

Bankett-Vorschläge

als Auswahlhilfe

Vorspeisen

Suppen

1) Saisonale Cremesuppe (Spargel, Kürbis, Pilz, etc., je nach Saison)	6.00
2) Bouillon mit Backerbsen und Schnittlauch	7.00
3) Riesling-Cremesuppe mit Croûtons	7.00
4) Rüebli-Ingwercremesuppe mit Kartoffelstroh	7.00
5) Gerstencremesuppe mit krossem Speck	7.00

Salate

6) Bunter Blattsalat mit Gurken, Karotten und Sprossen	6.50
7) Bunter Blattsalat mit Gurken, Karotten, Sprossen und Schwyzer Alpbratkäse	12.00
8) Honigmelonen mit Muotathaler Urwaldschinken, Rucolasalat und Balsamico-Dressing	10.00
9) «Taboulé» Couscous-Salat mit Dörraprikosen, Granatapfel und Sesam-Blumenkohl, dazu orientalisches Dressing	10.00
10) Hausgemachte Terrine vom Schwyzer Kalb im Karottenmantel, dazu Cumberlandsausage und Selleriesalat «Waldorf»	14.00
11) Gebeizter Brüggli Truite Carotin (Lachsforelle) an Meerrettichcreme auf Blattsalat	16.00

Hauptgänge

Vegi-Alternative



Rind

12) Ghackets und Hörnli mit Reibkäse und Apfelmus	35*	18.00
13) Geschmorter Rinds-Fleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet	37*	26.00
14) Rinds-Stroganoff mit Quarkspätzli und Gemüsebouquet	35*	29.00
15) Roastbeef an Portweinjus, dazu Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	37*	46.00

Kalb

16) Pastetli mit Kalbs-Brätschügeli an Pilzrahmsauce, dazu Butttereis und Gemüsebouquet	34*	22.00
17) Kalbshalsbraten aus dem Ofen an Rahmsauce, dazu Polenta und Gemüsebouquet	37*	26.00
18) Kalbs-Cordon bleu mit Rauchschinken und Alpkäse gefüllt, dazu Pommes frites und Gemüsebouquet	39*	44.00
19) Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce, dazu Safrantagliatelle und Gemüsebouquet	37*	46.00
20) Kalbs-Piccata an Tomatensauce, dazu Weissweinrisotto und Ofengemüse	37*	46.00
21) Gebratenes Kalbssteak an Estragonsauce, dazu Röstkroketten und Gemüsebouquet	37*	58.00

Schwein

22) Schwyzer Chämibraten an Senfrahmsauce, dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet	37*	23.00
23) Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce, dazu Safrantagliatelle und Gemüsebouquet	37*	24.00
24) Schweins-Piccata an Tomatensauce, dazu Weissweinrisotto und Ofengemüse	37*	26.00
25) Schweins-Cordon bleu mit Rauchschinken und Alpkäse gefüllt, dazu Pommes frites und Gemüsebouquet	39*	32.00

Geflügel

26) Poulet-Curry mit Basmatireis und gebackenen Bananen	36*	24.00
27) Gebratene Pouletbrust auf Blattspinat an Kräutersauce, dazu Herzoginkartoffeln	37*	29.00
28) Truten-Piccata an Tomatensauce, dazu Weissweinrisotto mit Ofengemüse	37*	33.00
29) Schwyzer Truten-Involtini mit Rohschinken und Pesto gefüllt, auf Dörrtomatenrisotto mit Gemüsebouquet	38*	34.00

Fisch

30) Gebratenes Swiss Lachssteak an Dillrahmsauce, dazu Safrantagliatelle und Gemüsebouquet	34.00
31) Brüggli Forellenfilet «Müllerinnen Art», dazu Petersilienkartoffeln und Gemüsebouquet	38.00

Vegetarisch

Gerne schlägt Dir unsere Küche auch eine geeignete vegetarische Alternative zu deinem Fleischmenü vor.

