gemischter Salat mit Ei und Tomate	CHF 8.-
Knackfrischer Blattsalat mit Rauchlachsrosen	CHF 12.-
mit Mostbröcklistreifen	CHF 12.-
mit Fischknusperli	CHF 11.-
Von Hand geschnittenes Rindscarpaccio mit gerösteten Pinienkernen, Olivenöltropfen und gehobeltem Parmesan	CHF 15.-
Tessiner Teller	
Trockenfleischspezialitäten, Käse, Schinken und Salami	CHF 16.-
Zweierlei von geräuchertem Lachs und geräucherter Forelle serviert mit Meerrettichschaum und Honig- Senfsauce garniert mit Zwiebeln, Kapern und kleinem Salatstrauss	CHF 18.-

### **Suppen**

Rindsbouillon mit Flädli, Mark, Sherry oder Gemüsestreifen	CHF 7.-
Pilzrahmsuppe mit Knoblauchcroutons	CHF 7.-
Kräutercremesuppe mit Rahmhaube	CHF 7.-
Linsensuppe mit knusprigen Speckwürfel	CHF 7.-
Safranschaum mit Champagner geschmückt mit gebratenem Forellenfiletstreifen	CHF 9.-
Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen	CHF 7.-
Tomatenschaum mit Basilikum und einer Kugel Sauerrahmeis	CHF 8.-



## Hauptgerichte

Schweinefleischroulade gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse angerichtet auf Mittelmeergemüse und Bratkartoffeln	CHF 25.-
Saftiger Schweinerücken an Orangenhollandaise mit Gemüse zur Saison, Beilagen nach Wahl	CHF 26.-
Am Stück gebratenes Schweinefilet auf saisonaler Pilzsauce garniert mit buntem Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl	CHF 32.-
Glasierte Kalbsschulter mit Rosmarin und Zitrone angerichtet auf gebratenem Gemüse serviert mit Kartoffelgratin	CHF 28.-
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit buntem Fruchtspiess serviert mit knuspriger Butterrösti	CHF 30.-
Kalbshaxen mit Viel Gemüse und Kräuter nach Grossmutter's Art zubereitet serviert mit sämigem Weissweinsrisotto	CHF 28.-
Kalbsrahmschnitzel garniert mit buntem Fruchtspiess serviert mit Butternudeln und einem Gemüsebouquet	CHF 34.-
Zartes Kalbssteak an saisonaler Pilzsauce Gemüse zur Jahreszeit, Beilagen nach Wahl	CHF 38.-
Zarte Rindshuftstreifen an pikanter Stroganoffsauce serviert mit einem Gemüsebouquet und knuspriger Rösti	CHF 28.-
Saftiges Rindshuftsteak an Pfefferbutter mit Gemüse garnitur, Beilagen nach Wahl	CHF 29.-
Englisch gebratenes Roastbeef an Sauce Bearnaise Gemüse zur Jahreszeit, Beilagen nach Wahl	CHF 34.-
Zartes Rindsfiletmedaillon gebraten mit Knoblauch und Rosmarin serviert mit Portweinjus und Sauce Bearnaise bunte Gemüse garnitur, Beilagen nach Wahl	CHF 42.-



Riesencrevettenspiess überbacken mit Danielibutter angerichtet auf pikantem Gemüsereis	CHF 29.-
Forellenfilets „Caprice“ mit Ananas, Banane und gerösteten Mandeln in goldbrauner Butter gebraten serviert mit Salzkartoffeln	CHF 28.-
Goldbrassenfilets Tiroler Art mit knusprigen Zwiebeln, Tomatenwürfel und Sauce hollandaise angerichtet auf grilliertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	CHF 32.-
Hausgemachte Spinat- Ricottagnocchi überbacken mit Parmesansauce	CHF 16.-
Walliser Rösti garniert mit zwei Spiegeleier	CHF 16.-
Saisonales Gemüse ragout an Weissweinsauce im Blätterteig Pastetli serviert mit Kräuterreis	CHF 18.-
Sämig gerührter Parmesanrisotto mit Trockentomatenstreifen und grillierten Zucchini	CHF 18.-
Tagliatelle an saisonaler Pilzsauce mit geriebenem Parmesan	CHF 18.-
Spaghetti Buffet mit Carbonara-, Bolognese- und Tomatensauce	CHF 18.-
<b>Hausgemachte Desserts</b>	
Tiramisu im Tonguttopfli serviert mit Früchten	CHF 8.-
Zartbitterschokoladenmousse mit Schlagrahm und Schokochips	CHF 9.-
Weinschaum mit Marsala auf marinierten Beeren und Vanilleeis	CHF 9.-
Fruchtsalat natur	CHF 7.-
mit Vanilleeis und Schlagrahm	CHF 9.-
Uelis Gebrannte Creme mit Schlagrahm und Schokochips	CHF 7.-
Dessertteller „Pinte“ Eine Kombination von süßen Köstlichkeiten	CHF 11.-



