

BANKETT DOKUMENTATION 2020

– ALLE INFOS AUF EINEN BLICK



INHALTSVERZEICHNIS

EINFACH KLICKEN, DIE ÜBERSCHRIFTEN SIND VERLINKT!

[HERZLICH WILLKOMMEN](#)

[GUT ZU WISSEN](#)

[APÉRO](#)

[APÉROPAUSCHALEN](#)

[STEHLUNCH](#)

[GETRÄNKE APÉRO](#)

[ZUM EINSTIEG - VORSPEISENAUSWAHL](#)

[KULINARISCHER HÖHEPUNKT - HAUPTSPEISENAUSWAHL](#)

[KÄSE- & DESSERTAUSWAHL](#)

[MENÜEMPFEHLUNGEN](#)

[FRÜHLING-SOMMER](#)

[HERBST-WINTER](#)

[VEGETARISCH](#)

[BUFFETEMPFEHLUNGEN](#)

[PANORAMA RESTAURANT GRUNDRISS](#)

[PANORAMA STUBE GRUNDRISS](#)

HERZLICH WILLKOMMEN

VOM FAMILIENFEST BIS ZUM FIRMENESSEN – GERNE SIND WIR IHRE GASTGEBER! GENIESSEN SIE SAISONALE SPEISEN AUS DER REGION, WELCHE IHNEN VON UNSEREN SERVICEMITARBEITERN FREUNDLICH UND ZUVORKOMMEND SERVIERT WERDEN. IM HOTEL SWISS STAR STEHEN IHNEN VIELFÄLTIGE RÄUMLICHKEITEN, WELCHE AUCH KOMBINIERT WERDEN KÖNNEN, ZUR VERFÜGUNG.



PANORAMA RESTAURANT

MIT DEM SCHÖNSTEN BLICK ÜBER WETZIKON & HINWIL
FÜR BIS ZU 100 PERSONEN



PANORAMA DACHTERRASSE

TRAUMHAFTE AUSSICHT ÜBER DIE ALPEN
FÜR BIS ZU 30 PERSONEN



PANORAMASTUBE

BANKETTRAUM NEBEN UNSEREM PANORAMA RESTAURANT
FÜR BIS ZU 75 PERSONEN



TOP 6 BAR

OB FÜR DEN APÉRO ODER ZUM GEMÜTLICHEN AUSKLINGEN
DES ABENDS BEI ZIGARRE UND COCKTAIL



OBERLAND HALLE

FÜR APÉROS UND VERANSTALTUNGEN FÜR 100 – 300
PERSONEN

GUT ZU WISSEN

-ÜBERNACHTEN-

SIE MÖCHTEN IHR FEST MIT EINER ÜBERNACHTUNG KOMBINIEREN? UNSER 4-STERNE HOTEL VERFÜGT ÜBER 105 KOMFORTABLE DOPPELZIMMER, 5 SUITEN UND 5 NEUE LONGSTAY-APARTMENTS IM NEUEN SWISS STAR BUSINESS CENTER.



-DEKORATION-

TISCHDEKORATIONEN GESTALTEN WIR IM SAISONALEN RAHMEN OHNE AUFPREIS MIT UNSERER HAUSEIGENEN DEKORATION. GERNE SIND WIR IHNEN BEI BEDARF BEI ORGANISATION VON BLUMENGESTECKEN ODER DER VERMITTLUNG AN UNSERE FLORISTEN BEHILFLICH.



-KONDITIONEN-

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE SIND AB 10 PERSONEN BUCHBAR, GLEICHES MENÜ VORAUSGESETZT (AUSNAHMEN SIND ALLERGIKER). EINE VEGETARISCHE ALTERNATIVE IST NATÜRLICH MÖGLICH. BITTE TEILEN SIE UNS IHRE MENÜ- UND GETRÄNKEAUSWAHL SPÄTESTENS BIS 7 TAGE VOR IHREM ANLASS MIT, DAMIT WIR ALLE KOMPONENTEN FRISCH EINKAUFEN KÖNNEN. KURZFRISTIGE BESTELLUNGEN AUS UNSERER BANKETTMENÜAUSWAHL SIND NUR NACH ABSPRACHE MÖGLICH. VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.



WIR BITTEN SIE, UNS DIE DEFINITIVE PERSONENZAHL BIS SPÄTESTENS 48 STUNDEN VOR IHREM ANLASS ZU MELDEN (ES GELTEN UNSERE AGB'S).

