

# Bankettkarte

## Apéro-Vorschläge

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen und können ab 10 Personen einheitlich bestellt werden:

- |  |   |
|--|---|
| - Klein und fein<br>CHF 3.50 pro Person                                    | Marinierte Oliven und Gewürzmandeln<br>Pommes Chips und Wasabi Nüsse  |
| - Fit und gesund<br>CHF 14.00 pro Person                                   | Saisongemüse mit pikanten Saucen<br>Quinoa Salat mit Mediterranem Gemüse<br>Poulet-Frischkäsesalat<br>Tomate-Mozzarella mit Balsamico<br>Quarkschiffchen mit frischen Kräutern  |
| - Insel Schwanau -Apéro<br>CHF 23.00 pro Person                            | Muotathaler Trockenfleisch<br>Schwyzer Speck<br>Schwyzer Alpkäse<br>Lauchquiche<br>Rindstatar mit Toast<br>Erbsensuppe (kalt oder warm serviert)<br>Einsiedler Ofeturli   |
| - Cocktail oder Stehlunch<br>„Ratsherre vo Schwyz“<br>CHF 35.00 pro Person | Canapés mit Rauchlachs<br>Rinds-Tatar,<br>Fischknusperli mit Tartarsauce,<br>Gemüsesticks mit pikanten Saucen,<br>Geissfrischkäse Pralinen, Schinkengipfeli,<br>Chäschüechli und Hackfleischbällchen,<br>Schwyzer und Muotathaler Trockenfleisch,<br>Schwyzer Alpkäse |

# Bankettkarte

Apéros zum selber Zusammenstellen:

Unsere Empfehlung für einen Apéro vor dem Essen: etwa drei bis fünf Stück pro Person (kalt oder warm). Für einen Cocktail / Stehlunch, welcher für eine Mahlzeit gerechnet wird, empfehlen wir etwa 10–15 Häppchen pro Person.

## Canapés ½ Toast

Roast beef, Salami, Schinken, Käse	
Rohschinken und Melone	
Geräuchertes Forellenfilet	
Rauchlachs mit Meerrettich	
Rinds-Tatar mit Zwiebeln und Kapern	CHF 3.50
Marinierte Oliven oder Alpkäse Stücke	CHF 2.50
Tomate-Mozzarella-Spiesse mit Balsamico	CHF 3.50
Mixed-Blätterteig Häppchen	CHF 2.00
Bruschetta mit Tomaten	CHF 3.50
Knoblauch-Bruschetta	CHF 3.50
Melonen-Minze-Salat mit weissem Balsamico	CHF 3.50
Gemüse-Stäbchen mit Kräuterquark	CHF 2.50
Melonen mit Rohschinken	CHF 4.00
Griechischer Salat mit Feta	CHF 3.50
Käsewürfel mit Feigensenf	CHF 4.00
Focaccia Brot mit Trockenfleisch oder Käse	CHF 3.00
Quinoa Salat mit mediterranem Gemüse	CHF 3.00
Knusprig gebackene Gemüse Balls mit Dip	CHF 3.00
Crevetten-Cocktail	CHF 3.50
Schinkengipfeli	CHF 3.50
Chäschüechli	CHF 3.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	CHF 4.00
Hackfleischbällchen mit Cocktailsauce	CHF 4.00
Saisonales Süsspchen in der Espressotasse	CHF 2.00
Pilzrisotto im Schälchen	CHF 3.50
Kleine Kartoffeln mit Schnittlauch-Sauerrahm	CHF 2.50
Einsiedler Ofeturli	CHF 3.50

# Bankettkarte

## Desserts

Brännli Creme	CHF 3.50
Frittiertes Apfelkuchlein mit Vanillesauce	CHF 3.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 3.50
Felchlin Schokoladenmousse	CHF 3.50
Fruchtsalat	CHF 3.00
Melonen-Minze-Salat mit weissem Portwein	CHF 3.00
Windbeutel mit Rahm gefüllt	CHF 3.00
Ananaskuchlein	CHF 3.00
Soja crème mit Crumbles	CHF 3.00
Tiramisu	CHF 3.00
Früchtemousse (saisonal)	CHF 3.00

