



## **Menüvorschläge**

### **für Ihren Anlass im Bad Schwarzenberg**

Feste feiern und unvergessliche Momente erleben. Für die Planung Ihres Anlasses besprechen wir gerne mit Ihnen die Gestaltung der Räumlichkeiten und das Menü, welches Sie für Ihren Anlass wünschen.

Unser Bankett-Saal bietet Platz für bis zu 100 Personen. Für kleinere Anlässe ist er unterteilbar, so feiert man in heimeliger Atmosphäre mit Gästen, bis zu 25-30 Personen.

Bei kleineren Anlässen bis zu 20 Personen können Sie falls Sie es wünschen Ihren Anlass in unserem Restaurant genießen.

## **Liebe Gäste**

Sehr gerne überreichen wir Ihnen unsere Menüvorschläge für Ihren bevorstehenden Anlass. Wir freuen uns jetzt schon, Sie in unserem gemütlichen Säali oder rustikalen Restaurant begrüßen zu dürfen.

Unsre Vorschläge sind für Anlässe ab 10 Personen gedacht.

Die verschiedenen Vorschläge können auch beliebig kombiniert werden. Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menüs.

Weitere Informationen finden Sie auf der hintersten Seite.

## **Zum Apéro**

Zum Einstieg in Ihr Fest empfehlen wir Ihnen einen Apéro, bei schönem Wetter in unserem herrlichen Garten. Selbstverständlich servieren wir Ihnen den Apéro auch bei Ihnen zu Hause, in Ihrer Firma, in einer Waldhütte oder wo immer Sie möchten.

### **Apéro-Snacks**

#### **Einfach & Fein**

Pommes Chips, Nüssli, Wasabinüsse und Oliven

CHF 3.50 pro Person

#### **Gesund & Gut**

Gemüsedip mit verschiedenen Saucen  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

CHF 4.- pro Person

#### **Mediterraner Apéro**

Melone mit Rohschinken, Oliven,  
Parmesanmöckli, Pizzabrot, Tomaten-Mozzarella-Spiessli,  
Thunfischbrötli, Gazpacho im Gläsli

CHF 10.- pro Person

#### **Haus-Apéro**

Mini Sandwiches, Schinkengipfeli, Chäschüechli,  
Blätterteiggebäck, Trockenfleisch mit Käse,  
Früchtespiessli

CHF 11.50 pro Person

## **Kalte Vorspeisen**

Melonen mit Rohschinken	CHF	14.00
Frischer Rauchlachs mit Toast und Butter	CHF	19.50
Zucchinicarpaccio mit Oliventapenade und roten Zwiebeln	CHF	14.50
Wassebüffelcarpaccio mit Nüssen und Toggenburger Bergkäse	CHF	15.50

Vorspeisen-Buffer (ab 20 Personen)	CHF	40.-
------------------------------------	-----	------

*Die Köstlichkeiten*

*können nach Belieben zusammengestellt werden.*

## **Warme Vorspeisen**

Risotto nach Jahreszeit verfeinert	CHF	14.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi	CHF	15.-
Balchenfilets auf Mediteranem Cous-Cous	CHF	16.-
Balchenfilets „Hausart“	CHF	14.50
Balchenfilets gebacken	CHF	14.50
Zanderknusperli mit Tartaresauce	CHF	15.50

## **Suppen**

Saisonale Gemüsesuppen nach Wahl	CHF	8.-
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	CHF	7.50
Kraftbrühe mit Flädli	CHF	7.50
Tomatencrèmesuppe	CHF	8.-
Karotten-Vanillecrèmesuppe mit Frühlingsrolle	CHF	9.50
Bündner Gerstensuppe mit frischen Kräutern	CHF	8.50

## **Salate**

Blattsalat mit Speck und Croûtons	CHF	10.50
Blattsalat mit Zanderknusperli	CHF	14.50
Nüsslisalat mit Ei Speck und Croûtons	CHF	13.50
Nüsslisalat mit Ei	CHF	10.50
Gemischter Salat	CHF	11.-
Blattsalat	CHF	8.-

