

Schweizer Haus

“Das Restaurant“

Clubräume bis 100 Personen

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

Andreas & Gesa Kroll

mit Team

In unseren Menü -Vorschlägen finden
 Sie eine Auswahl von
 Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen und Desserts
 die Sie gern zu Ihrem Wunschmenü
 zusammenstellen können.

Die Preise unter den Hauptgängen
 beziehen sich auf ein 3-Gang Menü
 Suppe, Hauptgang und Dessert

Vorspeisen und Zwischengerichte
zur Ergänzung der Menüfolge

	<u>Euro</u>
<u>Kalte Vorspeisen</u>	
Mozzarella mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum in Balsamikomarinade	7,50
Original Parmaschinken an Gallia - Melonenschiffchen und Salatspitzen	8,80
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich an Salatspitzen	9,00
Baguette und Butter	
Carpaccio vom geräucherten Fjordlachs mit Meerrettichsahne an Salatspitzen	9,90
Baguette und Butter	
Anti Pastiplatte mit Carnele, Parma – Melone, Salami und Parmesan auf südländisch gebeiztem Gemüse (ab 10 Personen)	11,90

Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

Riesengarnelen mit getrockneten Tomaten in Olivenöl gedünstet	10,50
Baguette	
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Weinsauerkraut und Speck-Sahne	11,50

Suppen

Niedersächsische Festtagssuppe

* *

Waldpilzessenz mit Kräuterflädle

* *

Essenz vom Ochsenchwanz mit altem Sherry

* *

Klare Steinpilzconsommé

* *

Essenz vom Wildfasan mit Chesterstange

* *

Indische Curryrahmsuppe „Mulligatowny“

* *

Karotten-Ingwersüppchen

* *

Kartoffelcremesüppchen mit Rauchlachsstreifen

* *

Rahmsuppe von Erbsen mit Croutons

* *

Grünes Spargelsüppchen mit glasierten Kirschtomaten

* *

Brokkolirahmsüppchen mit Mandelsahne

* *

Steinpilzsüppchen mit Kräutersahne

Hauptgänge:

Die Preise unter den Hauptgängen
beziehen sich auf ein 3-Gang Menü
Suppe, Hauptgang und Dessert

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

3-Gang Menü 27,90 €

* *

Schweizer Haus

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

3-Gang Menü 28,90 €

* *

Heidschnuckenkeule in Thymianjus
mit Tomatenwürfelgeschmort mit
Speckböhnchen und gebackenen Kartoffelplätzchen

3-Gang Menü 35,90 €

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

3-Gang Menü 32,90 €

* *

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

3-Gang Menü 32,90 €

* *

Schweinefiletmedaillon & Hirschkalbskeule
mit Steinpilzen (Pfifferlingen) in Rahm
mit Apfelrotkohl, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 33,90 €

* *

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

3-Gang Menü 35,90 €

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

3-Gang Menü 35,90 €

* *

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

3-Gang Menü 34,90 €

* *

Gespickter Rinderfiletbraten an Morchelrahmsauce
buntem Marktgemüse, Macairekartoffeln
und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 38,90 €

* *

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

3-Gang Menü 38,90 €

* *

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

3-Gang Menü 33,90 €

Desserts

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

* *

Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit frischem Obst

* *

Bourbon Vanilleeiscreme
mit heißen Schattenmorellen

* *

Bourbon Vanilleeiscreme
mit heißen Himbeeren

* *

Bourbon Vanilleeiscreme
mit heißer Schokoladensauce

* *

Panna Cotta von der Espressobohne
mit Schokoladeneis

* *

Zimtapfelspelten in Weißwein gedünstet
an Vanilleeiscreme und Apfelschaum

* *

Dessertvariation
„Schweizer Haus“

Büffet's

Kaltes Buffet „Graubünden„ :

(ab 25 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 25 Personen)

Rahmsuppe von Erbschoten mit Croutons

* * *

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)

Karotten-Ingwersüppchen

* * *

Medaillons vom rosa Reh Rücken mit Lebercreme und Babybirnen
Rosa Roastbeef mit gefüllten Champignonköpfen und Remoulade

Hähnchenbrustfilet mit Ruccolasalat in Nußölmarinade

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Hausgebeizter Fjordlachs mit Dill - Senfercreme

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

* * *

Tiramisu mit frischen Früchten

Warm - Kaltes Buffet „ Zürich „ :

(ab 25 Personen)

Steinpilzrahmsuppe mit Kräutersahne

* * *

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 - Senfercreme

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

* * *

Tiramisu mit frischen Früchten

Warm - Kaltes Buffet „ St. Gallen „ :

(ab 25 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

Büffet „Graubünden“	29,90	Büffet „Basel“	31,90
Büffet „Genf“	35,90	Büffet „Zürich“	34,90
Büffet „Tessin“	38,90	Büffet „St. Gallen“	39,90
Büffet „Gstaat“	52,90		

Alle Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 %

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen,
Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich

Angebote von Pauschalen

1. Verzehrpauschale 37,00 € (zuzügl. Menü oder Büffet)

Für 8 Stunden z. B. 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 3,20 €

Mitternachts-Kaffeebuffet mit Zuckerkuchen und Bienenstich (nach Absprache)

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

Nach 8 Stunden zuzügliche Pauschale von 3,50 € pro reservierter Person pro angebrochener Stunde

2. Verzehrpauschale 41,90 € (zuzügl. Menü oder Büffet)

Für 8 Stunden z. B. 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 3,20 €

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 3,50 € 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 €

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.