UNSERE KÜCHE

-QUALITÄT-

BEI UNSERER AUSWAHL GILT: KLASSE STATT MASSE, FRISCH MIT ETWAS MEHR SORGFALT, MEHR LIEBE, MEHR GENUSS UND KREATIVITÄT.

-REGIONAL & SAISONAL-

WIR PFLEGEN EINE FRISCHE KÜCHE MIT REGIONALEN UND WENN MÖGLICH NACHHALTIG PRODUZIERTEN PRODUKTEN. MIT DEM STETIG WECHSELNDEN ANGEBOT DES MARKTES VERARBEITEN WIR VORWIEGEND SAISONALE PRODUKTE AUS WASSER, WIESE, WALD UND GARTEN.

NACHHALTIGER GENUSS FÜR HERZ, BAUCH UND SEELE.

-INSPIRIEREND-

LASSEN SIE SICH AUF DEN NACHFOLGENDEN SEITEN VON UNSERER AUSWAHL AN MENÜVORSCHLÄGEN KULINARISCH INSPIRIEREN. GERNE KÖNNEN WIR IHNEN AUCH EIN INDIVIDUELLES MENÜ ODER BUFFET NACH IHREN VORSTELLUNGEN UND WÜNSCHEN ZUSAMMENSTELLEN.



VIEL VERGNÜGEN WÜNSCHEN IHRE GASTGEBER

LOUIS ZYROS, GENERAL MANAGER

CHRISTIAN HOMANN, FOOD & BEVERAGE MANAGER

VICTORIA SPAQI, RESTAURANT- UND BANKETTMANAGER

MARCUS BOSSARD, KÜCHENCHEF UND TEAM

APÉRO

(BUCHBAR AB 5 PERSONEN)

-KALTE KÖSTLICHKEITEN-

WASSERMELONE-MOZZARELLA-SPIESS	CHF 3.60 PRO STÜCK
CHERRY-TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS	CHF 3.80 PRO STÜCK
KÄSE-WEINTRAUBEN-SPIESS	CHF 3.80 PRO STÜCK
CHIPS & NÜSSLI	CHF 3.60 PRO PERSON
GRÜNE UND SCHWARZE OLIVEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN MARINIERT	CHF 4.40 PRO PERSON
CRUDITES (GEMÜSESTÄBCHEN) MIT KRÄUTER- CURRY- UND COCKTAILDIP	CHF 4.60 PRO PERSON
HARTKÄSEVARIATION (PARMESAN, GRUYERE)	CHF 5.60 PRO PERSON
BAGUETTE-CANAPÉS (TÊTE DE MOINS, ROHSCHINKEN, BÜNDNER FLEISCH, RAUHLACHS)	CHF 4.20 PRO STÜCK
LACHSROULADE MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE	CHF 4.40 PRO PERSON
TARTELETTS (GEFÜLLT MIT LACHS-, RINDS- & ANTIPASTI-TARTAR)	CHF 4.80 PRO STÜCK
CORNETS (GEFÜLLT MIT LACHS-, HÜTTENKÄSE- & DÖRRTOMATENMOUSSE)	CHF 5.20 PRO STÜCK
DÖRRAPRIKOSE IN SHERRY MARINIERT MIT LANDRAUCHSCHINKEN	CHF 4.60 PRO STÜCK
ROTER THUNFISCH MARINIERT IM SESAMMANTEL	CHF 6.60 PRO STÜCK
BAGUETTE-CANAPÉS (TOMATE-MOZZARELLA, ANTIPASTI, BAUERNSCHINKEN, TRUTHAHN)	CHF 3.80 PRO STÜCK



-WARME KÖSTLICHKEITEN-

SATÉ-POULET-SPIESS MIT ERDNUSS-DIP	CHF 5.20 PRO STÜCK
LAMM-SPIESS MIT PFEFFERMINZ-TSATSIKI	CHF 6.80 PRO STÜCK
PIKANTE MEATBALLS IN TOMATENSUGO	CHF 4.80 PRO PERSON
KLEINE SCHINKENGIPFELI	CHF 2.10 PRO STÜCK
ZANDERKNUSPERLI IM TEMPURA TEIG MIT SAUCE TARTAR	CHF 4.20 PRO STÜCK
BLACK-TIGER-KREVETTEN-SPIESS MIT CHILI-DIP	CHF 7.50 PRO STÜCK

APÉROPAUSCHALEN

(BUCHBAR AB 10 PERSONEN)

