

# Bankett-Vorschläge

---

## 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
6) Champagnercremesuppe mit Kartoffelstroh	9.00

### Salate

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

## Hauptgänge

Vegi-Alternative  
↓

### Rind

14) Ghackets und Hörnli mit Reibkäse und Apfelmus	38*	18.00
15) Geschmorter Rinds-Fleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet	40*	26.00
16) Rinds-Stroganoff mit Quarkspätzli und Gemüsebouquet	38*	29.00
17) Roastbeef an Portweinjus, dazu Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	40*	46.00

### Kalb

18) Pastetli mit Kalbs-Brätchügeli an Pilzrahmsauce, dazu Buttereis und Gemüsebouquet	37*	22.00
19) Kalbshalsbraten aus dem Ofen an Rahmsauce, dazu Polenta und Gemüsebouquet	40*	26.00
20) Kalbs-Cordon bleu mit Rauchschinken und Alpkäse gefüllt, dazu Pommes frites und Gemüsebouquet	42*	44.00
21) Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce, dazu Safrantagliatelle und Gemüsebouquet	40*	46.00
22) Kalbs-Piccata an Tomatensauce, dazu Weissweinrisotto und Ofengemüse	40*	46.00
23) Gebratenes Kalbssteak an Estragonsauce, dazu Röstikroketten und Gemüsebouquet	40*	58.00

### Schwein

24) Schwyzer Chämibraten an Senfrahmsauce, dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet	40*	23.00
25) Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce, dazu Safrantagliatelle und Gemüsebouquet	40*	24.00
26) Schweins-Piccata an Tomatensauce, dazu Weissweinrisotto und Ofengemüse	40*	26.00
27) Schweins-Cordon bleu mit Rauchschinken und Alpkäse gefüllt, dazu Pommes frites und Gemüsebouquet	42*	32.00
28) Schweinsfilet-Medaillons mit Kräuterkruste auf Calvados Sauce mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin	40*	32.00

### **Geflügel**

29) Poulet-Curry mit Basmatireis und gebackenen Bananen	39*	24.00
30) Gebratene Pouletbrust auf Blattspinat an Kräutersauce, dazu Herzoginkartoffeln	40*	29.00
31) Truten-Piccata an Tomatensauce, dazu Weissweinsrisotto mit Ofengemüse	40*	33.00
32) Schwyzer Truten-Involtini mit Rohschinken und Pesto gefüllt, auf Dörrtomatenrisotto mit Gemüsebouquet	41*	34.00

### **Fisch**

33) Gebratenes Swiss Lachssteak an Dillrahmsauce, dazu Safrantagliatelle und Gemüsebouquet		34.00
34) 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.*

35) Älplermagronen mit Schwyzer Alpkäse, Apfelmus und Röstzwiebeln		18.00
36) Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Tomatensugo und Käse überbacken		18.00
37) Pastetli mit Pilzragout, dazu Butterreis und Gemüsebouquet**		22.00
38) Quorn-Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit Röstitaler und Gemüsebouquet		24.00
39) Kichererbsen-Curry mit knuspriger Gemüserolle, jungem Spinat und Fruchtchutney**		28.00
40) Paniertes Soja-Schnitzel mit Röstgemüsejus, Kartoffelstock und Gemüsebouquet**		28.00
41) Alpbratkäse auf Dörraprikosen-Venere-Risotto, dazu Gemüsebouquet**		30.00
42) 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**

43) Cremeschnitte mit Fruchtgarnitur und Schlagrahm		8.00
44) Himbeerschnitte mit Fruchtcoulis und Schlagrahm		9.00
45) Mostcreme aus Arther Süssmost, dazu Apfelkompott mit «Tells-Apfel»-Likör		9.00
46) Gebrannte Creme mit Schlagrahm und Schwyzer Chräpfli		9.00
47) Caramelchöpfli mit Beeren und Schlagrahm		9.00
48) Schokoladenmousse im Glas mit Fruchtgarnitur		9.00
49) «Cailler Branche Originales» Schokoladenmousse im Glas mit Schlagrahm und Garnitur		10.00
50) Felchlin Grand Cru Schokoladen-Kokos-Brownie mit Vanilleglace und Schlagrahm		10.00
51) Apfelkuchlein «MythenForum» mit Zimtzucker und Vanillesauce oder Vanilleglace		12.00
52) 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 Menühäftli 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!