



## **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 18 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.

Folgende Gerichte sind für Anlässe ab 10 Personen gedacht.  
(Dies ist nicht unsere à la carte Karte!)

Die verschiedenen Vorschläge können auch beliebig kombiniert werden. Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menüs. Für eine optimale Vorbereitung danken wir Ihnen, wenn Sie uns die genaue Teilnehmerzahl 24 Stunden im Voraus mitteilen können. Diese Personenzahl gilt als Grundlage für unseren Einkauf, die Vorbereitung, sowie für die Rechnungsstellung.

Alle Preise sind inkl. 8.1% Mehrwertsteuer (Änderungen sind vorbehalten)  
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.

### **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 5.- pro Person

#### **Mediterraner Apéro**

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

CHF 13.50 pro Person

#### **Haus-Apéro**

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

CHF 15.- pro Person

## **Kalte Vorspeisen**

Melonen mit Rohschinken	CHF	15.50
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	19.50

Vorspeisen-Buffer (ab 20 Personen)	CHF	42.-
------------------------------------	-----	------

*Die Köstlichkeiten*

*können nach Belieben zusammengestellt werden.*

## **Warme Vorspeisen**

Risotto nach Jahreszeit verfeinert	CHF	15.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi	CHF	16.-
Balchenfilets auf Mediteranem Cous-Cous	CHF	18.-
Balchenfilets „Hausart“	CHF	18.-
Balchenfilets gebacken	CHF	18.-
Zanderknusperli mit Tartaresauce	CHF	17.50

## **Suppen**

Saisonale Gemüsesuppen nach Wahl	CHF	8.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	CHF	8.50
Kraftbrühe mit Flädli	CHF	8.50
Tomatencrèmesuppe	CHF	9.-
Karotten-Vanillecrèmesuppe mit Frühlingsrolle	CHF	11.-
Bündner Gerstensuppe mit frischen Kräutern	CHF	9.50

## **Salate**

Blattsalat mit Speck und Croûtons	CHF	11.-
Blattsalat mit Zanderknusperli	CHF	15.-
Nüsslisalat mit Ei Speck und Croûtons	CHF	15.-
Nüsslisalat mit Ei	CHF	11.50
Gemischter Salat	CHF	11.50
Blattsalat	CHF	8.50

Blattsalat je nach Saison	CHF	10.50
---------------------------	-----	-------

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

## Hauptgänge

- 1. Pouletgeschnetzeltes an Currysauce** CHF 26.-  
Garniert mit Früchten, im Reisring
- 2. Schweinsvoressen „Grossmutterart“** CHF 25.-  
Mit Erbs und Rüebl  
Dazu servieren wir Kartoffelstock
- 3. Schweinskotelette „Jägerart“** CHF 31.-  
Gemüse garnitur  
Serviert Pommes frites
- 4. Schweinsrippenbraten „Normande“** CHF 34.-  
Gemüse garnitur  
Kartoffel-Croquetten
- 5. Piccata nach Mailänderart vom Schwein** CHF 29.-  
Serviert auf sämigem Safran-Risotto
- 6. Schweinshaxen „Tessinerart“** CHF 26.-  
Mit Bohnen nach Bauernart und glasierten Rüebl  
Begleitet von Kräuterkartoffeln
- 7. Goldgräberplatte in 2 Gängen serviert** CHF 39.-  
Drei Schweinsfilets mit drei verschiedenen Saucen  
Begleitet von Gemüse garnitur und Pommes frites
- 8. Kalbs- und Schweinsbraten** CHF 38.-  
Gemüse garnitur, Kartoffelstock
- 9. Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art** CHF 39.-  
Rösti
- 10. Kalbsrahmschnitzel** CHF 43.-  
Gemüse garnitur und Nüdeli
- 11. Kalbs-Cordon-bleu** CHF 45.-  
Gemüse garnitur und Pommes frites

<b>12. Kalbshaxe</b> Auf Safranrisotto mit Ratatouille	<b>CHF 35.-</b>
<b>13. Kalbssteak mit Morcheln</b> Gemüse garnitur und Nüdeli	<b>CHF 55.-</b>
<b>14. Kalbfleischröllchen, Stecchini „ticinese“</b> gefüllt mit Rohschinken und Spinat Auf Safranrisotto mit Ratatouille	<b>CHF 43.-</b>
<b>15. Rindsschmorbraten</b> Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	<b>CHF 32.-</b>
<b>16. „Farmer-Steak“ Rinds-Huftsteak im Speckmantel</b> Mit „Café de Paris“, Gemüse garnitur und Bratkartoffeln	<b>CHF 34.-</b>
<b>17. Rinds-Entrecôte mit „Café de Paris“</b> Gemüse garnitur und Bratkartoffeln	<b>CHF 44.-</b>
<b>18. Roastbeef „Englische Art“ serviert mit Béarnaise</b> Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	<b>CHF 48.-</b>
<b>19. Rindsfilet „Combination“</b> (mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer) Gemüse garnitur und Mascarpone risotto	<b>CHF 54.-</b>
<b>20. Drei Filets „Hausart“</b> (Von Rind, Kalb und Schwein) Gemüse garnitur und Berny-Kartoffeln	<b>CHF 52.-</b>
<b>21. Châteaubriand</b> Sauce béarnaise und Kräuterbutter Gemüse garnitur und Berny-Kartoffeln	<b>CHF 61.-</b>
<b>Buffet-Party</b> Vorspeisen, Hauptgang und Dessertbuffet	<b>Preis auf Anfrage</b>
<b>Grillbuffet</b> mit Salaten, Ofenkartoffeln	<b>Preis auf Anfrage</b>

## **Fische**

**Balchenfilets pochiert „Zugerart“** CHF 38.-  
Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

**Balchenfilets gebraten „Huusart“** CHF 38.-  
Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

**Balchenfilets gebraten „Ascona“** CHF 38.-  
Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

**Balchenknusperli gebacken mit Tartaresauce** CHF 38.-  
Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

**Balchenfilets gebraten mit Baumnussbutter** CHF 38.-  
Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

**Tagesfisch auf Anfrage...**

## **Vegetarische Hauptgänge**

**Gemüseteller** CHF 27.-  
mit saisonalem Gemüse und Croquetten

**Zucchetti und Auberginenpiccata** CHF 26.-  
mit Tomatensauce serviert auf Risotto

**Sämiger Risotto** CHF 25.-  
je nach Saison zubereitet

**Früchte Curry** CHF 25.-  
Serviert im Reisring

## 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 84.-**

### **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 84.-**

## **Süßspeisen**

Gemischte Glace mit Rahm	CHF 8.60
Gebrannte Crème mit Vanilleglace	CHF 10.50
Coupe Maison Fruchtsalat mit Vanille und Erdbeer-Glace	CHF 10.50
Hausgemachtes Tiramisù „Classic“	CHF 11.50
Hausgemachtes Tiramisù Mit frischen Früchten je nach Saison	CHF 11.50
Hausgemachte Früchtemousse je nach Saison	CHF 10.50
Hausgemacht Parfaits je nach Saison Mit Früchten garniert	CHF 13.50
Dessertteller mit allerlei gluschtigen Sachen Wird je nach Saison zusammengestellt	CHF 15.50
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	CHF 26.-

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 dekorieren.

### **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)

Ruhetage: Montag und Dienstag, sowie Mittwoch ab 14:00 geschlossen