



Menüvorschläge

für Ihren Anlass im Bad Schwarzenberg

Feste feiern und unvergessliche Momente erleben. Für die Planung Ihres Anlasses besprechen wir gerne mit Ihnen die Gestaltung der Räumlichkeiten und das Menü, welches Sie für Ihren Anlass wünschen.

Unser Bankett-Saal bietet Platz für bis zu 100 Personen. Für kleinere Anlässe ist er unterteilbar, so feiert man in heimeliger Atmosphäre mit Gästen, bis zu 25-30 Personen.

Bei kleineren Anlässen bis zu 18 Personen können Sie falls Sie es wünschen Ihren Anlass in unserem Restaurant genießen.

Liebe Gäste

Sehr gerne überreichen wir Ihnen unsere Menüvorschläge für Ihren bevorstehenden Anlass. Wir freuen uns jetzt schon, Sie in unserem gemütlichen Sääli oder rustikalen Restaurant begrüßen zu dürfen.

Folgende Gerichte sind für Anlässe ab 10 Personen gedacht.
(Dies ist nicht unsere à la carte Karte!)

Die verschiedenen Vorschläge können auch beliebig kombiniert werden. Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menüs. Für eine optimale Vorbereitung danken wir Ihnen, wenn Sie uns die genaue Teilnehmerzahl 24 Stunden im Voraus mitteilen können. Diese Personenzahl gilt als Grundlage für unseren Einkauf, die Vorbereitung, sowie für die Rechnungsstellung.

Alle Preise sind inkl. 8.1% Mehrwertsteuer (Änderungen sind vorbehalten)
Weitere Informationen finden Sie auf der hintersten Seite.

Zum Apéro

Zum Einstieg in Ihr Fest empfehlen wir Ihnen einen Apéro, bei schönem Wetter in unserem herrlichen Garten.

Apéro-Snacks

Einfach & Fein

Pommes Chips, Nüssli, Wasabinüsse und Oliven

CHF 3.50 pro Person

Gesund & Gut

Gemüsedip mit verschiedenen Saucen
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

CHF 5.- pro Person

Mediterraner Apéro

Melone mit Rohschinken, Oliven,
Parmesanmöckli, Pizzabrot, Tomaten-Mozzarella-Spiessli,
Thunfischbrötli, Gazpacho im Gläsli

CHF 13.50 pro Person

Haus-Apéro

Mini Sandwiches, Schinkengipfeli, Chäschüechli,
Blätterteiggebäck, Trockenfleisch mit Käse,
Früchtespiessli

CHF 15.- pro Person

Kalte Vorspeisen

| | | |
|---|-----|-------|
| Melonen mit Rohschinken | CHF | 15.50 |
| Frischer Rauchlachs mit Toast und Butter | CHF | 19.50 |
| Zucchinicarpaccio mit Oliventapenade und roten Zwiebeln | CHF | 14.50 |
| Wassebüffelcarpaccio mit Nüssen und Toggenburger Bergkäse | CHF | 19.50 |

| | | |
|------------------------------------|-----|------|
| Vorspeisen-Buffer (ab 20 Personen) | CHF | 42.- |
|------------------------------------|-----|------|

Die Köstlichkeiten

können nach Belieben zusammengestellt werden.

Warme Vorspeisen

| | | |
|---|-----|-------|
| Risotto nach Jahreszeit verfeinert | CHF | 15.50 |
| Hausgemachte Kartoffelgnocchi | CHF | 16.- |
| Balchenfilets auf Mediteranem Cous-Cous | CHF | 18.- |
| Balchenfilets „Hausart“ | CHF | 18.- |
| Balchenfilets gebacken | CHF | 18.- |
| Zanderknusperli mit Tartaresauce | CHF | 17.50 |

Suppen

| | | |
|---|-----|------|
| Saisonale Gemüsesuppen nach Wahl | CHF | 8.50 |
| Kraftbrühe mit Gemüsestreifen | CHF | 8.50 |
| Kraftbrühe mit Flädli | CHF | 8.50 |
| Tomatencrèmesuppe | CHF | 9.- |
| Karotten-Vanillecrèmesuppe mit Frühlingsrolle | CHF | 11.- |
| Bündner Gerstensuppe mit frischen Kräutern | CHF | 9.50 |