-SWISS STAR APÉRO-

- CHIPS & NÜSSLI
- CRUDITÉS MIT KRÄUTER-CURRY UND COCKTAIL DIP
- GRÜNE UND SCHWARZE OLIVEN (MARINIERT)
- TOMATEN BASILIKUM CROSTINI
- KLEINE SCHINKENGIPFELI

CHF 19.00 PRO PERSON

-PANORAMA APÉRO-

- CHIPS & NÜSSLI
- CRUDITÉS MIT KRÄUTER-CURRY UND COCKTAIL DIP
- GRÜNE UND SCHWARZE OLIVEN (MARINIERT)
- TOMATEN BASILIKUM CROSTINI
- CANAPÉS VARIATION
- ANANAS-SPIESSLI MIT PFEFFERMINZ PESTO
- KLEINE SCHINKENGIPFELI
- PIKANTE MEATBALLS IN TOMATENSUGO
- SATÉ-POULET-SPIESS MIT ERDNUSS-DIP

CHF 29.00 PRO PERSON



-APÉRO RICHE-

- CHIPS & NÜSSLI
- CRUDITÉS MIT KRÄUTER-CURRY UND COCKTAIL DIP
- CANAPÉS VARIATION
- SATÉ-POULET-SPIESS MIT ERDNUSS-DIP
- PIKANTE MEATBALLS IN TOMATENSUGO
- TÊTE DE MOINE AUF NUSSBROT MIT GETROCKNETEN TOMATEN
- ROT MARINIRTER THUNFISCH IM SESAMMANTEL
- DÖRRAPRIKOSE (IN SHERRY MARINIERT) IM LANDRAUCHSCHINKEN
- BLACK-TIGER-CREVETTENSPIESS MIT CHILI-DIP
- TARTELETTES MIT LACHS- UND RINDSTARTAR
- CHERRY TOMATEN-MOZZARELLA STICKS MIT BASILIKUM

CHF 39.00 PRO PERSON

STEHLUNCH-BUFFET

UNGEZWUNGEN UND ZEITSPAREND - BUCHBAR AB 15 PERSONEN

-VORSPEISEN-

-  TOMATEN CROSTINI
-  CHERRY TOMATEN-MOZZARELLA STICKS MIT BASILIKUM
-  KREVETTENCOCKTAIL
-  TARTELETTES GEFÜLLT MIT LACHSTARTAR ODER RINDSTARTAR
-  KERNENBRÖTLI MIT RAUHLACHS
-  TÊTE DE MOINE AUF NUSSBROT MIT GETROCKNETER TOMATE
-  ROTER MARINIERTER THUNFISCH IM SESAMMANTEL
-  DÖRRAPRIKOSE IN SHERRY MARINIERT IM LANDRAUCHSCHINKEN
-  RIESLING SUPPE IN DER ESPRESSO TASSE
-  TOMATEN SUPPE IN DER ESPRESSO TASSE
-  FISCHKNUSPERLI MIT TATARSAUCE
-  POULETSPIESSLI MIT ERDNUSS-SAUCE

-STEHLUNCH 1-

AUSWAHLMÖGLICHKEIT:
3 X VORSPEISEN
4 X HAUPTSPEISEN
3 X DESSERTS

CHF 39.00 PRO PERSON

-HAUPTSPEISEN-

-  TOMATENRISOTTO MIT BASILIKUM UND PARMESANMOUSSE
-  WALDPILZRISOTTO
-  PENNE AN PEPERONATASAUCE UND GEBRATENER CREVETTE
-  GHACKTES MIT HÖRNLI UND SBRINZ
-  GEFÜLLTE RAVIOLI IN BASILIKUM PESTO GESCHWENKT
-  HACKBRATEN IM WECK GLAS MIT KARTOFFELSTOCK
-  ZÜRCHER GESCHNETZELTES UND ROSMARIN-KARTOFFELSTOCK
-  BASMATI-WOK GEMÜSE MIT ROTER CURRYSAUCE
-  BASMATI-PACKCHOI-POULET WÜRFEL MIT ROTER CURRYSAUCE
-  LAMMSPIESS MIT TOMATEN-GURKEN COUSCOUS
-  ZANDER GEBRATEN AN WEISSWEINSCHAUM AUF PILAW-REIS

