



Schweizer Haus

Restaurant & Café
Clubräume bis 120 Personen
Bundeskegelbahnen & Partyservice

Sehr geehrter Gast,
während ich diese Zeilen schreibe, sehe ich aus dem Fenster und beobachte wie die Sonne auf die angrenzenden Rapsfelder scheint und sie in einem satten, gelben Leuchten erglühen lässt.

Vieles „fliegt“ heute an uns vorbei, ohne dass wir es richtig wahrnehmen. Nehmen wir uns genug Zeit für Menschen, die uns wirklich etwas bedeuten, oder um die Schönheit der Natur zu genießen ??

Dabei sind Zeit und Gefühle so wichtig für Sie, Ihre Feier und Ihre Gäste. Mit allen Sinnen spüren, das möchten wir Ihnen vorführen. Und Sie werden sehen, es funktioniert.

Schmecken Sie, wie wir Sie mit unseren Botschaften aus der Küche „verführen“. Erfahren Sie, wie Sie von unserem Service „umsorgt“ werden. Lassen Sie Ihre Augen „genießen“. Gönnen Sie sich diesen Urlaub für Ihre Seele und Ihren Leib.

Gehen Sie den ersten Schritt und lesen Sie in unseren kulinarischen Verführungen. Alles weitere übernehmen wir

Herzlichst

  und Team

Einer für ALLES.....ALLES für einen

auf der letzten Seite

Berlinerstr. 2
38165 Lehre
Fon : 05308 / 6800
Fax : 05308 / 6814

Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.schweizer-haus.de
eMail : info@schweizer-haus.de

Vorspeisen und Zwischengerichte

zur Ergänzung der Menüfolge

•uro

Kalte Vorspeisen

Mozzarella mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum in Balsamikomarinade	5,50
Original Parmaschinken an Gallia - Melonenschiffchen und Salatspitzen	6,80
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahnemeerrettich an Salatspitzen	7,20
Toast und Butter	
Carpaccio vom geräucherten Fjordlachs mit Meerrettichsahne an Salatspitzen	7,80
Toast und Butter	

Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

Gebratener Garnelenspieß mit Zitronengrasbutter nappiert auf Salatwiese, Baguette	8,50
Zanderfilet in Weißwein gedünstet auf Safrankraut und Blätterteigfleuron	7,80

Menü 1

Waldpilzessenz mit Kräuterflädle

* * *

Gespickter Rinderschmorbraten nach Gärtnerin Art
mit frischen Champignons in Rahmsauce, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

* * *

Melonensalat mit Portwein mariniert und Zitronensorbet

Menü 2

Indische Curryrahmsuppe „Mulligatowny“

* * *

Rinder- und Schweinebraten
mit frischen Champignons in Rahmsauce, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

* * *

Mousse au chocolat an Beerenkompott

Menü 3

Kartoffelcremesüppchen mit Rauchlachsstreifen

* * *

Heidschnuckenkeule in Thymianjus
mit Tomatenwürfelngeschmort mit
Speckböhnchen und gebackenen Kartoffelplätzchen

* * *

Bourbon Vanilleiscreme mit heißen Schattenmorellen

Menü 4

Rahmsuppe von Erbschoten mit Croutons

* * *

Schweinefilet im Speckkleid gebraten an
bunter Pfefferrahmsauce, buntem Marktgemüse
Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln

* * *

Geeistes Grandmarniersoufflé mit Schokoladencanneloni

Menü 5

Grünes Spargelsüppchen mit glasierten Kirschtomaten

* * *

Gespickter Kalbskeulenbraten Königin Art mit feinem Ragout
und Sauce Hollandaise überbacken, buntem Gemüseplatte
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

* * *

Pana Cotta mit Beerensorbet und Pistazienpesto

6. Menü

Brokkolirahmsüppchen mit Mandelsahne

* * *

Gegrillte Schweinefiletmedaillons „Café de Paris“ an würziger
Kräuterbuttersauce, gekremte Champignons, buntem Marktgemüse
und Grilltomate, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

* * *

Bourbon Vanilleeiscreme mit heißen Schattenmorellen

7. Menü

Steinpilzsüppchen mit Weissbierschaum

* * *

1/2 französische Grillente im eigenen Bratensaft mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen in Speckstippe, Preiselbeerhippe