### **Frühstücksbuffet** mit

Verschiedenen Broten

Butter, Konfitüren, Honig

Fleisch- und Käseplatten

Kaffee, Tee, Ovomaltine, Schoggi, Orangensaft, Mineral

CHF 16.-

Zusätzlich mit

Rösti, Spiegeleier, 3min Eier, gebratenem Speck und Chipollata

CHF 24.-

### **Vollpension für Sportvereine** (Frühstück, Lunch, Dinner)

Frühstück mit

- Brot und Gipfeli
- Butter, Konfitüren, Honig
- Käse, Aufschnitt
- Frische Früchte (Äpfel, Bananen, Birnen, Orangen)
- Kaffee, Tee, Mineral, Fruchtsaft, heisse/kalte Ovomaltine/Schoggi

Mittagessen

Suppe oder Salat

\*\*\*

Verschiedene Pasta und Reisgerichte

Reichhaltige Tagesmenüs

Mineral/Eistee in Liter Flaschen auf den Tischen verteilt

Nachtessen

Hauptgang

Fleisch- oder Fisch- Gerichte mit Gemüse und Stärkebeilage

Mineral/Eistee auf den Tischen verteilt

\*\*\*

Dessert

Preis pro Person und Tag

CHF 44.-





*Menüs für Sie zusammengestellt*

**Menü 1**

Blattsalate der Saison

\*\*\*

Am Stück gebratener Schweinerücken  
mit Steinpilzen (je nach Saison) in Cognacrahmsauce  
serviert mit buntem Gemüsebouquet  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Fruchtsalat mit Rahm und hausgemachtem Meringue  
Preis pro Person 37.-

**Menü 2**

Kräuterrahmsuppe

\*\*\*

Geschmortes Rindsschulterfilet an Portweinsauce  
und saisonalem Gemüse  
serviert mit Kroketten

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Schlagrahm  
Preis pro Person 35.-

**Menü 3**

Pilzrahmsuppe mit Knoblauchcroutons

\*\*\*

Rindshuftsteak an Kräuterbutterschaum  
serviert mit buntem Gemüsebouquet  
und Pommes frites

\*\*\*

Coupe Danmark mit Schlagrahm  
Preis pro Person 43.-

**Menü 4**

Gemischte Salate der Saison mit Mostbröckli-Streifen

\*\*\*

Schweinestak an Kräuterbutterschaum  
serviert mit buntem Gemüsebouquet  
und Butternudeln

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Früchten und Schokochips  
Preis pro Person 43.-



### **Menü 5**

Gemischter Salat an französischem Dressing  
\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinsfilet auf Pilzrahmsauce mit Cognac  
kleines Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
\*\*\*

Englisch gebratenes Roastbeef an Sauce Bearnaise  
saisonales Gemüse  
serviert mit Kroketten  
\*\*\*

Dessertteller Pinte

Preis pro Person 53.-

### **Menü 6**

Tomatenschaum mit einer Kugel Sauerrahmeis  
\*\*\*

Blattsalat mit Rauchlachsrosen  
an italienischem Dressing  
\*\*\*

Glasierte Kalbsnuss  
an Orangen- Hollandaise  
und buntem Gemüsebouquet  
serviert mit Bratkartoffeln und Kroketten  
\*\*\*

Weinschaum mit Marsala auf marinierten Beeren und Vanilleeis

Preis pro Person 62.-



## *Frühling*

### **Menü1**

Bunter Blattsalat mit Spargelstücken

\*\*\*

Bärlauchrahmsuppe mit Morchelrondellen als Einlage

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinefilet auf Morcheln in Cognacrahm  
serviert mit Spargelspitzen und neuen Bratkartoffeln mit Rosmarin

\*\*\*

Erdbeer- Rhabarber- Gratin mit einer Kugel Vanilleeis  
und hausgemachtem Meringue

Preis pro Person 54.-

### **Menü 2**

Lauwarmer Frühlingspilzsalat an Bärlauchvinaigrette  
angerichtet im Chicco rosso Blatt

\*\*\*

Spargelschaum mit Spargelspitzen als Einlage

\*\*\*

Zartes Lammencote auf Frühlingszwiebelragout  
mit neuen Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbssteak an Frühlingsmorcheln mit Cognac  
auf Spargelfächer  
serviert mit Bärlauchspätzli