-STEHLUNCH 2-

AUSWAHLMÖGLICHKEIT:
4 X VORSPEISEN
5 X HAUPTSPEISEN
3 X DESSERTS

CHF 48.00 PRO PERSON

-DESSERTS-

-  GEBRANNTER CREME IM TÄSSCHEN
-  PANNA COTTA AUF BEERENCOULIS
-  SCHOKOLADEN BROWNIES
-  SCHOKOLADENMOUSSE IM GLAS
-  FRUCHTSPIESS MIT PFEFFERMINZ PESTO
-  ANANASSALAT MIT CHILI

-STEHLUNCH 3-

AUSWAHLMÖGLICHKEIT:
5 X VORSPEISEN
6 X HAUPTSPEISEN
4 X DESSERTS

CHF 57.00 PRO PERSON

GETRÄNKE APÉRO

-ALKOHOLISCH-

HAUSGEMACHTER HUGO	12.50
HOLUNDERBLÜTENSIRUP, LIMETTE, MINZE, PROSECCO, SODA	
APEROL SPRITZ	12.50
APEROL, PROSECCO, SODA	
LILLET VIVE	12.50
LILLET BLANC, GENTS TONIC, GURKENSCHNITZEN, MINZE	
MARTINI BIANCO TONIC	12.00
MARTINI BIANCO, GENTS TONIC, ORANGENSCHNITZE	
GLAS PROSECCO	9.00
CAMPARI ORANGE/SODA/TONIC	12.00
MARTINI BIANCO, ROSSO	8.50

-ALKOHOLFREI-

HAUSGEMACHTER EISTEE	5.20
INGWER, MINZE, CRANBERRY	
SANBITTER/ CRODINO	5.00
TOMATENSAFT	5.80
ORANGENSAFT	5.80



-EMPFEHLUNGEN-

FÜR WEITERE GETRÄNKE- UND NATÜRLICH WEINEMPFEHLUNGEN ENTSPRECHEND IHRER SPEISENAUSWAHL STEHEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG.

BEI MITGEBRACHTEN WEINEN VERRECHNEN WIR EIN ZAPFENGELD VON CHF 30.00 PRO 0.75L

ZUM EINSTIEG

-SALATE-

NÜSSLISALAT AN FRENCHDRESSING	12.80
MIT GEHACKTEM EI, KNUSPRIGEM SPECK UND KRÄUTER-CROUTONS	
GEMISCHTER SOMMERSALAT AN LIMONEN-HONIGDRESSING	13.50
MIT RAUHLACHSSTREIFEN UND HÜTTENKÄSEMousse	
GRÜNER BLATTSALAT AN ITALIEN-DRESSING	11.80
MIT POCHIERTER BIRNE	
GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL	19.50
MIT ROSENKOHL-SALAT UND SEINEM PÜREE	

-VORSPEISEN -

SCHWEIZER WALDORFSALAT	13.80
MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST	
MANGO-AVOCADO SALAT MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS	16.90
CAESAR SALAD AN PARMESAN-DRESSING	13.80
MIT KRÄUTER-CROUTONS, GERÖSTETEM SPECK UND PARMESAN	
ZUCCHETTI-CARPACCIO	12.80
MIT PINIENKERN-VINAIGRETTE UND SALATBOUQUET	
„CAPRESE“ TOMATEN	14.50
MOZZARELLA, FRISCHER BASILIKUM UND OLIVENÖL	
ROTER THUNFISCH MIT THAISPARGEL-POMELO SALAT	18.50
GEEISTER MELONENSUPPE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN	10.50
GEEISTE GURKEN-SUPPE MIT DILL	9.50

-SUPPEN-

GAZPACHO ANDALUZ	11.50
ANANAS-CHILI-SUPPE	11.00
KLARE TOMATENESSENZ MIT BASILIKUM	12.00
KAROTTEN-INGWER-SUPPE MIT WASABI CROSTINI	9.80
KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KERNEN	11.50