Salate

| | | |
|--|-----|-------|
| Blattsalat mit Speck und Croûtons | CHF | 11.- |
| Blattsalat mit Zanderknusperli | CHF | 15.- |
| Nüsslissalat mit Ei Speck und Croûtons | CHF | 15.- |
| Nüsslissalat mit Ei | CHF | 11.50 |
| Gemischter Salat | CHF | 11.50 |
| Blattsalat | CHF | 8.50 |

| | | |
|---------------------------|-----|-------|
| Blattsalat je nach Saison | CHF | 10.50 |
|---------------------------|-----|-------|

Frühling – Mit Spargeln und frischen Kräuter
Sommer – Bunter Sommersalatmix mit Melone
Herbst – Mit Birnen und Kernenmix
Winter – Mit Trauben und Baumnüssen

Hauptgänge

- 1. Pouletgeschnetzeltes an Currysauce** CHF 26.-
Garniert mit Früchten, im Reisring
- 2. Schweinsvoressen „Grossmutterart“** CHF 25.-
Mit Erbs und Rüebl
Dazu servieren wir Kartoffelstock
- 3. Schweinskotelette „Jägerart“** CHF 31.-
Gemüse garnitur
Serviert Pommes frites
- 4. Schweinsrippenbraten „Normande“** CHF 34.-
Gemüse garnitur
Kartoffel-Croquetten
- 5. Piccata nach Mailänderart vom Schwein** CHF 29.-
Serviert auf sämigem Safran-Risotto
- 6. Schweinshaxen „Tessinerart“** CHF 26.-
Mit Bohnen nach Bauernart und glasierten Rüebl
Begleitet von Kräuterkartoffeln
- 7. Goldgräberplatte in 2 Gängen serviert** CHF 39.-
Drei Schweinsfilets mit drei verschiedenen Saucen
Begleitet von Gemüse garnitur und Pommes frites
- 8. Kalbs- und Schweinsbraten** CHF 38.-
Gemüse garnitur, Kartoffelstock
- 9. Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art** CHF 39.-
Rösti
- 10. Kalbsrahmschnitzel** CHF 41.-
Gemüse garnitur und Nüdeli
- 11. Kalbs-Cordon-bleu** CHF 44.-
Gemüse garnitur und Pommes frites

- | | |
|---|--------------------------|
| 12. Kalbshaxe Auf Safranrisotto mit Ratatouille | CHF 35.- |
| 13. Kalbssteak mit Morcheln Gemüse garnitur und Nüdeli | CHF 55.- |
| 14. Kalbfleischröllchen, Stecchini „ticinese“ gefüllt mit Rohschinken und Spinat Auf Safranrisotto mit Ratatouille | CHF 43.- |
| 15. Rindsschmorbraten Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli | CHF 32.- |
| 16. „Farmer-Steak“ Rinds-Huftsteak im Speckmantel Mit „Café de Paris“, Gemüse garnitur und Bratkartoffeln | CHF 34.- |
| 17. Rinds-Entrecôte mit „Café de Paris“ Gemüse garnitur und Bratkartoffeln | CHF 42.- |
| 18. Roastbeef „Englische Art“ serviert mit Béarnaise Gemüse garnitur und Kartoffelgratin | CHF 47.- |
| 19. Rindsfilet „Combination“ (mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer) Gemüse garnitur und Mascarpone risotto | CHF 54.- |
| 20. Drei Filets „Hausart“ (Von Rind, Kalb und Schwein) Gemüse garnitur und Berny-Kartoffeln | CHF 52.- |
| 21. Châteaubriand Sauce béarnaise und Kräuterbutter Gemüse garnitur und Berny-Kartoffeln | CHF 61.- |
| Buffet-Party Vorspeisen, Hauptgang und Dessertbuffet | Preis auf Anfrage |
| Grillbuffet mit Salaten, Ofenkartoffeln | Preis auf Anfrage |

Fische

Balchenfilets pochiert „Zugerart“ CHF 38.-
Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

Balchenfilets gebraten „Huusart“ CHF 38.-
Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

Balchenfilets gebraten „Ascona“ CHF 38.-
Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

Balchenknusperli gebacken mit Tartaresauce CHF 38.-
Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

Balchenfilets gebraten mit Baumnussbutter CHF 38.-
Serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

Tagesfisch auf Anfrage...