* * *

Creme Brûlée mit frischem Obst

8. Menü

Essenz vom Ochsenchwanz mit altem Sherry

* * *

Geschmorte Hirschkalbskeule „Romanoff“ mit Pfifferlingen
in Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Speckrosenkohl
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln, Preiselbeerpfirsich

* * *

Flammierte Schattenmorellen mit Bourbon Vanilleeiscreme

9. Menü

Klare Steinpilzconsommé

* * *

Wildschweinkeule „Grand Péré“ mit Äpfeln in Calvadosrahmsauce,
feine Bohnen in Speckstippe, Macairekartoffeln und
Petersilienkartoffeln, Preiselbeerbirne

* * *

Sorbet von Beerenfrüchten in der Vanillehippe mit frischen Früchten

10. Menü

Rahmsuppe von Edelfischen mit Knoblauchcroutons

* * *

Gespickter Rinderfiletbraten an Morchelrahmsauce
buntem Marktgemüse, Macairekartoffeln
und Petersilienkartoffeln

* * *

Geeistes Grandmarniersoufflé mit Schokoladencanneloni

11. Menü

Badisches Schneckenrahmsüppchen

* * *

Rinderfiletmedaillons nach Berner Art mit Sauce Bearnaise,
buntem Marktgemüse und Grilltomate
Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln

* * *

Limetten-Quarkcreme im Baumkuchenmantel

12. Menü

Gelbes Paprikasüppchen

* * *

Gebratener Garnelenspieß mit Knoblauchöl nappiert auf Salatwiese

* * *

Schweinefilet im Speckkleid gebraten an
bunter Pfefferrahmsauce, buntem Marktgemüse
Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln

* * *

Geeistes Grandmarniersoufflé mit Schokoladencanneloni

13. Menü

Mozzarella mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum in Balsamikomarinade

* * *

Rahmsuppe von Edelfischen mit Knoblauchcroutons

* * *

Gespickter Rinderfiletbraten an Morchelrahmsauce
buntem Marktgemüse, Macairekartoffeln
und Petersilienkartoffeln

* * *

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

14. Menü

Dreierlei Paprikamousse auf einer Salatwiese an Tomatenvinaigrette

* * *

Karotten-Ingwersüppchen

* * *

Rinderfiletmedaillons nach Berner Art mit Sauce Bearnaise,
buntem Marktgemüse und Grilltomate
Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln

* * *

Limetten-Quarkcreme im Baumkuchenmantel

15. Menü

Salat vom Hummer in Cocktailsauce

* * *

Cappuccino vom Steinpilz

* * *

Zanderfilet auf Safrankraut und Schmelzkartoffeln

* * *

Schweinefilet im Speckkleid gebraten an
bunter Pfefferrahmsauce, buntem Marktgemüse
Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln

* * *

Geeistes Grandmarniersoufflé mit Schokoladencanneloni

Büffet's

Kaltes Buffet „ Graubünden „ :

(ab 20 Personen)

Kartoffel - Lauchsüppchen mit gerösteten Salamistreifen (warm)

* * *

Würziger Schweinebraten mit Sauergemüse in Pommerysenfmarinade

Kleine Hacksteaks mit Mixed Pickles garniert

Hähnchenbrustfilets mit Ruccolasalat in Nußölmarmade

Deftiges Sauerfleisch mit Remouladensauce und Speckbratkartoffeln

Thüringer Mett mit Zwiebelgarnitur

Knochenschinken mit Gewürzgurke

Holländische Matjesfilets mit zweierlei Saucen

Käseauswahl vom Brett

Speckkrautsalat

Fränkischer Kartoffelsalat

Gemischter Brotkorb mit Butter und Schmalz

* * *

Mousse au chocolat und Obstcocktail

Bourbon Vanillesauce

Warm - Kaltes Buffet „ Basel „ :

(ab 20 Personen)

Basilikumrahmsüppchen mit Grießklößchen

* * *

Partyspanferkel kross gebraten mit Sauerkraut und badischen Klößen

* * *

Schwarzwälder Rauchschinken mit Honigmelone

Hähnchenbrustfilets mit Ruccolasalat in Nußölmarmade

Holländische Matjesfilets mit zweierlei Saucen

Insalata mista, südländisch marinierte Gemüse

Schweizer Wurstsalat

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

Gemischter Brotkorb und Butter

* * *

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Kaltes Buffet „ Genf „ :