HAUPTSPEISENAUSWAHL

-FLEISCH-

ROSA GEBRATENER KALBSHOHRÜCKEN AN THYMIANJUS MIT RISOTTO UND WURZELGEMÜSE	40.00
KALBSSTEAK AN MORCHELRAHMSAUCE MIT ROSMARINKARTOFFELSTOCK UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE	49.00
RINDSENTRECOTE AN SAUCE BERNAISE MIT TAGLIATELLE UND SPARGELSPITZEN	37.50
RINDSFILET AN CRANBERRYJUS MIT RATATOUILLE UND HERZOGINKARTOFFELN	48.50
ROSA GEBRATENE LAMMRACKS MIT PFEFFERMINZKRUSTE AUF TOMATENRAGOUT UND POLENTA	42.50
LAMMFILET IM WIRSINGMANTEL AN JOHANNISBEERENJUS MIT BLUMENKOHL UND ROSMARINKARTOFFEL	38.50
GEBRATENE POULETBRUST AN ROTER CURRYSAUCE MIT KNACKIGEM WOKGEMÜSE UND BASMATIREIS	32.50
SCHWEINSFILET IM BLÄTTERTEIG AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT HERZOGINKARTOFFELN UND SAISONALEM GEMÜSE	36.80
SURF 'N' TURF (RINDSFILET UND BLACK TIGER SHRIMPS) AN ROSMARINJUS AUF SELLERIEPÜREE MIT POCHIERTEM PFIRSICH	52.50

-FISCH-

ZANDER „SALTIMBOCCA ART“ AN SAFRANSCHAUM MIT FRÜHLINGSKARTOFFELN UND ZUCCHETTIGEMÜSE	32.50
GEWÜRZ SEETEUFEL AN WEISSWEINSCHAUM AUF SÜSSKARTOFFELSTOCK	39.80

-VEGETARISCH-

HAUSGEMACHTE ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI MIT FRITTIERTEM RUCOLA	21.00/28.00
ROTES THAI-GEMÜSE-CURRY MIT BASMATIREIS	22.80
SAISONALES RISOTTO MIT WEISSWEINSCHAUM UND PARMESANSPLITTER	22.80
TOMATEN TAJINE MIT PETERSILIEN COUSCOUS UND RUCOLA	18.50

KÄSE & DESSERTS

-KÄSE-

KÄSE VARIATION AUS DER REGION MIT APFEL CHUTNEY UND FEIGENSENF	15.50 P.P.
---	------------

-DESSERT-

HAUSGEMACHTES BEERENTIRAMISU	12.50
GEBRANNTÉ CREME „SWISS STAR STYLE“ MIT POCHIERTER BIRNE	9.50
TRILOGIE VON DER SCHWEIZER SCHOKOLADE	12.80
FRISCHE MARINIÉRTÉ ERDBEEREN MIT BASILIKUM UND LAVENDELGLACE	10.00
JOGHURTGLACE MIT EINEM DUO VOM GRANNY SMITH APFEL	9.80
TRILOGIE VOM SORBET	12.50
ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE	9.00
DINKEL PALATSCHINKEN MIT WARMEN BEERENCLOULIS	9.80
ZITRONENGRAS PANNA COTTA AN MANGO SORBET	10.50
GRAND MARNIER PARFAIT AUF FEIGENCARPACCIO	12.80
CREMA CATALANA	10.50
FONDANT AU CHOCOLAT MIT VANILLEGLACE	12.50
ROSMARIN CREME BRULÉE MIT VANILLE-GLACE	11.50