## Bankettkarte ab 10 Personen

### Vorspeisen

Grüner Salat	CHF 8.00
Gemischter Salat	CHF 9.50
Grüner Salat mit Speck, Champignons und Croutons	CHF 12.50
Trockenfleisch mit Olivenöl und Sbrinz	CHF 16.50
Rinds-Carpaccio mit Rucola und Olivenöl und Parmesan	CHF 18.00
Vitello-Tonnato mit Kapernäpfeln und Sprossen	CHF 16.00
Randen- Carpaccio mit Frischkäse im Pistazienmantel	CHF 15.00
Bunter Saisonsalat mit Trockenfleisch und Melone	CHF 12.00
Eisbergsalat mit Parmesan, Speck und Croutons	CHF 12.00
Rucolasalat mit Pecorino, Bresaola und Balsamico	CHF 14.00
Marinierte Lachsforelle an Wasabi Panna Cotta mit Curry und Kresse	CHF 18.00
Scheiben von geräucherten Brüggliachs an Meerrettich, Apfel und Rösti	CHF 18.00
Gebratene Entenbrustscheiben an Saisonsalat und Mango-Chutney	CHF 18.00
Rindstatar mit Avocadocreme, Sprossen und Toast	CHF 18.00

# Bankettkarte

## Suppen

Weissweinsuppe	CHF 9.50
Tomatensuppe	CHF 9.50
Pilzcremesuppe	CHF 9.50
Kartoffel Lachssuppe	CHF 9.50
Erbsensuppe mit Speck	CHF 9.50
Apfel- Selleriecremesuppe	CHF 9.50
Gemüsecremesuppe	CHF 9.50
Rindsbouillon mit Flädli	CHF 9.50
Rüebli-Ingwerschaumsuppe	CHF 9.50
Schwyzter Katzenjammersuppe	CHF 9.50
Minestrone	CHF 9.50

## Zwischengänge

Mascarponerisotto mit Pilzen, Rucola und Parmesan	CHF 17.00
Tagliatelle mit jungem Spinat und schwarzem Trüffel (Saisonal)	CHF 22.00
Ricotta-Kräuterravioli mit sautiertem Mangold und gebratenem Saibling	CHF 21.00
Pochiertes Landei mit Blattspinat und Kartoffelmousseline	CHF 19.00
Filet vom Felchen mit mediterranem Gemüse, Fregola und Pesto	CHF 25.00
Gebratenes Forellenfilet mit Gemüsespaghetti und Safranschaum	CHF 19.00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit jungem Lauch, Tomate und Bratgummeli	CHF 25.00

# Bankettkarte

## Hauptgerichte

Schweinsfilet am Stück gebraten an kräftigem Rotweinjus mit Wirsing, Dörripflaumen, Pilzen und Bratgummeli		CHF 35.00
Schweinsnierstück mit Portweinjus an buntem Gemüse und Gnocchi		CHF 33.00
Suure Mocke mit Gumelistunggis und Wurzelgemüse		CHF 38.00
Glasierte Schweinshuft an sautiertem Mangold, kleinen Tomaten und rustikalem Sauerrahm-Kartoffelstock		CHF 31.00
Mit Kräutern gebratene Maispouardenbrust an geschmortem Brüsseler, Broccoli und Parmesanrisotto		CHF 36.00
Kornenbraten am Tisch präsentiert mit Kräuterjus, Dauphinekartoffeln und buntem Gemüse	Schwein Kalb	CHF 39.00 CHF 56.00
Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Berghonig glasiert, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse		CHF 56.00
Rosa gebratenes Roastbeef unter Kräuterkruste mit Sause Béarnaise, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse		CHF 46.00
Mit Balsamico mariniertes Black Angus Rindsfilet an sautiertem Weisskohl, Pilzen und Trauben mit rustikalem Kartoffelstock		CHF 53.00
Im Kräutermantel pochirtes Rindsfilet an Ingwerkarotten, Pak Choi und weisser Polenta		CHF 52.00
Glasierter Kalbsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse		CHF 38.50
Pouletbrust mit Kräuterrahmsauce, Reis, Gemüse		CHF 28.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadosrahmsauce, Spätzli, Gemüse		CHF 38.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce, Nudeln, Gemüse		CHF 34.50

