



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

Diese Vorschläge der Speisen und Menüs sollen Ihnen einen Vorgeschmack über unser kulinarisches Angebot geben.

Selbstverständlich werden wir das Angebot 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 |
| Stübli | 12 Personen |
| Saal | 60 - 120 Personen |

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

Für selbst mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.- 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).

Diese Bankettmenüs sind wir für Ihren Anlass ab zehn Personen.

Für kleinere Anlässe finden Sie eine saisonale Auswahl in unserem

À la carte Speiseangebot

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Apero Häppchen | Seite 3 |
| Gerichte für Versammlungen, Leidessen und Vereinsanlässe | Seite 4 |
| Menüs unabhängig von der Jahreszeit | Seite 5+6 |
| Frühlingsmenüs | Seite 7 |
| Sommermenüs | Seite 8 |
| Herbstmenüs | Seite 9 |
| Wintermenüs | Seite 10 |

Apero Häppchen

Preis für 10 Personen

| | |
|--|-------|
| Grissini im Rohschinkenmantel | 16.00 |
| Hobelfleisch von unserem Hausmetzger | 18.00 |
| Kräuterspeck von unserem Hausmetzger | 16.00 |
| Sprinz Möckli | 16.00 |
| Tomaten- Mozzarella- Spiessli | 14.00 |
| Melonen- Rohschinken- Spiessli | 14.00 |
| Verschiedene Bruschetta (knuspriges Baguette mit Olivenöl) | 16.00 |
| - Mit Tomaten und Bauernspeck | |
| - Mit Oliven, Knoblauch und Trockentomaten | |
| - Mit Fetakäse und Peperoni | |
| - Mit Camembert und Baumnüssen | |
| Verschiedene Canapés (belegtes Toastbrot) | 19.00 |
| - Mit Schinken, Salami, Käse | |
| - Mit Rindstatar | |
| - Mit Rauchlachs und Meerrettich | |
| - Mit Thon und Zwiebeln | |
| - Mit Ei und Spargel | |
| Verschieden gefüllte Weizenmehltortillas | 22.00 |
| - Rucola, Rohschinken und Frischkäse | |
| - Roastbeef, Tartarsauce und Zwiebeln | |
| - Kalbsbraten, Thon Sauce und Kapern | |

Menüs für Vereinsanlässe, Leidessen und Versammlungen

| | |
|---|-------|
| Schweinsrahmschnitzel vom Schweinerücken Saisongemüse / Butternudeln | 30.00 |
| Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Broccolirosen / Butternudeln oder Reis | 28.00 |
| Herzhaft geschmorter Rindsbraten an Rotweinjus Kartoffelgratin / Bohnen mit Speck | 35.00 |
| Luzerner Chügelipastetli mit Erbsen und Rüepli Pommes frites oder Reis | 25.00 |
| Pouletbruststreifen Stroganoff Rösti Kroketteen oder Reis | 28.00 |
| Am Stück gebratener Schweinerücken an Pilzrahmsauce Kartoffelkroketteen / Saison Gemüse | 32.00 |

Menüs für Sie zusammengestellt

Menü 1

Blattsalate der Saison

Am Stück gebratener Schweinerücken
Pilze in Cognacrahm / buntes Gemüsebouquet / Beilagen nach Wahl

Fruchtsalat mit Rahm und Vanilleeis

Preis pro Person 43.00

Menü 2

Kräuterrahmsuppe

Geschmortes Rindsschulterfilet an Portweinsauce
Saisonales Gemüse / Tessiner Risotto

Gebrannte Creme mit Schlagrahm

Preis pro Person 47.00

Menü 3

Pilzrahmsuppe mit Knoblauchcroutons

Am Stück gebratene Rindshuft an Kräuterbutterschaum
Buntes Gemüsebouquet / Pommes frites

Coupe Danmark mit Schlagrahm

Preis pro Person 49.00

Menü 4

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 / Kroketten

Dessertteller zur Saison

Preis pro Person 64.00

Menü 5

Tomatenschaum
Basilikum / Sauerrahmglace

Blattsalat an italienischem Dressing
mit Rauchlachsstreifen

Am Stück gebratene Kalbsnuss
Pilzrahmsauce / buntes Gemüsebouquet / Beilagen nach Wahl