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

FRÜHLING/SOMMER

MÄRZ – AUGUST

-MENÜ 1-

„CAPRESE“

TOMATEN, MOZZARELLA, FRISCHER BASILIKUM UND OLIVENÖL

ZANDER „SALTIMBOCCA ART“ AN SAFRANSCHAUM
MIT FRÜHLINGSKARTOFFELN UND ZUCCHETTIGEMÜSE

HAUSGEMACHTES BEERENTIRAMISU

CHF 59.00 PRO PERSON

-MENÜ 2-

GEMISCHTER SOMMERSALAT AN LIMONEN-HONIGDRESSING
MIT RAUHLACHSSTREIFEN UND HÜTTENKÄSEMousse

ROSA GEBRATENER KALBSHOHRÜCKEN AN THYMIANJUS
MIT RISOTTO UND WURZELGEMÜSE

GEBRANNTES CREME „SWISS STAR STYLE“
MIT POCHIERTER BIRNE

CHF 62.00 PRO PERSON



-MENÜ 3-

GRÜNER BLATTSALAT AN ITALIEN-DRESSING
MIT POCHIERTER BIRNE

SPARGELSUPPE MIT FRISCHKÄSE CROSTINI

RINDSENTRECÔTE AN SAUCE BÉARNAISE
MIT TAGLIATELLE UND SPARGELSPITZEN

RHABARBER VARIATION

CHF 72.00 PRO PERSON

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

FRÜHLING/SOMMER

MÄRZ – AUGUST

-MENÜ 4-

CAESAR SALAD AN PARMESAN-DRESSING
MIT KRÄUTER-CROUTONS, GERÖSTETEM SPECK UND GEHOBELTEM PARMESAN

GEEISTE GURKENSUPPE MIT DILL

RINDSFILET AN CRANBERRYJUS
MIT RATATOUILLE UND HERZOGINKARTOFFELN

TRILOGIE VON DER SCHWEIZER SCHOKOLADE

CHF 78.00 PRO PERSON

-MENÜ 5-

MANGO-AVOCADO SALAT MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

KALBSSTEAK AN MORCHELRAHMSAUCE
MIT ROSMARINKARTOFFELSTOCK UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE

FRISCHE MARINIERTER ERDBEEREN MIT BASILIKUM
UND LAVENDELGLACE

CHF 85.00 PRO PERSON

-MENÜ 6-

ROTER THUNFISCH MIT THAISPARGEL-POMELO SALAT

GEEISTE MELONENSUPPE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN

HAUSGEMACHTE ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI
MIT FRITTIERTEM RUCOLA

ROSA GEBRATENE LAMMRACKS UNTER PFEFFERMINZKRUSTE
AUF TOMATENRAGOUT MIT POLENTA

JOGHURTGLACE MIT EINEM DUO VOM GRANNY SMITH APFEL

CHF 105.00 PRO PERSON

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

HERBST/WINTER

SEPTEMBER-FEBRUAR

-MENÜ 7-

KAROTTEN-INGWER-SUPPE MIT WASABI CROSTINI

GEBRATENE POULETBRUST AN ROTER CURRYSAUCE

MIT KNACKIGEM WOKGEMÜSE UND BASMATIREIS

ZITRONENGRAS PANNA COTTA AN MANGOSORBET CHF 50.00 PRO PERSON

-MENÜ 8-

KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KERNEN

LAMMFILET (CH) IM WIRSINGMANTEL AN JOHANNISBEERENJUS

MIT BLUMENKOHL UND ROSMARINKARTOFFEL

GRAND MANIER PARFAIT AUF FEIGENCARPACCIO CHF 59.00 PRO PERSON

-MENÜ 9-

SCHWEIZER WALDORFSALAT MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST

BRATAPFELSCHAUMSUPPE

SCHWEINSFILET „WELLINGTON“ AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE

MIT HERZOGINKARTOFFELN UND SAISONALEM GEMÜSE

CREMA CATALANA CHF 67.00 PRO PERSON

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

HERBST/WINTER

SEPTEMBER-FEBRUAR

-MENÜ 10-

NÜSSLISALAT AN FRENCHDRESSING

MIT GEHACKTEM EI, KNUSPRIGEM SPECK UND KRÄUTER-CROUTONS

KÜRBISRISOTTO MIT GEBRATENEN WALDPILZEN

WILDTRIO (REH, HIRSCH UND WILDSCHWEIN) AN PORTWEINJUS

MIT SERVIETTENKNÖDEL UND SPECK-ROSENKOHL

ROSMARIN CREME BRULÉE MIT KUMQUAT-CHUTNEY

CHF 67.00 PRO PERSON

-MENÜ 11-

GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL

MIT ROSENKOHL-SALAT UND SEINEM PÜREE

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

REHPFEFFER „JÄGER ART“

MIT QUARKSPÄTZLI UND ROTKRAUT

KÜRBISKERNPARFAIT MIT JOHANNISBEERVARIATION

CHF 85.00 PRO PERSON

-MENÜ 12-

RINDSTARTAR MIT TOAST UND BUTTER

ANANAS-CHILI-SUPPE

GEWÜRZ SEETEUFEL AN WEISSWEINSCHAUM

AUF SÜSSKARTOFFELSTOCK

SURF 'N' TURF (RINDSFILET (CH) UND BLACK TIGER SHRIMPS)