Vegetarische Hauptgänge

Gemüseteller CHF 25.-
mit saisonalem Gemüse und Croquetten

Zucchetti und Auberginenpiccata CHF 26.-
mit Tomatensauce serviert auf Risotto

Sämiger Risotto CHF 24.-
je nach Saison zubereitet

Früchte Curry CHF 25.-
Serviert im Reisring

Schöne Kreationen vom Chef empfohlen

Wynentaler-Menu

Rüebli-Orangensüppi

Haussalat

Balchen in Butter gebraten

Auf Rahmsauerkraut

Schweinsfilets mit frischen Kräuter

Bratkartoffeln und Gemüse garnitur

Saisonales Dessert im Glas serviert

CHF 84.-

Tessiner-Menu

Tessinerteller

Coppa, Salami, Salametti, Rohschinken

Blattsalat mit Kaninchenstreifen und Sauerrahm Dip

Minestrone

Kalbfleischröllchen Tessinerart

(Stecchini ticinesi)

Safranrisotto

Ratatouille

Panna Cota mit Fruchtsauce

CHF 84.-

Süßspeisen

| | |
|---|-----------|
| Gemischte Glace mit Rahm | CHF 8.60 |
| Gebrannte Crème mit Vanilleglace | CHF 10.50 |
| Coupe Maison Fruchtsalat mit Vanille und Erdbeer-Glace | CHF 10.50 |
| Hausgemachtes Tiramisù „Classic“ | CHF 11.50 |
| Hausgemachtes Tiramisù Mit frischen Früchten je nach Saison | CHF 11.50 |
| Hausgemachte Früchtemousse je nach Saison | CHF 10.50 |
| Hausgemacht Parfaits je nach Saison Mit Früchten garniert | CHF 13.50 |
| Dessertteller mit allerlei gluschtigen Sachen Wird je nach Saison zusammengestellt | CHF 15.50 |
| Dessertbuffet (ab 20 Personen) | CHF 26.- |

Gerne zeigen wir Ihnen ebenfalls unsere Coupe-Karte

Tischordnung

Für Ihren Anlass die passende Bestuhlung:

Blocktisch:

Tischreihen:

Fischgrat:

Blocktischgruppen:

U-Form:

Dekoration

Auf Wunsch besorgen wir für Sie frische Blumenarrangements, diese werden Ihnen als Selbstkosten weiterverrechnet.

Ansonsten werden wir die Tische saisonal von uns dekorieren.

Houssen

Weisse Stuhlhussen verleihen Ihrem Anlass einen ganz besonderen Glanz.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen ebenfalls lila Schleifchen für die Stuhllehne an.

Wir verrechnen bei einem Bankett CHF 4.50 pro Stuhl.

Kinder

Gerne können Sie von diversen Kindermenü's bestellen, oder kleine Portionen von Ihrem Menü aussuchen.

Allergien

Wir nehmen gerne auf Gäste mit Allergien Rücksicht, um einen tadellosen Ablauf zu generieren, bitten wir Sie dies uns vorgängig mitzuteilen.

Wein/Zapfengeld

Finden Sie in unserer Weinauswahl den passenden Wein nicht? Lassen Sie es uns wissen, gerne organisieren wir ihn für Sie. Falls Sie den Wein selbst mitbringen werden wir pro Flasche ein Zapfengeld von CHF 28.- verrechnen.

Wir sichern Ihnen eine tadellose Bedienung zu und freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Fabienne und Flavio Böll-Roth
und das B A D -Team

Telefon: 062 773 18 18

Fax: 062 773 18 88

www.bad-schwarzenberg.ch

E-Mail: info@bad-schwarzenberg.ch

Ruhetage: Montag und Dienstag, sowie Mittwoch ab 14:00 geschlossen