Dessertteller zur Saison

Preis pro Person 69.00

Frühling

Menü 1

Bunter Blattsalat
Gojibeeren / Kerne und Nüsse / Spargel

Bärlauchsuppe mit Rahmhaube

Am Stück gebratenes Schweinefilet auf Morcheln in Cognacrahm
Spargelspitzen / Bratkartoffeln / Rosmarin

Erdbeer- Rhabarber- Gratin mit einer Kugel Vanilleeis

Preis pro Person 69.00

Menü 2

Gartenfrischer Nüsslisalat an Balsamico Dressing
Rohschinkenlamellen / Grissini

Spargelschaum
Spargelragout / Bärlauch Pesto

Zartes Kalbshuftmedaillon auf Frühlingsmorchelragout
kleines Gemüse / Rosmarinkartoffeln

Rosa gebratenes Rindsfilet an Rotweinreduktion und Sauce Bearnaise
Spargeln/ Beilagen nach Wahl

Frühlings- Dessert- Teller

Preis pro Person 79.00

Sommer

Menü 1

Bunter Sommersalat
Kerne / Früchte / Mozzarella

Tomatenschaum
Basilikum / Sauerrahmglace

Englisch gebratenes Roastbeef an Kräuterschaum
mediterranes Gemüse / Krokette

Marinierte Erdbeeren
Vanilleglace / Rahm

Preis pro Person 66.00

Menü 2

Von Hand geschnittenes Rinds Carpaccio
Pinienkerne / Olivenöl / Parmesan

Erfrischende Kaltschale
Melone / Minze

Glasierte Kalbsnuss an Cognacrahm
Eierschwämmli / Ratatouille / Rosmarinkartoffeln

Sommer- Dessert- Teller

Preis pro Person 69.00

Herbst

Menü 1

Nüsslisalat
mit gebratenen Steinpilzen

Zartes Rehschnitzel mit gebratenen Herbstpilzen
klassisches Gemüse / Früchten / Heidelbeerrisotto

Rehrückenfilet an Rotweinreduktion
Wildrahmsauce / Butterspätzli / viele Köstlichkeiten aus dem Garten

Dessertteller Pintе
Vermicelles / Gebrannte Creme / Zimtrahmeis mit Rotweinzwetschgen / Bitterschokoladenmousse

Preis pro Person 74.00

Menü 2

Kürbisrahmsuppe mit Steinpilzwürfel

Am Stück gebratenes Schweinefilet
Steinpilzen in Cognacrahm / Gemüse zur Saison / Kartoffelkroketten

Glasierte Rehnuss an Rotweinsauce
Herbstgemüse / Butterspätzli

Weinschaum mit alter Zwetschge auf Rotweinzwetschgen
mit einer Kugel Zimteis

Preis pro Person 74.00

Winter

Menü 1

Gartenfrischer Seetaler Nüsslisalat an Balsamico Dressing
Thunfisch / Sesam / Kürbis- Zitronengras Suppe

Auf der Haut gebratenes Saiblings Filet
Zitrusschaum / Blutorangen Risotto

Medaillon vom Kalbshüftli an Cognacrahmsauce
Gebratene Pilze / karamellisiertes Ofengemüse / Süsskartoffelpüree

Zarte Lamellen vom Angus Rindsfilet an Barolosauce
Tomaten- Ricotta- Ravioli / Weisse Rande / Coco Bohne / Blattspinat

Süßes Allerlei
Gebrannte Creme / Vermicelles / Bitterschokoladenmousse / Rotweinzwetschge

Preis pro Person 83.00

Menü 2

Nüsslisalat an französischem Dressing
gebratene Pilze / Rehstreifen

Mit Blätterteig überbackene Rindskraftbrühe
Gemüwestreifen / Sherry

Am Stück gebratenes Rindsfilet
Gemüse / Rotwein Reduktion / Sauce Bearnaise / Beilagen nach Wahl

Winter- Dessert- Teller

Preis pro Person 73.00