AN ROSMARINJUS AUF SELLERIEPÜREE MIT POCHIERTEM PFIRSICH

FONDANT AU CHOCOLAT MIT VANILLEGLACE

CHF 105.00 PRO PERSON

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

VEGETARISCH

-MENÜ 13-

KLARE TOMATENESSENZ MIT BASILIKUM

ROTES THAI-GEMÜSE-CURRY MIT BASMATIREIS

TRILOGIE VOM SORBET

CHF 38.00 PRO PERSON

-MENÜ 14-

GAZPACHO ANDALUZ

SAISONALES RISOTTO MIT WEISSWEINSCHAUM UND PARMESANSPLITTER

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

CHF 41.00 PRO PERSON

-MENÜ 15-

ZUCCHETTICARPACCIO MIT PINENKERNVINAIGRETTE UND SALATBOUQUET

TOMATEN TAJINE MIT PETERSILIEN COUSCOUS UND RUCOLA

DINKELPALATSCHINKEN MIT WARMEN BEERENCOULIS

CHF 44.00 PRO PERSON

UNSERE BUFFETEMPFEHLUNG

BUFFET INTERNATIONAL

-VORSPEISEN-

-  KÜRBISSUPPE
-  KALTER TRUTHAHNBRATEN MIT GEMÜSE-VINAIGRETTE
-  GERÄUCHERTE FORELLENFILETS MIT MEERRETTICHCREME
-  ANTIPASTI MIT AUBERGINEN, ZUCCHETTI,
GETROCKNETEN TOMATEN, PEPERONI
-  TOMATEN MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM
-  GURKEN-, MAIS- UND BUNTE BLATTSALATE
-  DRESSINGS:
ITALIENISCH-, FEIGENSENF- UND FRENCH-DRESSING

-HAUPTSPEISEN-

-  SCHWEINSBRATEN MIT MALZBIERJUS
-  POULETBRUSTSTREIFEN AN CURRYSAUCE
-  FISCHKNUSPERLI MIT TARTARSAUCE
-  ROTES GEMÜSE-THAI-CURRY
BEILAGEN:
 BASMATIREIS
 BRATKARTOFFELN MIT THYMIAN
 BLATTSPINAT MIT KNOBLAUCH
 BUNTES GEMÜSE DER SAISON



-DESSERT-

-  PANNA COTTA MIT FRUCHTSPIEGEL
-  GEFÜLLTE PROFITEROLES
-  MINI PATISSERIE
-  KUCHENAUSWAHL
-  GEBRANNTÉ CREME
-  PASSIONSFRUCHTMOUSSE

CHF 59.00 PRO PERSON

UNSERE BUFFETEMPFEHLUNG

BUFFET SCHWEIZ

-VORSPEISEN-

-  OBERLÄNDER LAUCHGEMÜSESUPPE
-  BÜNDNERFLEISCH
-  BÜNDNER ROHSCHINKENPLATTE UND CHNOBLIKNEBEL (SALAMI)
-  GEFLÜGELTERRINEN UND KALBFLEISHPASTETE
-  GERÄUCHERTER- UND GEBEIZTER LACHS MIT MEERRETTICHCREME UND HONIG-SENFSAUCE
-  GURKEN-, RÜEBLI-UND WURST-KÄSESALAT
-  KABISSALAT MIT KÜMMEL
-  BUNTE BLATTSALATE
-  DRESSINGS:
ITALIENISCH-, FEIGENSENF- UND FRENCH-DRESSING

-HAUPTSPESIEN-

-  HEISSER BEINSCHINKEN
-  SCHWEINSHALSBRATEN GESPICKT MIT SAFTIGEN ZWETSCHGEN
-  ZÜRCHER GESCHNETZELTES
-  ZANDERFILET AN ZITRONEN-BUTTER-SAUCE
-  AUBERGINEN PICCATA MIT TOMATENSAUCE
- BEILAGEN:
-  KARTOFFELGRATIN
-  HÖRNLI MIT GHACKTES UND APFELMUS
-  BOHNEN MIT SPECK

-DESSERT-

-  APFELKÜCHLEIN IN ZIMTZUCKER MIT VANILLESAUCE
-  SCHOGGIMOUSSE
-  GEBRANNTÉ CRÈME
-  FRUCHTSALAT
-  SORBET AUSWAHL

CHF 65.00 PRO PERSON

UNSERE BUFFETEMPFEHLUNG

SCHLEMMERBUFFET

-VORSPEISEN-

-  RINDSBOUILLON MIT FLÄDLI UND SCHNITTLAUCH
-  BÜNDNERFLEISCH
-  BÜNDNER ROHSCHINKENPLATTE UND CHNOPIKNEBEL (SALAMI)
-  GEFLÜGELTERRINEN UND KALBFLEISHPASTETE
-  GERÄUCHERTER- UND GEBEIZTER LACHS
MIT MEERRETTICHCREME UND HONIG-SENFSAUCE
-  COCKTAILCREVETTES MIT APFEL
-  SIEDFLEISCH MIT GEMÜSEVINAIGRETTE
-  GURKEN-, RÜEBLI-, HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT
UND BUNTE BLATTSALATE
-  DRESSINGS:
ITALIENISCH-, FEIGENSENF- UND FRENCH-DRESSING

