

Bankettvorschläge

Liebe Gäste

Die nachfolgenden Menuvorschläge servieren wir Ihnen gerne ab 10 Personen.
Bitte beachten Sie, dass nur **1 Menu** für die gesamte Gruppe ausgewählt werden kann.

Es besteht die Möglichkeit bis 20 Personen von unserer à la Carte Karte zu bestellen,
jedoch muss hier mit einer längeren Wartezeit gerechnet werden.

Für Ihren Anlass passen wir das Angebot gerne Ihren Wünschen an
und stehen Ihnen für eine individuelle Beratung jederzeit gerne
unter der Telefonnummer 034 428 84 28 zur Verfügung.

Preisänderungen vorbehalten!

Wir freuen uns bereits heute,
Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Schützenhaus-Team

Apérohäppchen

Teiggebäck

Gemischtes Blätterteiggebäck	pro Person	CHF	2.50
Cocktail-Canapés	pro Stück	CHF	3.50
Finger-Sandwiches gefüllt mit: Tomaten-Mozzarella, Käse, Salami, und Rohschinken	pro Stück	CHF	3.50
Schinkengipfeli, Käse- und Spinatküchlein, Quiche Lorraine	pro Stück	CHF	3.50

Vegetarisch

Crudités mit 3 verschiedenen Dips	pro Person	CHF	2.50
Gefüllte Peperoncini mit Frischkäse (pikant), Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	CHF	2.50

Tour Schützenhaus

Chips (Paprika und Nature) Gefüllte Bierbrezel mit Knoblauch- und Schnittlauchbutter Finger-Sandwiches gefüllt mit Tomaten-Mozzarella, Käse, Salami, und Rohschinken Wienerli im Teig, Schinkengipfeli, Mini Käse- und Spinatküchlein, Quiche Lorraine Fleisch- und Käseplatte ⇒ Wir rechnen mit 12 Einheiten pro Person	pro Person	CHF	26.00
--	------------	-----	-------

Passend zum Bier

Ganze Bierbrezel nature	pro Stück	CHF	5.20
Gefüllte Bierbrezel mit Knoblauchbutter und Schnittlauchbutter	pro ½ Stück	CHF	3.25
mit Salami, Schinken und Rohschinken	pro ½ Stück	CHF	4.50

Apéroplatten

Chäsplatte für 4 Personen

Emmentaler, Greyerzer und Tête de Moine Hausbrot und Butter	pro Platte	CHF	18.00
--	------------	-----	-------

Fleischplatte für 4 Personen

Salsiz, Landjäger, Salami, Schinken, Rossspeck, Emmentaler Essiggurken, Silberzwiebeln und Tomatenschnitzen Hausbrot und Butter	pro Platte	CHF	28.00
---	------------	-----	-------

Schützenhausplatte ab 4 Personen

Emmentaler, Greyerzer und Tête de Moine, Salsiz, Landjäger, Salami, Schinken, Rossspeck und Garnituren Hausbrot und Butter	pro Platte	CHF	35.00
--	------------	-----	-------

Menuvorschläge

Menü 1

Grüner Blattsalat
Mit Nussmischung, Croûtons und Hausdressing

Penne Bolognese (CH)
mit Parmesanflocken

CHF 22.50

Menü 2

Grüner Blattsalat
mit Nussmischung, Croûtons und Hausdressing

Schweinsschnitzel(CH) an Rahmsauce
mit Butternudeln

CHF 26.50

Menü 3

Gemischter Saisonsalat
Mit Nussmischung, Croûtons und Hausdressing

Riz Casimir
Pouletgeschnetzeltes (CH) mit Currysauce
Banane, Ananas und gerösteten Mandeln

Schokoladencrème im Weckgläsli

CHF 35.00

Menü 4

Carpaccio vom geräucherten Beinschinken
mit Kräutervinaigrette

Emmentaler Kalbsragout
mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock

Gebrannte Crème mit Meringue

CHF 39.50

Menü 5

Dörrtomaten-Risotto mit Thymian

Im Ofen gebratene Schweinsschulter (CH)
mit hausgemachter Bier-Cognacsauce
Kartoffelgratin und Gemüse

Früchtekuchen mit Rahm

CHF 41.50

Menü 6

Tessiner Gemüsesuppe

Brasato al Barolo
Im Rotwein geschmorter Rindsbraten
mit Polenta und Peperonata

Vanilleglace mit Baileys

CHF 43.50

Menü 7

Bündner Gerstensuppe

Kalbsgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art
Goldbraune Rösti
Gemüse vom Markt

Caramelköppli mit Rahm

CHF44.50



Das Schützenhaus-Team bietet verschiedene Spezialmenüs für Gäste an, die aus medizinischen, gesundheitsbedingten oder religiösen Gründen individuelle Menüwünsche haben.