32) Älplermagronen mit Schwyzer Alpkäse, Apfelmus und Röstzwiebeln	18.00
33) Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Tomatensugo und Käse überbacken	18.00
34) Pastetli mit Pilzragout, dazu Butterreis und Gemüsebouquet**	22.00
35) Quorn-Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit Röstitaler und Gemüsebouquet	24.00
36) Kichererbsen-Curry mit knuspriger Gemüserolle, jungem Spinat und Fruchtcutney**	28.00
37) Paniertes Soja-Schnitzel mit Röstgemüsejus, Kartoffelstock und Gemüsebouquet**	28.00
38) Alpbratkäse auf Dörraprikosen-Venere-Risotto, dazu Gemüsebouquet**	30.00
39) Auberginen-Cordon bleu mit Limettenquinoa und Gemüsebouquet**	30.00

* Wenn Du z.B. das Menü Nr. 19 (Kalbsschnitzel) bestellst und keine andere Vegi-Option wählst, servieren wir als Vegi-Option «Paniertes Soja-Schnitzel» aus dem Vegi-Menü Nr. 37, mit den gleichen Beilagen wie im gewählten Fleisch-Menü Nr. 19.

** Diese Menüs sind auf Anfrage auch vegan möglich.

Desserts

40) Cremeschnitte mit Fruchtgarnitur und Schlagrahm	8.00
41) Himbeerschnitte mit Fruchtcoulis und Schlagrahm	9.00
42) Mostcreme aus Arther Süßmost, dazu Apfelkompott mit «Tells-Apfel»-Likör	9.00
43) Gebrannte Creme mit Schlagrahm und Schwyzer Chräpfli	9.00
44) Caramelchöpfli mit Beeren und Schlagrahm	9.00
45) Schokoladenmousse im Glas mit Fruchtgarnitur	9.00
46) «Cailler Branche Originale» Schokoladenmouse im Glas mit Schlagrahm und Garnitur	10.00
47) Felchlin Grand Cru Schokoladen-Kokos-Brownie mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.00
48) Apfelküchlein «MythenForum» mit Zimtzucker und Vanillesauce oder Vanilleglace	12.00
49) Saisonales Eisparfait mit Fruchtkompott und Schlagrahm	12.00

Informationen

Preise

- Die genannten Preise sind in CHF inkl. MwSt. und für Bankette ab 15 Personen in unseren Sälen (ausgenommen ist das Restaurant) berechnet.
- Sollten Bankettmenüs im Restaurant MythenForum eingenommen werden (ohne Saalmiete), wird der Menüpreis um CHF 2.- angehoben.
- Die Preise verstehen sich pro Person.

Menüs

- Auf Wunsch wird für Dich ein individuelles Angebot nach Budget oder Veranstaltungsart zusammengestellt.
- Bei Menüs ab vier Gängen oder einer grösseren Anzahl an Personen wird eine persönliche Menü-Besprechung vor Ort empfohlen.
- Gewünschte Menüs zu speziellen Ernährungsformen (z.B. Allergien), welche vom bestellten Menü abweichen, werden mit einem zusätzlichen Aufwand oder gemäss dem Restaurant-Preis verrechnet.
- Pro Anlass können aus Kapazitätsgründen der Küche maximal zwei verschiedene Menüs angeboten werden. In Spezialfällen (z.B. bei Allergien) können auf Anfrage Ausnahmen vorbereitet werden.

Menükarten

- Standardmässig erstellen wir ein Menüchärtli pro Tisch mit Deinem gewünschten Angebot und unserem Standard-Design. Gerne kannst Du auch eigene Menükarten mitbringen.

Personenzahl

- Bis 72 Stunden vor Deinem Anlass muss die genaue und finale Gästezahl angegeben werden. Auf dieser Grundlage planen wir die Mitarbeiter, tätigen den Einkauf und bereiten Menüs und die Einrichtung für Dich vor. Eine ungefähre Anzahl Gäste wird bereits bei der Reservation angegeben, grössere Änderungen benötigen wir 3 Wochen vor dem Event.

Tischdekoration

- Für weisse Stoff-Tischtücher oder farbige Papier-Tischtücher verrechnen wir CHF 2.50/Person

Tischdekoration

- Gerne stellen wir Dir unser Standardgedeck mit Kerzen zur Verfügung. Blumen oder weitere Deko organisieren wir nach Absprache und verrechnen dies separat. Selbstverständlich können auch eigene Blumen-/Dekorationen mitgebracht werden, dies bitte vorab mit uns kommunizieren.

Wein

- In erster Linie möchten wir gerne unsere eigenen Weine ausschenken.
- Falls Du gerne selbst Wein mitbringen möchtest, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.-/ pro 7.5 dl Flasche (das beinhaltet: Entgegennahme, Zwischenlagern, kühlen, servieren, Retouren bereitstellen und die Entsorgung vom Altglas / Karton.)

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