

Bankette

Vielen Dank für das Interesse und das Vertrauen, welches Sie in uns setzen
um Ihre Veranstaltung zu begleiten und auszurichten.

Natürlich beraten wir Sie jederzeit auch gerne persönlich. Diese Menü-Vorschläge können
als Leitfaden verstanden werden und wir tun unser Möglichstes, Ihren Wünschen zu entsprechen.

Spezielle Ernährungsformen können selbstverständlich auf das ganze Menü angepasst werden, hierfür sind wir froh über eine
frühzeitige Mitteilung, um den Menüpreis einhalten zu können, dennoch sind wir auch am Veranstaltungstag sehr flexibel.

Saisonale Menüs oder Wünsche die nicht Aufgeführt sind, können wir Ihnen auf Ihr Budget zugeschnitten auch gern Vorschlagen.

Alle Preise sind als Paketpreise Kalkuliert in CHF und inkl. MwSt. 7.7%
und können daher von der tatsächlichen Offerte individuell abweichen.

Das gesamte MythenForum Team freut sich auf Ihren Besuch

Inhaltsverzeichnis

- 1 Inhaltsverzeichnis
- 2 Menü Vorschläge klein und fein
- 3 Menü Aufbau 4 Gänge
- 4 Menü Aufbau 5 Gänge
- 5 Themen Menüs «Ächt Schwyz» und «Vegan»
- 6 Suppen und Vorspeisen
- 7 Hauptgänge Fleisch und Fisch
- 8 Klassiker, Einzelgerichte und Vegi/Vegan
- 9 Auswahllisten/Komponenten Auswahlhilfe
- 10 Zwischengänge und Süßspeisen
- 11 Schluss

Menü Vorschläge

Die Vorschläge sind als Paketpreis kalkuliert und können sich daher je nach Kundenwunsch ändern

Variante klein und fein

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl

Bouillon mit Eierstich

Blätterteigpastetli mit Brätchügeli und Reis mit Gemüse

Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse

Schoggi Mousse im Glas mit einem Fruchtkompott

Pro Person CHF 28.50

Apfelwähe mit Vanilleeis

Pro Person CHF 29.50 Schwein / CHF 38.50 Kalb

Kleiner gemischter Salat mit Nizzacracker

Weissweincremesuppe mit Croutons

Panierte Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Gebratene Poulet Brust auf Spinat an Peperoni-Sauce und Kartoffelkrapfen

Marinierte Früchte mit Zitronensorbet

Pro Person CHF 29.50 Schwein / CHF 40.50 Kalb

Gebrannte Creme

Pro Person CHF 27.50

Aufbau 4 Gänge Menüs

Unser Küchenchef kann ihnen auch gerne nach Ihren Wünschen eine Menü Auswahl zukommen lassen.

Weisse Tomatencreme mit Olivenpistu *****	Saisonaler Gemüseflan mit Lavendel Karotten Sauce und Salatbuquette *****
Gebratener Zander auf Aprikosen-Venererisotto mit Safranschaum *****	Mais-Whisky Cremesuppe mit Popcorn *****
Kalbpaillard mit Limettensauce und Spinat-Pappardelle *****	Roastbeef mit Chimichurri, Polenta Türmchen und Gemüse *****
Früchtegratain mit Schokoladeneis	Grand Manier Parfait Glace mit Orangenragout
Pro Person CHF 65.50	Pro Person CHF 69.50

Aufbau 5 Gänge Menüs

Rainbow (Abwechselnd geschichtet Melone, Avocado und Mozzarella)
dazu Rustico Chips und Tomaten Vinaigrette

Rinds Consommé mit saisonal gefüllten Dim Sum

Backhähnchen mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schweinefilet Medaillons im Speckmantel mit Safrankartoffelstock
und Gemüse-Bouquet

Quark-Limetten Köpfler mit Aprikosenragout

Pro Person CHF 84.50

Bunter Blattsalat mit Kumquats und Cracker

Hummer Bisque mit gebratener Jakobsmuschel

Zitrusfrucht Sorbet mit Prosecco und Minzgel

Brasato mit Tessiner Polenta und Offener Gemüse

Apfel Tarte Tatin mit Zimtglace

Pro Person CHF 94.50

Themen Menüs

Gerne unterbreitet Ihnen unser Gastronomieleiter und Küchenchef zu jedem Thema eine Menü Offerte