(ab 25 Personen)

Kresseschaumsüppchen mit Jakobsmuscheln (warm)

* * *

Medaillons vom rosa Rehrücken mit Lebercreme und Babybirnen

Rosa Roastbeef mit gefüllten Champignonköpfen und Remoulade

Hähnchenbrustfilet mit Ruccolasalat in Nußölmarinade

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Hausgebeizter Fjordlachs mit Dill - Senfcreme

Parfait von der Rauchforelle mit Meerrettichsahne

Holländische Matjesfilets mit zweierlei Saucen

Insalata mista, südländisch marinierte Salate

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

Gemischter Brotkorb mit Butter

* * *

Tirami su mit frischen Früchten

Warm - Kaltes Buffet „ Zürich „ :

(ab 25 Personen)

Steinpilzrahmsuppe mit Weissbierschaum

* * *

Geschnetzeltes von der Putenbrust Züricher Art mit Champignons

in Cognacrahmsauce und geschmelzten Spätzle

Schweinekrustenbraten mit eigenem Bratensaft und Kartoffelgratin

Jahreszeitliche Salate mit zweierlei Dressings

Schwarzwälder Rauchschinken mit Spargelgarnitur

Hähnchenbrustfilets mit Ruccolasalat in Nußölmarinade

Kalbfleischterrinen an pikantem Preiselbeerchutney

Hausgebeizter Fjordlachs mit Dill - Senfcreme

Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

Gemischter Brotkorb mit Butter

* * *

Mousse au chocolat mit Bourbon - Vanillesauce

Rote Beerengrütze

Warm - Kaltes Buffet ,, Tessin ,, :

(ab 25 Personen)

Minestrone

* * *

Ragout von Edelfischen mit bunter Paprika in Anisrahm, Basmatireis
Saltimbocca alla romana, Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei
Tomatenragout und Piemonteser Gnocchi

Jahreszeitliche Salate mit zweierlei Dressings
Entenbrustscheiben auf Ruccolasalat in Nußölmarinade
Parmaschinken mit Melone
Insalata mista, südländisch marinierte Gemüse
Hausgebeizter Fjordlachs an Dill - Senfcreme
Hausgemachte Edelfischterrinen
Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum
Käseauswahl vom Brett mit Crissini
Brotkorb mit Butter

* * *

Tirami su mit frischen Früchten

Warm - Kaltes Buffet ,, St. Gallen ,, :

(ab 20 Personen)

Hummer-Zitronengrassüppchen

* * *

Roastbeef und Schweinefilet am Stück gebraten mit Edelpilzen
in Rahm und Kartoffelgratin Dauphinoise

Jahreszeitliche Salate mit zweierlei Dressings
Poulardenbrustfilet mit Ruccolasalat in Nußölmarinade
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Hausgebeizter Fjordlachs mit Dill - Senfcreme
Parfait von der Rauchforelle mit Meerrettichsahne
Gefüllte Eier mit Eismeershrimps
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben
Gemischter Brotkorb und Butter

* * *

Crème Brûlée an Obstcocktail

Warm - Kaltes Buffet „ Gstaat „ :

(ab 25 Personen)

Essenz vom Wildfasan

* * *

Paillard von Lachs und Zander

auf getrüffelter Sherrysauce

Kalbsrücken mit Dijon-Kräuterkruste und zweierlei Reis

jungem marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Jahreszeitliche Salate mit zweierlei Dressings