# Bankettkarte

## Desserts

Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 8.00
Steiner Chriesiprängel mit hausgemachtem Vanilleglacé	CHF 9.00
Süssmostcreme	CHF 9.00
Zweierlei Schoggimousse mit Früchten	CHF 9.00
Gebrannte Creme	CHF 8.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Vanilleglacé	CHF 14.00
2 hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten und Früchte Coulis	CHF 9.00
Dessertvariation mit 5 Komponenten, je nach Saison	CHF 15.00
Kleinere Dessertvariationen mit 3 Komponenten, je nach Saison	CHF 12.00
Zitronengrassobert mit Prosecco	CHF 9.00
Variation von der Ananas (gebackenes Kuchlein-Sorbet-Salat)	CHF 12.00
Vanille-Parfait mit Früchten	CHF 10.00
Muotathaler Rahmkirschtorte mit Früchten	CHF 9.00

# Bankettkarte

## **Menu Cheval Blanc**

Gebratene Entenbrustscheiben an Saisonsalat und Mango Chutney

\*\*\*

Spinatschaumsuppe mit Speck

\*\*\*

Kronenbraten am Tisch präsentiert mit Kräuterjus  
Dauphine-Kartoffeln und buntem Gemüse

\*\*\*

Vanille-Parfait mit Früchten

Schwein CHF 78.00

Kalb CHF 88.00

## **Schwyzter Menu**

Bunter Blattsalat mit «Chrüttersauce» und Muotathaler-Rohschinken-Heu

\*\*\*

Schwyzter Katzenjammersuppe  
(Zwiebelsuppe mit Käsecroutons)

\*\*\*

Gebrautes Forellenfilet mit Gemüse-Spaghetti und Safranschaum

\*\*\*

Suure Mocke mit Gumelistunggis und Wurzelgemüse

\*\*\*

Steiner Chriesiprägel und Vanilleglacé

CHF 79.00

Ohne Fisch CHF 63.00

## **Einfach gut**

Bunter Saisonsalat mit Trockenfleisch und Melone

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Béarnaise Sauce,  
Kartoffelkroketten und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Muotathaler Rahmkirschtorte

CHF 69.00

# Bankettkarte

## **Insel-Klassiker**

Hausgeräucherte Brüggliforelle an Meerrettichcreme  
Mit knackigem Fenchelsalat und seinen gerösteten Samen

\*\*\*

Rüebli-Ingwerschaumsuppe

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Berghonig glasiert,  
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Brännli Crème mit Birnenkompott und Mandelkrokant

CHF 88.00

Ohne Vorspeise CHF 69.00

## **Hochsigsmenü**

Marinierte Lachsforelle an Wasabi-Panna Cotta mit Curry und Kresse

\*\*\*

Leutschner Weissweinschaumsuppe mit Speck

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit jungem Lauch,  
Tomate und Crevetten-Bonbon

\*\*\*

Kokos-Limonen-Sorbet mit Wodka

\*\*\*

Mit Balsamico mariniertes Black Angus Rindsfilet an Wirsing und Pilzen  
und rustikalem Kartoffelstock

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Ananas und Vanille

4-Gang ohne Fisch und Sorbet

CHF 81.00

5-Gang ohne Sorbet

CHF 103.00

6-Gang

CHF 110.00



# Bankettkarte