MythenForum
Schwyz

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 Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	**40***	32.00

MythenForum
Schwyz

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 Weissweinrisotto 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. 21 (Kalbsschnitzel) bestellst und keine andere Vegi-Option wählst, servieren wir als Vegi-Option «Paniertes Soja-Schnitzel» aus dem Vegi-Menü Nr. 40, mit den gleichen Beilagen wie im gewählten Fleisch-Menü Nr. 21.*

** *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 Original» Schokoladenmousse im Glas mit Schlagrahm und Garnitur	10.00
50)	Felchlin Grand Cru Schokoladen-Kokos-Brownie mit Vanilleglace und Schlagrahm	10.00
51)	Apfelküchlein «MythenForum» mit Zimtzucker und Vanillesauce oder Vanilleglace	12.00
52)	Saisonales Eisparfait mit Fruchtkompott und Schlagrahm	12.00

MythenForum
Schwyz

Informationen

Preise

- 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 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 Restaurantpreis 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 Menükarte 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.

Tische, Tischtücher & Dekoration

- Für weisse Stoff-Tischtücher oder farbige Papier-Tischtücher verrechnen wir CHF 2.50/Person
- Für runde Tische verrechnen wir CHF 2.00/Person für den Mehraufwand der Bestuhlung
- 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 und Karton.)

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