Saisonsalate:	CHF	9.-
---------------	-----	-----

Frühling – Mit Spargeln und frischen Kräuter  
Sommer – Bunter Sommersalatmix mit Melone  
Herbst – Mit Birnen und Kernenmix  
Winter – Mit Trauben und Baumüssen

## Hauptgänge

- 1. Pouletgeschnetzeltes an Currysauce** CHF 21.-  
Garniert mit Früchten, im Reisring
- 2. Schweinsbraten und Pouletoberschenkel** CHF 27.-  
Gemüse garnitur  
Bratkartoffeln
- 3. Schweinsvoressen „Grossmutterart“** CHF 23.-  
Mit Erbs und Rüebl  
Dazu servieren wir Kartoffelstock
- 4. Schweinskotelette „Jägerart“** CHF 24.-  
Gemüse garnitur  
Serviirt Pommes frites
- 5. Schweinsrippenbraten „Normande“** CHF 32.-  
Gemüse garnitur  
Kartoffel-Croquetten
- 6. Piccata nach Mailänderart vom Schwein** CHF 28.-  
Mit Spargelspitzen  
Und sämigem Safran-Risotto
- 7. Schweinshaxen „Tessinerart“** CHF 23.-  
Mit Bohnen nach Bauernart und glasierten Rüebl  
Begleitet von Kräuterkartoffeln
- 8. Goldgräberplatte in 2 Gängen serviert** CHF 36.-  
Drei Schweinsfilets mit drei verschiedenen Saucen  
Begleitet von Gemüse garnitur und Pommes frites
- 9. Kalbs- und Schweinsbraten** CHF 36.-  
Gemüse garnitur, Kartoffelstock
- 10. Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art** CHF 35.-  
Rösti

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>11. Kalbsrahmschnitzel</b><br>Gemüse garnitur und Nüdeli   | <b>CHF 34.-</b> |
| <b>12. Kalbs-Cordon-bleu</b><br>Gemüse garnitur und Pommes frites   | <b>CHF 39.-</b> |
| <b>13. Kalbshaxe</b><br>Auf Safranrisotto mit Ratatouille   | <b>CHF 32.-</b> |
| <b>14. Kalbssteak mit Morcheln</b><br>Gemüse garnitur und Nüdeli  | <b>CHF 48.-</b> |
| <b>15. Kalbfleischröllchen, Stecchini „ticinese“</b><br>gefüllt mit Rohschinken und Spinat<br>Auf Safranrisotto mit Ratatouille | <b>CHF 39.-</b> |
| <b>16. Rindsschmorbraten</b><br>Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli   | <b>CHF 26.-</b> |
| <b>17. „Farmer-Steak“ Rinds-Huftsteak im Speckmantel</b><br>Mit „Café de Paris“, Gemüse garnitur und Bratkartoffeln             | <b>CHF 32.-</b> |
| <b>18. Entrecôte mit „Café de Paris“</b><br>Gemüse garnitur und Bratkartoffeln  | <b>CHF 39.-</b> |
| <b>19. Roastbeef „Englische Art“ serviert mit Béarnaise</b><br>Gemüse garnitur und Kartoffelgratin                              | <b>CHF 43.-</b> |
| <b>20. Rindsfilet „Combination“</b> (mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer)<br>Gemüse garnitur und Mascarpone risotto             | <b>CHF 49.-</b> |
| <b>21. Drei Filets „Hausart“</b><br>(Von Rind, Kalb und Schwein)<br>Gemüse garnitur und Berny-Kartoffeln                        | <b>CHF 46.-</b> |
| <b>21. Châteaubriand</b><br>Sauce béarnaise und Kräuterbutter<br>Gemüse garnitur und Berny-Kartoffeln                           | <b>CHF 55.-</b> |