Ächt Schwyz

Geräuchte Brüggli Forelle mit Apfel-Stangenselleriesalsa und Pumpernickel

Rüebli Cremesuppe mit Erbsen Crostini

Hafenchabis mit Caramel-Apfelchip

Schwyz Rindsfilet auf Markbein mit Dörrbirnenjus und Karoffelkuchlein

Bergkäsekrapfen mit Kräuter-Honig Sorbet

Schokoladen Variation aus Felchlin Grand Cru Couverture

Pro Person CHF 104.50

Vegan

Karottenpüreesuppe mit Süss-Saurem Ingwer und Knuspriger Petersilie

Champignons gefüllt mit Pastinakenmousslin auf Randenstampf mit Balsamico und Spinatcracker

Linsencassoulet mit gebratenen Bohnen und frittierten Rosenkohlblättern mit marinierter Puntarelle

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Orientalischem Couscous und Gemüse im Miso-Sud

Saidentofu-Schokoladencreme mit Cranberrys und gebratener Ananas

Pro Person CHF 66.50

Auswahlhilfen

Folgenden Preise sind Einzelpreise und können sich nach Zusammenstellung des Menüs und der Grösse der Veranstaltung mindern.

Suppen

Bouillon mit Backerbsen	CHF 6.50
Bouillon mit Eierstich	CHF 7.50
Bouillon mit Griessklösschen	CHF 8.50
Weissweincremesuppe	CHF 7.50
Karotten-Ingwercremesuppe	CHF 7.50
Saisonale Pilzcremesuppe	CHF 8.50
Tomaten-Consommé	CHF 8.50
Weisse Tomatencremsuppe	CHF 8.50
Kartoffel-Lauchschaumsuppe	CHF 8.50
Bündner Gersten-Eintopf	CHF 9.50
Kräutercremesuppe	CHF 9.50

Salate/Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit saisonaler Garnitur	CHF 9.50
Klassischer gemischter Salat	CHF 11.50
Beeftartar mit Garnitur und Toast	CHF 18.50
Rauchlachs mit Meerrettich-Schaum und Salat	CHF 18.50
Cesar Salat mit Parmesan Speck und Poulet	CHF 16.50
Crevetten-Apfel Cocktail auf Eisberg Salat	CHF 17.50
Griechischer Salat mit Zaziki	CHF 12.50
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse	CHF 14.50
Geräucherter Brüggli Saibling auf Apfelsalsa	CHF 18.50
Ricotta-Kräuterküchlein auf Tomatensauce	CHF 14.50
Geräuchte Entenbrust auf Kimchi	CHF 16.50

Fleisch

Rindsfilet am Stück gegart an Jus mit Kartoffel Gratin und Gemüsebouquet
CHF 54.50

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Safrankartoffelstock und Gemüse
CHF 49.50

Kalbsschulterbraten mit Pfefferrahmsauce, Nudeln und Vichy-Karotten
CHF 41.50

Geschmorte Kalbskopfbäggli mit Safrankartoffelstock und glasiertem
Babygemüse
CHF 46.50

Kalbsrücken am Stück oder als Steak mit saisonaler Pilzsauce
Kartoffelküchlein und Ofengemüse
CHF 50.00

Schweinsfilet am Stück gegart mit Pfeffersauce und Apfel-Fenchelgemüse
CHF 39.50

Schweinshalsbraten an Dörrobstsauce und Spätzli mit Erbsen-
Karottengemüse
CHF 33.50

Fisch / Geflügel

Brüggli-Saibling auf Wok Gemüse mit Basmatireis
CHF 34.50

Gebratener Zander auf Zitronenrisotto mit Mandel Broccoli
CHF 32.50

Felchen Zuger Art mit Sauerampfer und Butterreis
CHF 36.50

Im Kräuteröl konfierter Kabeljau mit Frischkäse-Kartoffelstampf dazu
Curryschaum und glasiertes Gemüse
CHF 32.00

Mistkratzerli mit Safranrisotto und Cherrytomaten-Ragout
CHF 31.50

Straussensteak mit Kräuterbutter auf Auberginen-Püree und Kartoffelgnocchi
CHF 36.00

Geschmorte Entenkeule an einer Süss-Sauersauce dazu Erbsenreis
CHF 31.50

Klassiker Einzelgerichte

Rindsfleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse
CHF 28.50

Rinds Stroganoff mit Nudeln
CHF 30.50

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti
CHF 38.50

Hackbraten mit Senfrahmsauce und Pommes Frites mit Gemüse
CHF 22.50

Chämibraten mit Kartoffelstock und Gemüse
24.50

Ofenfleischkäse mit Pommes Frites und Zwiebelsauce
22.50

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse
Schwein CHF 22.50 / Kalb CHF 34.50

Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse
Schwein CHF 29.50 / Kalb CHF 38.50

Rahmschnitzel mit Pilzen und Nudeln mit Gemüse
Schwein CHF 25.50 / Kalb 35.50

Vegi / Vegan

Spätzlipfanne mit Zwiebelschweize und Bergkäse
CHF 24.50

Älplermagronen mit Apfelmus
CHF 22.50

Gemüse Ragout im Blätterteig Pastetli
CHF 18.50

Gemüse Curry mit gebratener Banane und Basmatireis
CHF 24.50

Saisonaler Pilz Risotto mit marinierten Kräutern und pochiertem Ei
CHF 34.50

Spinat-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter
CHF 28.50

Venerdörraprikosenrisotto auf Safranmandelschaum mit konfierten
Datteltomaten und Pfälzer Karotten Vanille Perlen
CHF 29.50

Bratkartoffelpüree mit Knuspriger Zwiebel und Röstgemüsejus
mit glasierten Karotten
CHF 24.50

Auswahllisten

Folgende Komponenten können sehr kulant ausgetauscht werden. Deshalb sind diese ohne Preis angegeben.

Saucen

Jus (Kräuter, Tomaten, Honig etc.)

Pilzrahmsauce

Morchelrahmsauce (Frühling)

Calvados Sauce

Hollandaise/Bernaise

Kräutersauce

Café de Paris / Kräuterbutter

Paprikarahmsauce

Blauschimmelkäse-Sauce

Safranschaum

Currysauce

Beilagen

Pommes Frites / Karoffelkroketten

Bratkartoffeln

Kartoffelstock/Kartoffelstampf

Kartoffelgratin/Kartoffelküchlein

Kartoffelgnocchi

Butterreis

Basmatireis

Risotto

Teigwaren diverse

Linsen

Spätzli

Gemüse

Mischgemüse

Gemüsegar nitur/Gemüseboquet

Ratatouille

Gebra tenes grünes Gemüse

Mandel Broccoli

Blumenkohl polonaise

Cherrytomaten Ragout

Kohlrabi a la Creme

Überbackene Ofentomaten

Geschmorter Fenchel

Saisonales Gemüse (Spargeln, Kürbis etc.)

Zwischengänge

- Zitronensorbet mit Schaumwein
CHF 7.50
- Himbeersorbet mit Himbeergeist
CHF 7.50
- Entenleberschaum mit Kartoffelpuffer
CHF 11.50
- Portwein-Stilton Praline mit Haselnusskrokant
CHF 9.50
- Granité Saisonal süss oder herzhaft
CHF 6.50
- Frischkäse-Kräuterkugel mit Nussmantel auf Salatbeet
CHF 10.50
- Verschiedene Rohmilch Käse mit Saisonalem Senf und Honig
CHF 12.50

Süssspeisen

- Eis-Parfait mit Saisonalen Komponenten
CHF 14.50
- Felchlin Arabica Schokoladenmousse mit Beeren und Vanille Sauce
CHF 16.50
- Klassisches Tiramisu oder Erdbeeren Tiramisu
CHF 12.50
- Apfelküchlein oder Apfel Tarte Tatin mit Vanilleglace in Nuss Krokant
CHF 16.50
- Süssmostcreme oder Gebrannte Creme
CHF 9.50
- Caramel Köpflin oder saisonales Flan mit Schlagrahm
CHF 10.50
- Warmes Schokoladenküchlein mit Flüssigem Kern und Orangen Sorbet
CHF 18.50

Wir Danken Ihnen nochmals für Ihr Interesse und freuen uns Ihre Veranstaltung zu planen und zu organisieren.

Wir hoffen, dass Sie etwas ansprechendes gefunden haben oder eine Vorstellung davon haben, was wir offerieren können.

Selbstverständlich sind alle Gerichte und Wünsche mit der nötigen Vorbereitungszeit möglich. Also zögern Sie nicht Ihre Wünsche uns mitzuteilen.

Vielen Dank

Philipp Rüedi / Gastronomieleiter

Dominik Horat / Küchenchef