



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 Sääli 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
Crevetten-Cocktail	CHF	15.-
Rauchlachs-Terrine mit Dill-Senfsauce	CHF	14.50
Frischer Rauchlachs mit Toast und Butter	CHF	19.50
Vorspeisen-Buffer (ab 20 Personen)	CHF	40.-
<i>Die Köstlichkeiten können nach Belieben zusammengestellt werden.</i>		

Warme Vorspeisen

Gemischte Pilzschnitte	CHF	11.-
Balchenfilets „Hausart“	CHF	14.50
Balchenfilets gebacken	CHF	14.50
Eglifilets gebacken	CHF	15.50
Eglifilets „Müllerinart“	CHF	15.50

Suppen

Saisonale Gemüsesuppen nach Wahl	CHF	7.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	CHF	6.50
Kraftbrühe mit Flädli	CHF	6.50
Tomatencrèmesuppe	CHF	8.-
Rote Thai-Curry Suppe	CHF	8.-

Salate

Blattsalat mit Speck und Croûtons	CHF	8.50
Blattsalat mit Balchenstreifen	CHF	14.50
Nüsslisalat mit Pilzen	CHF	10.50
Nüsslisalat	CHF	10.50
Tomatensalat	CHF	8.50
Tomatensalat mit Mozzarella	CHF	11.-
Gemischter Salat	CHF	10.-
Saisonsalat	CHF	7.50

Hauptgänge

- 1. Pouletgeschnetzeltes an Currysauce** CHF 21.-
Garniert mit Früchten, im Reisring
- 2. Schweinsbraten und Poulet** CHF 27.-
Gemüse garnitur
Bratkartoffeln
- 3. Schweinsvoressen „Grossmutterart“** CHF 22.-
Mit Erbs und Rüebl
Dazu servieren wir Kartoffelstock
- 4. Schweinskotelette „Jägerart“** CHF 22.-
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 22.-
Mit Bohnen nach Bauernart und glasierten Rüebl
Begleitet von Kräuterkartoffeln
- 8. Goldgräberplatte in 2 Gängen serviert** CHF 34.-
Drei Schweinsfilets mit drei verschiedenen Saucen
Begleitet von Gemüse garnitur und Pommes frites
- 9. Kalbs- und Schweinsbraten** CHF 34.-
Gemüse garnitur, Kartoffel-Croquetten
- 10. Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art** CHF 34.-
Rösti

- | | |
|---|-----------------|
| 11. Kalbsrahmschnitzel
Gemüse garnitur und Nüdeli | CHF 33.- |
| 12. Kalbs-Cordon-bleu
Gemüse garnitur und Pommes frites | CHF 37.- |
| 13. Kalbshaxe
Auf Safranrisotto mit Ratatouille | CHF 29.- |
| 14. Kalbssteak mit Morcheln
Gemüse garnitur und Nüdeli | CHF 46.- |
| 15. Kalbfleischröllchen, Stecchini „ticinese“
gefüllt mit Rohschinken und Spinat
Auf Safranrisotto mit Ratatouille | CHF 39.- |
| 16. Rindsschmorbraten
Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli | CHF 25.- |
| 17. „Farmer-Steak“ Rinds-Huftsteak im Speckmantel
Gemüse garnitur und Bratkartoffeln | CHF 32.- |
| 18. Entrecôte mit Café de Paris
Gemüse garnitur und Bratkartoffeln | CHF 37.- |
| 19. Roastbeef „Englische Art“
Gemüse garnitur und Kartoffelgratin | CHF 42.- |
| 20. Drei Filets „Hausart“
(Von Rind, Kalb und Schwein)
Gemüse garnitur und Berny-Kartoffeln | CHF 44.- |
| 21. Châteaubriand
Sauce béarnaise und Kräuterbutter
Gemüse garnitur und Berny-Kartoffeln | CHF 54.- |

Bauernbuffet

Kalt + warm

CHF 68.-**Grillbuffet**

mit Salaten, Ofenkartoffeln

Preis auf Anfrage**Ueberraschungsmenu**

7-Gang-Menu „surprise“

CHF 95.-**Fische****Balchenfilets Zugerart**

Serviert mit Reis

CHF 35.-**Balchenfilets „Huusart“**

Serviert mit Salzkartoffeln

CHF 35.-**Vegetarische Hauptgänge****Gemüseteller**

mit saisonalem Gemüse und Croquetten

CHF 21.-**Zucchetti und Auberginenpiccata**

mit Tomatensauce serviert auf Risotto

CHF 24.-**Sämiger Risotto**

je nach Saison zubereitet

CHF 21.-**Früchte Curry**

Serviert im Reisring

CHF 23.-

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 79.-

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 8.50
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
Hausgemacht Parfaits je nach Saison	CHF 10.50
Dessertteller mit allerlei gluschtigen Sachen Wird je nach Saison zusammengestellt	CHF 12.50
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 2.50 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

E-Mail: info@bad-schwarzenberg.ch

Ruhetag: Montag ganzer Tag, Dienstag bis 17.00 Uhr