Cocktail vom kanadischen Hummer

Rosa Rehrücken mit Früchten und Pilzen

Barberie Entenbrust auf einer Salatwiese mit Morchelvinaigrette

Fjordlachs „Toscana“ mit Wildkräutern und Wasabicreme

Geschmorte Wachtelteile an Balsamikoglace und gebackenem Ruccola

Caprese, Büffelmozzarella mit Tomaten in Basilikummarinade

Geräuchertes Heilbuttfilet

Carpaccio von Parmaschinken und Melone

Internationale Käse vom Brett mit Weintrauben

* * *

Vanillecreme im Baumkuchenmantel an Schokoladencanneloni

Menü- und Büffetpreise

Menü 1: 22,90

Menü 2: 23,90

Menü 3: 27,90

Menü 4: 26,90

Menü 5: 29,90

Menü 6: 26,90

Menü 7: 27,90

Menü 8: 29,40

Menü 9: 29,20

Menü 10: 32,80

Menü 11: 32,80

Menü 12: 35,80

Menü 13: 39,80

Menü 14: 39,80

Menü 15: 46,80

Büffet „Graubünden“

23,90

Büffet „Basel“

25,90

Büffet „Genf“

30,70

Büffet „Zürich“

27,80

Büffet „Tessin“

31,90

Büffet „St. Gallen“

33,40

Büffet „Gstaat“

46,30

Sehr geehrte Damen und Herren,

unsere Menü- und Büffetpreise sind für bis zu 50 Personen kalkuliert.

Bei größeren Gruppen erfragen Sie bitte unsere Sonderkonditionen

Alle Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %

Ein Preis für ALLES.....ALLES für einen Preis....

nur wenn Sie möchten !!!!!

1. Verzehrpauschale 35,00 • (zuzügl.Menü oder Büffet) von ca. 18⁰⁰ bis 2⁰⁰ Uhr

Zum Empfang : Sekt Hausmarke / Orangensaft Duckstein Rotblond im dekorativen 0,1 l-Glas

Weitere Getränke : Alle alkoholfreien Getränke und Biere die im Ausschank sind

Weine : 2-3 Weine Ihrer Wahl nach unserem Angebot

Spirituosen : Alle im Angebot befindlichen Spirituosen bis zum Kartenpreis von 3,00 •

Mitternachts-Kaffeebuffet mit Zuckerkuchen und Bienenstich (nach Absprache)

Dekoration: Alle Dekorationsartikel incl. Blumengestecke (1 Gesteck für ca 10-15 Personen)

Nach 2⁰⁰ Uhr zuzügliche Pauschale von 2,00 • pro reservierter Person pro angebrochener Stunde

2. Verzehrpauschale 39,90 • (zuzügl.Menü oder Büffet) von ca. 18⁰⁰ bis 2⁰⁰ Uhr

Zum Empfang : Sekt Hausmarke / Orangensaft Duckstein Rotblond im dekorativen 0,1 l-Glas oder nach Absprache

Weitere Getränke : Alle alkoholfreien Getränke und Biere die im Ausschank sind

Weine : 2-3 Weine Ihrer Wahl nach unserem Angebot

Spirituosen : Alle im Angebot befindlichen Spirituosen bis zum Kartenpreis von 3,00 •

Mitternachts-Kaffeebuffet mit reichhaltigem Kuchenbuffet (nach Absprache)

Mitternachtssuppe : z.B. Indische Currybeefsuppe Käsebrett mit Brotkorb

Dekoration: Alle Dekorationsartikel incl. Blumengestecke (1 Gesteck für ca 10-15 Personen)

Nach 2⁰⁰ Uhr zuzügliche Pauschale von 2,00 • pro reservierter Person pro angebrochener Stunde

Folgende Ausstattungsgegenstände können wir Ihnen gern für Ihre Veranstaltung zur Verfügung stellen:

Leinwand	5,00 •	Beamer	25,00 •
Flipchart	10,00 •	Klavier (Saal)	25,00 •
Overhead Projektor	10,00 •	Zelt Saalterrasse (Raucher)	30,00 •
Anschluß für iPod / iPhone an 5.1 Dolby Surroundanlage			15,00 •

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir danken Ihnen, für Ihre Entscheidung, Ihre Feier in unsere geschulten Hände zu geben.

Bitte beachten Sie dass wir Ihre verbindliche Personenzahl 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung benötigen, die dann Berechnungsgrundlage ist.

Bei Tagungen oder anderen Veranstaltungen berechnen wir **keine Raummiete**. Aus wirtschaftlichen Gründen ist es jedoch nötig einen Mindestumsatz zu erzielen.

Salon	(bis 18 Personen)	150,00 •
Kaminzimmer	(bis 30 Personen)	250,00 •
Saal	(bis 50 Personen)	400,00 •
Saal	(bis 80 Personen)	600,00 •
Saal	(bis 100 Personen)	800,00 •

Alle Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %