

Bankett-Vorschläge

als Auswahlhilfe

Vorspeisen

→ Tagessuppe	6.00
→ Saisonale Cremesuppe	7.00
→ Bouillon mit Einlage	7.00
→ Gerstensuppe mit Hobelfleisch	8.00
→ Pfälzer Karottencreme mit Vanille	8.00
→ Menüsalat	5.00
→ Bunter Blattsalat mit Karotten, Gurken und Garnitur	8.50
→ Gegrillte Avocado mit Blattsalat und Sauerrahm	12.00
→ Knuspriger Kung-Pao-Blumenkohl auf Blattsalat	12.00
→ Caesar Salad mit Poulet, Speck und Parmesan <i>als Hauptgang</i>	14.50 24.00
→ Rauchlachs mit Meerrettich-Schaum und Salat	15.00
→ Beeftartar reichhaltig aus garniert mit Toast und Butter <i>als Hauptgang</i>	18.50 24.50

Hauptgänge

Fleisch

→ Tages-Fleischgericht (nur mittags)	20.00
→ Ofenfleischkäse mit Zwiebelsauce und Pommes frites	20.00
→ MythenForum Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	21.00
→ Blätterteigpastetli mit Brätchügeli, dazu Reis und Gemüse	22.00
→ Paniertes Schweinsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	22.00
→ Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	23.00
→ Chämibraten (vom Schwein) mit Kartoffelstock und Gemüse	23.00
→ Rindsfleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse	26.00
→ Schwyzer Hafächabis mit Salzkartoffeln (Lamm und Schwein gemischt)	28.00
→ Suure Mocke (Rindsschmorbraten) mit Tessiner Polenta und Ofengemüse	29.00
→ Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse	30.00
→ Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse	38.00
→ Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	34.50
→ Lammracks mit Pistazien-Minzkruste auf Champagner-Risotto, dazu Portweinjus	48.00
→ Roastbeef mit Chimichurri, dazu Polenta-Türmchen, Ofengemüse und gebratene Kräuterseitlinge	54.00
→ Kalbssteak mit Estragonsauce, dazu Safran-Tagliatelle und Gemüsebouquet	54.00

(Von der Beilage «Pommes frites» wird ab 80 Personen aus Qualitätsgründen abgeraten.)

Geflügel

→ Chicken Tikka Masala mit Basmatigewürzreis und frittierte Banane	25.00
→ Riz Casimir aus Schwyzer Trutenfleisch mit gebackener Banane und Honigmelone	25.00
→ Gebratene Pouletbrust an Peperonisauce, dazu Kartoffelkrapfen und Spinat	26.00
→ Mistchratzerli mit Safranrisotto und Cherrytomaten-Ragout	26.00

Vegetarisch

→ Saisonaler Risotto mit pochiertem Ei	20.00
→ Äplermagronen mit Apfelmus	21.00
→ Gemüsecurry mit gebratener Banane und Basmatireis	21.00
→ Spätzlipfanne mit Zwiebelschweize und Bergkäse	21.00
→ Saisonale Ravioli mit Kräuterrahmsauce und Parmesan	21.00
→ Kartoffelcurry mit Papadam und Gemüse	21.00
→ Asia-Wok mit Soba-Nudeln und Tempura-Gemüse	21.00
→ Aloo Tikki (indische Kartoffelpuffer) mit Chutney und Joghurtsauce	21.00
→ Pasta mit Tomatensauce, dazu Feta mit Salbei im Backteig	22.00
→ Gegrillte Avocado auf Taboulé mit Ei, Granatapfel und Sauerrahm	23.00
→ Süsskartoffel aus dem Ofen mit Gemüsefüllung und Sauerrahm	22.00
→ Kartoffel-Griess-Nocken auf Champignons mit Kräutersauce	22.00

Fisch

→ Brüggli-Saibling auf Wok-Gemüse mit Basmatireis	32.00
→ Rauchlachs auf Gemüsepasta mit Meerrettich und Parmesan	28.00
→ Gebratener Zander auf Zitronenrisotto mit Mandel-Broccoli	32.00
→ Swiss Alpin Lachs auf Safran-Tagliatelle mit Spinat und Dörrtomaten	34.00
→ Gebratener Wolfsbarsch mit Speck auf Aprikosen-Venere-Risotto mit Safranschaum, dazu gebratene Schwertbohnen	32.00

Desserts

→ Süssmost-Creme aus Arther Süssmost	8.50
→ Gebrannte Creme mit Schlagrahm und Kräpfli	8.50
→ Caramelchöpfli mit Schlagrahm	8.50
→ Eisparfait mit saisonalen Komponenten <i>(Wir geben gerne Auskunft, welche Komponenten wir in der aktuellen Saison verwenden.)</i>	10.00
→ Klassisches Tiramisu oder saisonales Frucht-Tiramisu	10.00
→ «Schlorzifladä» mit Vanilleglace <i>(Wähe mit einer Füllung aus passierten Dörrbirnen und einem Rahmguss.)</i>	10.00
→ Felchlin Grand Cru Schokoladenmousse mit saisonaler Garnitur	11.00
→ Dreierlei Dessertvariation (nach Saison) <i>Eisparfait, Creme oder Mousse, Gebäck</i>	12.00
→ Apfelküchlein «MythenForum» mit Zimtzucker und Vanillesauce oder Vanilleglace	12.00

Informationen

Die genannten Preise sind in CHF inkl. MwSt. und für Bankette ab 15 Personen in unseren Sälen (ausgenommen ist das Restaurant) berechnet. Die Preise verstehen sich pro Person.

Menüs

Auf Wunsch wird für Dich ein individuelles Angebot nach Budget oder Veranstaltungsart zusammengestellt.

Bei Menüs ab 4 Gängen oder einer grösseren Anzahl von Personen wird eine persönliche Menü-Besprechung vor Ort empfohlen.

Personenzahl

Bis 48 Stunden vor Deinem Anlass muss die genaue und finale Gästezahl angegeben werden.

Tischdekoration

Gerne stellen wir Dir unser Standardgedeck mit Kerzen zur Verfügung. Blumen und weitere Deko organisieren wir nach Absprache, welche dann separat verrechnet werden. Eigene Blumendeko kann selbstverständlich mitgebracht werden. Dies bitte vorher mit uns kommunizieren.

Wein

Für selbst mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 7.5 dl Flasche.

Das MythenForum Team freut sich, Dich und Deine Gesellschaft begrüßen zu dürfen!