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche für das ausgewählte Menu

Saisonale Klassiker

Frühling (März bis Mai)

Spargelcrèmesuppe

**

Am Stück gebratenes Schweinefilet (CH)
mit Kräuterhollandaise
Neuen Kartoffeln und grünen Spargeln

**

Erdbeer-Mousse mit Rhabarberkompott

CHF 43.50

Sommer (Juni bis August)

Melone mit Landrauchschinken

Glasierter Kalbsbraten (CH) mit Thymianjus
Butternudeln
Sommergemüse

Pfirsichglace mit Rahm

CHF 44.50

Herbst (September - November)

Kürbiscrèmesuppe mit Gin parfümiert
oder

Nüsslersalat mit Ei

**

Schweinsgeschnetzeltes an Waldpilzssauce
Hausgemachte Spätzli mit Rosenkohl

**

Marroni-Mousse

CHF 45.50

Winter (Dezember – Februar)

Selleriecremesuppe mit Croutons

Suure Mockä (CH)
Kartoffelstock mit Trüffel-Öl
Glasierter Karotten

Gebrannte Crème mit Meringue Brösmeli

CHF 42.50

Unsere Biermenüs

1.

Bunter Blattsalat mit Nussmischung und Croûtons
Bier-Balsamico-Vinaigrette

Im Ofen gebratene Schweineschulter (CH)
mit hausgemachter Bier-Cognacsauce
Kartoffelgratin und Gemüse

Vanille-Biercème mit Früchten

CHF 46.00

3.

Nüsslersalat
an Bier-Balsamicovinaigrette

Kalbsbraten (CH) im Willy Biersud
Bratkartoffeln
Grüne Bohnen mit Speck

Ceres Bier-Honigparfait

CHF 44.50

3.

Willy Bier-Zwiebelsuppe

Hackbraten (CH) mit Willy Biersauce
Hörnli Grossmutter Art
Dörrbohnen

Apfelringe im Bierteig
mit hausgemachter Bierglace

CHF 41.00

Sämtliche Bierkomponenten bestehen aus unseren hauseigenen, produzierten Biere
Willy (Amber) Ägir (Pale Ale) Ceres (mit Zitronenschnitz)

Prosst

Buffets (ab 50 Personen)

Schützenhaus Buffet

Kalt

Reichhaltiges Salatbuffet (6 Sorten) mit 2 hausgemachten Dressings
dazu knusprige Croûtons und verschiedene Salatgarnituren

Hauptgerichte

Im Ofen gebratene Schweineschulter (CH), goldbraun gebackene Pouletschenkel (CH)
hausgemachter Kartoffelgratin, Pilawreis mit frischen Kräutern und Gemüse vom Markt

Süssspeisen

Frischer Fruchtsalat, Schokoladencrème im Weckgläsli, Caramelköppli, Meringue, Süssmostcreme mit Apfelschnitzen
und geschlagener Rahm

Preis pro Person CHF 48.00

Bauern Buffet

Suppe

Bauernsuppe nach Grossmutter Art

Kalte Vorspeisen

Charcuterie-Platte mit Hobelkäse, Kartoffel-Gurkensalat, Wurstkäse und 4 verschiedene Gemüsesalate mit 2
verschiedenen hausgemachten Dressings

Hauptgerichte

Suure Mocke (CH) mit Kartoffelstock, Bauern Bratwurst (CH) an Zwiebelsauce mit Rösti, Älpler Makkaroni mit
Röstzwiebeln und Apfelmus, Marktgemüse

Süssspeisen

Honigparfait nach Emmentaler Tradition, Meringue, Brönnti Creme, frischer Fruchtsalat, Früchtekuchen, Caramelköppli,
Käseplatte

Preis pro Person CHF 55.00

Grill Buffet

Salatbuffet

gemischter Blattsalat, Rüeblisalat, Maissalat mit Curry, Tomatensalat mit Basilikum, Hörnlisalat,
Zwiebelringen und Brotcroutons, French- und Italiendressing

Grill mit Beilagen

Lamm-Gigosteak mit Thymian, Rindhacktätschli, Saftiger Schweizer Pouletschenkelsteak
Schweinsschnitzel mariniert, Geflügelbratwurst, Cervelat und Grillbratwurst
Folienkartoffeln mit Sour Cream, frisch auf dem Grill zubereitetes Gemüse, Peperoni, Zucchini,
Maiskolben und Champignons, BBQ-Sauce, Currysauce und Senf

Dessertbuffet

Frische Fruchtsalat, Apfelkuchen, Schokoladenmousse, Erdbeercreme, Meringues mit Rahm und Saisonglacen

Preis pro Person CHF 55.00