

Schweizer Haus

“Das Restaurant“ & Clubräume

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

FON 05308 6800 / info@schweizer-haus.de / www.schweizer-haus.de

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 als Ergänzung zum Menü</u>	
Tatar vom Rauchlachs an Gurken-Dill-Cofit und Salatspitzen, Baguette	9,00
Rosa Entenbrust an einer Aprikosen-Zwiebelmarmelade und Salatspitzen Baguette	9,00
Salat von Ruccola und Strauchtomaten mit karamelisiertem Ziegenkäse, Apfelchips und Olivencrostini	9,00
Original Parmaschinken an Gallia - Melonenschiffchen und Salatspitzen	9,00
Anti Pastiplatte mit Garnele, Parma – Melone, Salami und Parmesan auf südländisch gebeiztem Gemüse (ab 10 Personen)	13,00
<u>Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte als Ergänzung zum Menü</u>	
Riesengarnelen mit getrockneten Tomaten in Olivenöl gedünstet Baguette	11,00
Zanderfilet auf Safranrisotto und Kalbsglace	12,00

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

Suppen

Niedersächsische Festtagssuppe

* *

Waldpilzessenz mit Kräuterflädle

* *

Essenz vom Ochsenchwanz mit altem Sherry

* *

Klare Steinpilzconsommé

* *

Essenz vom Wildfasan mit Chesterstange

* *

Indische Curryrahmsuppe „ Mulligatowny“

* *

Karotten-Ingwersüppchen

* *

Kartoffel-Kressesüppchen mit Croutons

* *

Rahmsuppe von Erbschoten mit Croutons

* *

Grünes Spargelsüppchen mit glasierten Kirschtomaten

* *

Brokkolirahmsüppchen mit Mandelsahne

* *

Steinpilzsüppchen mit Kräutersahne

* *

Tomatensüppchen mit Basilikumsahne

Hauptgänge:

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

Gespickter Rinderschmorbraten nach Gärtnerin Art
an Burgundersauce, frischen Champignons, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 32,00 €

* *

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

3-Gang Menü 33,00 €

* *

Lammkeule „Provence“ in Thymianjus geschmort mit
Speckböhnchen und gefüllter Zucchini
Kartoffelgratin Dauphinoise

3-Gang Menü 37,00 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Dijon-Senfkruste
an Whiskey-Pfefferrahmsauce, Chorizo-Bohnen
Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln
3-Gang Menü 37,00 €

* *

Medaillons vom Schweinefilet „Café de Paris“ an würziger
Kräuterbuttersauce, Champignons in Rahm, buntem Marktgemüse
und Grilltomate, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln
3-Gang Menü 37,00 €

* *

Schweinefiletmedaillon & Hirschkalbskeule
mit Steinpilzen (Pfifferlingen) in Rahm
mit Apfelrotkohl, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln
3-Gang Menü 38,00 €

* *

Gespickter Kalbskeulenbraten Königin Art mit feinem Ragout
und Sauce Hollandaise überbacken, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln
3-Gang Menü 40,00 €

Geschmorte Rehkeule an Schalotten-Lembergersauce
Mandelrosenkohl, Butterspätzle und
Petersilienkartoffeln
3-Gang Menü 42,00 €

* *

Geschmorte Hirschkalbskeule „Romanoff“ mit Pfifferlingen
in Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Speckrosenkohl
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln, Preiselbeerpfirsich
3-Gang Menü 39,00 €

* *

Hirschrückenmedaillons an Wild-Pfeffersauce mit Schattenmorellen
Mandelrosenkohl und Macairekartoffeln
3-Gang Menü 44,00 €

* *

Rinderfiletmedaillons nach Berner Art mit Sauce Bearnaise,
buntem Marktgemüse und Grilltomate
Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln
3-Gang Menü 44,00 €

* *

1/2 französische Grillente im eigenen Bratensaft mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen in Speckstippe, Preiselbeerhippe
3-Gang Menü 39,00 €

Desserts

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

* *

Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit frischem Obst

* *

Bourbon Vanilleiscreme
mit heißen Schattenmorellen

* *

Bourbon Vanilleiscreme
mit heißen Himbeeren

* *

Bourbon Vanilleiscreme
mit heißer Schokoladensauce

* *

Panna Cotta von der Espresso Bohne
mit Schokoladeneis

* *

Zimtapfelspelten in Weißwein gedünstet
an Vanilleiscreme 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

* * *

Panna Cotta von der Espresso-Bohne

Obstcocktail

Warm - Kaltes Buffet „Basel,“ :

(ab 25 Personen)

Rahmsuppe von Erbsschoten 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 - Senfcreme

Holländische Matjesfilets mit zweierlei Saucen

Insalata mista, südländisch marinierte Salate

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

Gemischter Brotkorb mit Butter

* * *

Crème Brûlée

Obstcocktail

Schweizer Haus

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

Marktgemüse

Schwarzwälder Rauchschinken mit Spargelgarnitur

Hähnchenbrustfilets mit Ruccolasalat in Nußölmarinade

Rosa Roastbeef mit Remoulade

Hausgebeizter Fjordlachs mit Dill - Senfcreme

Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

Gemischter Brotkorb mit Butter

* * *

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Warm - Kaltes Buffet „ Tessin „ :

(ab 25 Personen)

Minestrone

* * *

Wolfsbarsch (Loup de mer) auf südländischem Gemüse
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
Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum
Käseauswahl vom Brett mit Crissini
Brotkorb mit Butter

* * *

Dessertvariation

„Schweizer Haus“

Warm - Kaltes Buffet „ St. Gallen „ :

(ab 25 Personen)

Hummer-Zitronengrassüppchen

* * *

Roastbeef am Stück gebraten mit Edelpilzen
in Rahm und Kartoffelgratin Dauphinoise
Geschmorte Kalbsbrust mit Meerrettichsauce
und Petersilienkartoffeln
Marktgemüse

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

* * *

Creme 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

Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Jahreszeitliche Salate mit zweierlei Dressings

Cocktail von Tigergarnelen

Rosa Reh Rücken mit Früchten und Pilzen

Barberie Entenbrust auf einer Salatwiese mit Morchelvinaigrette

Fjordlachs „Toscana“ mit Wildkräutern und Wasabicreme

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“	37,00	Büffet „Basel“	38,00
Büffet „Genf“	42,00	Büffet „Zürich“	41,00
Büffet „Tessin“	45,00	Büffet „St. Gallen“	45,00
Büffet „Gstaat“	59,00		

Alle Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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.