-HAUPTSPESIEN-

-  SAFTIG GEBRATENES ROASTBEEF AN ROSMARINJUS
-  SAIBLINGSFILET MIT ZITRONEN-PFEFFER-BUTTER
-  GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST MIT CHAMPIONS UND KRÄUTERN
-  KALBSVORESEN MIT PILZEN
-  GEMÜSEFOCACCIA MIT SAUERRAHM
BEILAGEN:
 -  KARTOFFELGRATIN
 -  SPÄTZLI
 -  SAISONALES GEMÜSE

-DESSERT-

-  MINI PATISSERIE
-  KUCHEN
-  SCHOKOLADENMOUSSE
-  TIRAMISU
-  VERMICELLE MIT RAHM
-  KÄSEPLATTE MIT TRAUBEN UND NÜSSEN

CHF 89.00 PRO PERSON

UNSERE BUFFETEMPFEHLUNG



-DESSERTBUFFET 1-

-  PANNA COTTA MIT FRUCHTSPIEGEL
-  MINI-PÂTISSERIE
-  KUCHEN
-  GEBRANNTÉ CRÈME
-  HAUSGEMACHTES FRÜCHTEMOUSSE

CHF 12.00 PRO PERSON

-DESSERTBUFFET 2-

-  APFELKÜCHLEIN IN ZIMTZUCKER MIT VANILLESAUCE
-  SCHOKOLADENMOUSSE
-  GEBRANNTÉ CRÈME
-  FRUCHTSALAT
-  EISBOMBE

CHF 14.00 PRO PERSON

-DESSERTBUFFET 3-

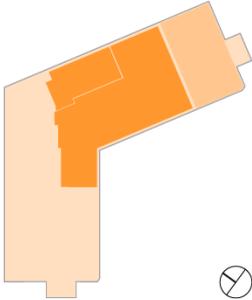
-  MINI-PÂTISSERIE
-  KUCHEN
-  ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE
-  TIRAMISU
-  KÄSEPLATTE MIT TRAUBEN UND NÜSSEN
-  VERMICELLE MIT RAHM (NACH SAISON)
- ODER
-  MARINIERTÉ ERDBEEREN
MIT VANILLE GLACE (NACH SAISON)

CHF 18.50 PRO PERSON

PANORAMA RESTAURANT

BESTUHLUNGSBEISPIEL

BANKETTBESTUHLUNG 60 PERSONEN



MASSE INNENBEREICH

FLÄCHE 235.00 M²
(INKL. KÜCHE + GARDEROBE)

GROSSER BEREICH

LÄNGE 11.85 M
BREITE 8.36 M
HÖHE 2.45 M

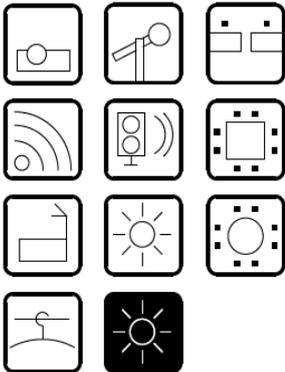
KLEINER BEREICH

LÄNGE 7.88 M
BREITE 5.30 M
HÖHE 2.45 M

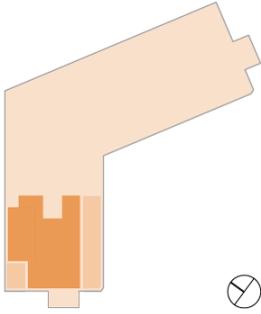
TERRASSE

FLÄCHE 106.00 M²
LÄNGE 13.70 M
BREITE 7.75 M

RAUMEIGENSCHAFTEN



PANORAMA STUBE



BESTUHLUNGSBEISPIEL

BANKETTBESTUHLUNG 56 PERSONEN

MASSE INNENBEREICH

FLÄCHE 113.00 M²
(INKL. GARDEROBE)

GROSSER BEREICH

LÄNGE 10.64 M
BREITE 6.21 M
HÖHE 2.45 M

KLEINER BEREICH

LÄNGE 7.70 M
BREITE 4.20 M
HÖHE 2.45 M

TERRASSE

FLÄCHE 35.00 M²
LÄNGE 13.75 M
BREITE 2.55 M

RAUMEIGENSCHAFTEN