### **Buffet-Party**

Vorspeisen, Hauptgang und Dessertbuffet

**Preis auf Anfrage**

### **Grillbuffet**

mit Salaten, Ofenkartoffeln

**Preis auf Anfrage**

### **Ueberraschungsmenu**

7-Gang-Menu „surprise“

**CHF 95.-**

## **Fische**

### **Balchenfilets pochiert Zugerart**

Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

**CHF 35.-**

### **Balchenfilets gebraten „Huusart“**

Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

**CHF 35.-**

### **Balchenfilets gebraten „Ascona“**

Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

**CHF 35.-**

### **Zanderknusperli gebacken mit Tartaresauce**

Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

**CHF 36.-**

### **Zanderfilets gebraten mit Baumnuessbutter**

Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

**CHF 36.-**

## **Vegetarische Hauptgänge**

### **Gemüseteller**

mit saisonalem Gemüse und Croquetten

**CHF 24.-**

### **Zucchetti und Auberginenpiccata**

mit Tomatensauce serviert auf Risotto

**CHF 24.-**

### **Sämiger Risotto**

je nach Saison zubereitet

**CHF 23.-**

### **Früchte Curry**

Serviert im Reising

**CHF 24.-**

## Schöne Kreationen vom Chef empfohlen

### **Wynentaler-Menu**

Rüebli-Orangensüppi

\*\*\*

Haussalat

\*\*\*

Balchen in Butter gebraten

Auf Rahmsauerkraut

\*\*\*

Schweinsfilets mit frischen Kräuter

Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

\*\*\*

Saisonales Dessert im Glas serviert

**CHF 81.-**

### **Tessiner-Menu**

Tessinerteller

Coppa, Salami, Salametti, Rohschinken

\*\*\*

Blattsalat mit Kaninchenstreifen und Sauerrahm Dip

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Kalbfleischröllchen Tessinerart

(Stecchini ticinesi)

Safranrisotto

Ratatouille

\*\*\*

Panna Cota mit Fruchtsauce

**CHF 79.-**

## **Süßspeisen**

Gemischte Glace mit Rahm	CHF 7.50
Gebrannte Crème mit Vanilleglace	CHF 10.50
Coupe Maison Fruchtsalat mit Vanille und Erdbeer-Glace	CHF 9.-
Hausgemachtes Tiramisù „Classic“	CHF 10.50
Hausgemachtes Tiramisù Mit frischen Früchten je nach Saison	CHF 10.50
Hausgemachte Früchtemousse je nach Saison	CHF 9.-
Hausgemacht Parfaits je nach Saison Mit Früchten garniert	CHF 12.-
Dessertteller mit allerlei gluschtigen Sachen Wird je nach Saison zusammengestellt	CHF 14.50
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	CHF 22.-

Gerne zeigen wir Ihnen ebenfalls unsere Coupe-Karte



### **Tischordnung**

Für Ihren Anlass die passende Bestuhlung:

Blocktisch:

Tischreihen:

Fischgrat:

Blocktischgruppen:

U-Form:

### **Dekoration**

Auf Wunsch besorgen wir für Sie frische Blumenarrangements, diese werden Ihnen als Selbstkosten weiterverrechnet.

Ansonsten werden wir die Tische saisonal von uns dekoriert.

### **Houssen**

Weisse Stuhlhussen verleihen Ihrem Anlass einen ganz besonderen Glanz.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen ebenfalls lila Schleifchen für die Stuhllehne an.

Wir verrechnen bei einem Bankett CHF 4.50 pro Stuhl.

### **Kinder**

Gerne können Sie von diversen Kindermenü's bestellen, oder kleine Portionen von Ihrem Menü aussuchen.

### **Allergien**

Wir nehmen gerne auf Gäste mit Allergien Rücksicht, um einen tadellosen Ablauf zu generieren, bitten wir Sie dies uns vorgängig mitzuteilen.

### **Wein/Zapfengeld**

Finden Sie in unserer Weinauswahl den passenden Wein nicht? Lassen Sie es uns wissen, gerne organisieren wir ihn für Sie. Falls Sie den Wein selbst mitbringen werden wir pro Flasche ein Zapfengeld von CHF 28.- verrechnen.

Wir sichern Ihnen eine tadellose Bedienung zu und freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Fabienne und Flavio Böll-Roth  
und das B A D -Team

Telefon: 062 773 18 18

Fax: 062 773 18 88

[www.bad-schwarzenberg.ch](http://www.bad-schwarzenberg.ch)

E-Mail: [info@bad-schwarzenberg.ch](mailto:info@bad-schwarzenberg.ch)

Ruhetag: Montag ganzer Tag, Dienstag bis 17.00 Uhr