\*\*\*

Frühlings- Dessert- Teller

Preis pro Person 69.-



*Sommer*

**Menü 1**

Bunter Blattsalat mit gebratenen Eierschwämmli

\*\*\*

Tomatenschaum mit Basilikum und einer Kugel Sauerrahmeis

\*\*\*

Zarter Schweinerücken auf grilliertem Gemüse  
an Kräuterschaum  
serviert mit einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren auf Vanilleeis und Schlagrahm

Preis pro Person 48.-

**Menü 2**

Von Hand geschnittenes Rindscarpaccio mit gerösteten Pinienkernen,  
Olivenöltropfen und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Erfrischende Kaltschale mit Melone und Minze

\*\*\*

Glasierte Kalbsnuss auf mediterranem Gemüseragout  
mit Eierschwämmen in Cognacrahm  
serviert mit Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Sommer- Dessert- Teller

Preis pro Person 59.-



*Herbst*

**Menü 1**

Nüsslisalat  
mit gebratenen Steinpilzen  
\*\*\*

Rehschnitzel „Mirza“  
auf Wildrahmsauce  
serviert mit Rosenkohl, Speckwirsing, Zimtapfel  
und Heidelbeerrisotto  
\*\*\*

Am Stück gebratenes Hirschentrecôte  
an Rotweinschalotten  
serviert mit Rotkraut, glasierten Marroni, Herbstfrüchten  
und hausgemachten Butterspätzli  
\*\*\*

Desserteller Pinte  
Herbstliche Auswahl von Vermicelles, Gebrannte Creme,  
Zimtrahmeis mit Rotweinzwetschgen  
und Bitterschokoladenmousse

Preis pro Person 69.-

**Menü 2**

Kürbisrahmsuppe mit Steinpilzwürfel  
\*\*\*

Glasierte Rehnuss an Rotweinschalotten  
Herbstgemüse und Butterspätzli  
\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinefilet auf Steinpilzen in Cognacrahm  
serviert mit Gemüse zur Saison und Kartoffelkroketten  
\*\*\*

Weinschaum mit alter Zwetschge auf Rotweinzwetschgen  
mit einer Kugel Zimteis

Preis pro Person 54.-



*Winter*

**Menü 1**

Steinpilzrahmsuppe mit Rahmhaube

\*\*\*

Waadtländer Saucisson auf rahmigem Lauchgemüse

\*\*\*

Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräuter  
serviert mit knuspriger Butterrösti und butnem Gemüse

\*\*\*

Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Rahm

Preis pro Person 47.-

**Menü 2**

Nüsslisalat mit gebratenen Rehstreifen  
an französischem Dressing

\*\*\*

Mit Blätterteig überbackene Rindskraftbrühe

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet  
mit Portweinjus und Sauce Bearnaise  
serviert mit Gemüse zur Jahreszeit und Kartoffelgratin

\*\*\*

Winter- Dessert- Teller

Preis pro Person 69.-



*Das Menü*

Marinierter Pulpo mit sonnengetrockneten Tomaten  
und gebratene Black Tiger Crevette  
angerichtet im knusprigen Parmesan

\*\*\*

Ying Yang aus Morcheln und Champagner mit Kalbsmilken

\*\*\*

Im warmen Rauch serviertes Lachsmittelstück  
auf sämigem Safranrisotto

\*\*\*

Glasiertes Kalbsnüssli mit Portwein  
auf Honig Babykarotten und Steinpilz- Trauben mille feuille

\*\*\*

Geeister Zitronen- Rosmarin- Cappuccino

\*\*\*

Pochiertes Rindsfilet in Balsamicoschaum nage  
buntes Wintergemüse und knusprige Waffelkartoffeln

\*\*\*

Eine Ecke Trüffelbrie mit Feigen- Rosmarin- Honig  
und Nuss- Birnenbrot

\*\*\*

Die weihnachtliche Dessertvariation



### *Das Menü*

In Wacholderbutter pochierte Rehnuss  
auf Preiselbeerluft  
Nüsslisalat in rezentem Mostbröcklflütés  
auf Kürbis- Honig- Espuma



Jakobsmuschel „Stecchini“  
Im goldenen Champagnerschaum



Variation von Meerfischen in Ihrem Fond  
geschmückt mit einem Bärenkrebsschwanz im Glasnudeln Kokon



Filetmedaillon vom exklusiven „Irish Beef“  
auf Terryaki Gemüse  
Jasminreis unter dem Rosapfefferzweig



Stanser Käsefondue mit geröstetem  
Kernenbrot



Süsse Überraschung