

# Schweizer Haus

“Das Restaurant“

& Clubräume

Sehr geehrte Freunde des Hauses,  
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 erglügen 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

## Hinweis für Feiern zur Mittagszeit:

Bitte bedenken Sie bei der Uhrzeit, zu der Sie Ihre Gäste einladen, dass zwischen Eintreffen und dem Beginn des Menüs ca. 30-45 Minuten für den Empfang vergehen und wir Ihnen den gebuchten Raum / Tisch für die evtl. anschließende Kaffeezeit bis max. 17.30 Uhr zur Verfügung stellen können.

Herzlichst

Andreas & Gesa Kroll

mit Team

FON 05308 6800 / [info@schweizer-haus.de](mailto:info@schweizer-haus.de) / [www.schweizer-haus.de](http://www.schweizer-haus.de)

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

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

	<u>Euro</u>
<b><u>Amuse, der Appetithappen vor dem Menü</u></b>	
Brotkorb mit Thunfischereme und Oliventapenade	5
Burratina mit geschmolzenen Tomaten, Baguette	8
Tatar vom Thunfisch mit geröstetem Sesam in der Wan-Tan-Hippe an Teriyakisauce	10
<b><u>Kalte Vorspeisen als Ergänzung zum Menü</u></b>	
Tatar vom Rauchlachs an Gurken-Dill-Confit und Salatspitzen, Baguette	15
Rosa Entenbrust an einer Aprikosen-Zwiebelmarmelade und Salatspitzen	17
Baguette	
Salat von Ruccola und Strauchtomaten mit karamelisiertem Ziegenkäse, Olivencrostini	13
Original Parmaschinken an Gallia - Melonenschiffchen und Salatspitzen	14
Mosaik vom Kabeljau mit Dill-Senfcreme an Wildkräutern	16
<b><u>Das „Vorspeisenbuffet“ am Tisch</u></b>	
Anti Pastiplatte mit Garnele, Parma – Melone, Salami und Parmesan auf südländisch gebeiztem Gemüse ( ab 10 Personen )	22
<b><u>Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte als Ergänzung zum Menü</u></b>	
Riesengarnelen mit getrockneten Tomaten in Olivenöl gedünstet	18
Baguette	
Zanderfilet auf Safranrisotto und Kalbsglace	18

## 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 43 €

\* \*

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

3-Gang Menü 44 €

\* \*

Geschmorte Rheinischer Sauerbraten  
mit Rosinen in Rotweinsauce, Apfelrotkohl  
und badischen Schwarzbrotknödeln

3-Gang Menü 45 €

\* \*

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

3-Gang Menü 46 €

\* \*

Medaillons vom „Duroc“ Schweinefilet mit Dijon-Senfkruste  
an Whiskey-Pfefferrahmsauce, Chorizo-Bohnen  
Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 48 €

Medaillons vom „Duroc“ Schweinefilet „Café de Paris“ an würziger  
Kräuterbuttersauce, Champignons in Rahm, buntem Marktgemüse  
und Grilltomate, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

**3-Gang Menü 48 €**

\* \*

„Duroc“ Schweinefiletmedaillon & Hirschkalbskeule  
mit frischen Pilzen der Saison in Rahm,  
Apfelrotkohl, buntem Marktgemüse  
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

**3-Gang Menü 50 €**

\* \*

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

**3-Gang Menü 50 €**

\* \*

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

**3-Gang Menü 51 €**

\* \*

Geschmorte Kalbsstelze  
mit Vanillemöhrchen und Kräutersaitlingen, Butterspätzle

**3-Gang Menü 51 €**

\* \*

Geschmorte Rehkeule an Schalotten-Lembergersauce  
Mandelrosenkohl, Butterspätzle und  
Petersilienkartoffeln

**3-Gang Menü 56 €**

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

**3-Gang Menü 51 €**

\* \*

Ochsenbäckchen in Spätburgunder geschmort  
mit Wirsing in Rahm und badischen Klößen

**3-Gang Menü 49 €**

\* \*

Lachsfilet  
mit einer Senfruste an Honig-Hollandaise,  
Kartoffelstampf und Wildkräutersalat

**3-Gang Menü 49 €**

\* \*

Tranchen vom rosa argentinischen Rinderrücken  
an bunter Pfefferrahmsauce  
bunte Gemüse und Kartoffelgratin Dauphinoise

**3-Gang Menü 52 €**

\* \*

Hirschrückenmedaillons an Wild-Pfeffersauce mit Schattenmorellen  
Mandelrosenkohl und Macairekartoffeln

**3-Gang Menü 58 €**

\* \*

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

**3-Gang Menü 58 €**

## 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“**

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.