

Chlösterli events

Bankettmenüvorschläge

Sehr geehrter Gast

Wir danken Ihnen für das Interesse, bei uns eine Veranstaltung durchzuführen. In dieser Broschüre möchten wir Ihnen verschiedene Menükomponenten vorstellen, welche Ihnen die Möglichkeit geben, Ihr Bankettessen individuell zu gestalten.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben ihr Bestes, damit Sie sich bei uns wohl fühlen. Aus organisatorischen Gründen können wir Bankette erst ab einer Anzahl von 30 Personen anbieten. Über die Feiertage von Ostern und Weihnachten ist es uns leider aus personellen Gründen nicht möglich, neben dem ordentlichen Betriebsablauf noch zusätzliche Bankette anzunehmen.

Wir versuchen bewusst, unsere Kosten zu optimieren, damit wir Ihnen auch günstige Menüvarianten präsentieren können. Da der Service von Speisen sehr personalintensiv ist, können Sie uns bei diesem Vorhaben helfen, wenn Sie das Essen bei einer Versammlung an den Anfang platzieren. So hat unsere Küchenmannschaft keine Wartezeiten und wir können auch künftig günstige Menüs für Versammlungen anbieten. Vielen Dank für Ihr Entgegenkommen.



Aperitif

**Eine Auswahl von mehr als 4 Komponenten kann erst ab
20 Personen angeboten werden**

Salzgebäck	Fr. 1.50 pro Pers.
Chips / Nüssli	Fr. 1.50 pro Pers.
Blätterteigstengel (Käse/Paprika)	Fr. 0.50 pro Stück
Gemüsedips mit drei Saucen	Fr. 5.00 pro Pers.
Mini-Frühlingsrollen	Fr. 1.50 pro Stück
Pizzaecken mit Schinken	Fr. 1.50 pro Stück
Pizzateigschnecken mit Speck und Käse	Fr. 1.50 pro Stück
Baguette weiss oder rustico mit Füllung nach Wahl	Fr. 2.00 pro Stück
Partybrötli hell und dunkel mit Füllung nach Wahl	Fr. 2.50 pro Stück
Schinkengipfeli	Fr. 2.50 pro Stück
Canapées (1/2 Toastbrot) Spargel, Salami, Schinken, Käse	Fr. 2.50 pro Stück
Canapées (1/2 Toastbrot) Rauchlachs, Tartare, Bündnerfleisch	Fr. 3.00 pro Stück
Panierte Riesencrevetten	Fr. 2.50 pro Stück
Pouletspiesschen	Fr. 3.00 pro Stück
Gemüsespiesschen	Fr. 3.00 pro Stück



Suppen

Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 6.00
Griess-Suppe mit Lauch	Fr. 5.00
Gerstensuppe	Fr. 5.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr. 6.00
Karottencrèmesuppe	Fr. 5.00
Blumenkohlcrèmesuppe	Fr. 5.00
Spargelcrèmesuppe*	Fr. 5.00
Curry-Bananencrèmesuppe mit Dattelstreifen*	Fr. 6.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen*	Fr. 6.00
Kraftbrühe mit Einlagen nach Ihrer Wahl (Royale/Eierstich, Backerbsen, Gemüsestreifen, Flädli)	Fr. 5.00

Salate

Grüner Blattsalat	Fr. 6.00
Gemischter Saisonsalat	Fr. 7.50
Nüsslisalat „Mimosa“	Fr. 8.50
Salatbuffet	Fr. 9.00



Kalte Vorspeisen

Windbeutel mit Schinken-Käsefüllung,
Fenchel-Birnengarnitur Fr. 10.00

Perlhuhnterriner mit Ingwer-Hagebuttengelée,
kleines Salatbouquet Fr. 13.00

Poulet-Ententerriner auf Kürbischutney mit
Blattsalat an Gemüsevinaigrette,
Lauwarmes Brandteiggebäck Fr. 14.50

Geräuchertes Entenbrüstchen, Preiselbeer-Portosauce
Saisonblattsalatbouquet in Gurkenkörbli Fr. 13.50

Gemüseterriner mit Poulet an Tomatenvinaigrette
Kleines Salatbouquet Fr. 10.00

Terriner vom Kaninchen,
Orangenkompott mit Curry
Kleines Salatbouquet Fr. 12.00

Melone* mit Rohschinken Fr. 10.50

geräuchertes Forellenfilets
mit Salatbouquet Fr. 12.00



Warme Vorspeisen

Pochiertes Zanderfilet im Zucchettikleid, Safransauce Pommes nature	Fr. 15.00
Pochierte Pangasiusröllchen an Weissweinsauce Wilder Reis	Fr. 11.00
Seeteufelmedaillons auf Peperonicoulis Pilaw-Reis	Fr. 16.00
Im Backteig fritierte Eglifilets Sauce Tartar Salzkartoffeln	Fr. 16.00
Griessgnocchi gefüllt mit frischen Waldpilzen auf Lauchstroh und Tomatensauce	Fr. 10.50
Minipastetchen mit Kalbsmilken auf Gemüsestreifen	Fr. 12.50
Minipastetchen mit Waldpilzen auf Gemüsestreifen	Fr. 10.50
Grüne Spargeln* Sauce Hollandaise, Pommes nature	Fr. 13.00
Kaninchenrückenfilet mit Portweinsauce Polentamöndli Gemüse garnitur	Fr. 13.50

Kalbfleisch

Kalbs-Medaillons an
Morchelrahmsauce
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 42.00

Kalbsschulterbraten mit
Champignonsrahmsauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 25.00

Kalbskarreebraten
Cognacsauce
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 34.00

Kalbssteak
Steinpilzsauce
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 34.00

Kalbsvoressen
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 22.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch
Zürcher Art
Beilage nach Wahl Fr. 26.00



Schweinefleisch

Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln
Calvadosrahmsauce
Beilage nach Wahl
3 Gemüse nach Wahl Fr. 29.00

Sautiertes Schweinshuftschnitzel
Zitronensauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 18.00

Schweinshalsbraten
Steinpilzsauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 20.00

Schweinssteak
Kräuterbutter
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 23.00

Schweinskarreebraten
Senfrahmsauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 23.00

Schweinskarree-Rahmschnitzel
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 22.00

Sautiertes Schweinssteak
Paprikarahmsauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 23.00

Schweinskotelette
Metzgersauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 18.00

Cordon Bleu
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 22.00

Panierte Schnitzel
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 20.00

Spaghetti Carbonara Fr. 16.00

Geflügel

Poulet ganz gebraten
Rosmarinjus
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 20.00

Pouletbrüstchen
Orangensauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 18.00

Pouletbrustpiccata
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 18.00

Truthahnrollbraten
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 17.50



Lamm

Lammgigot mit Rosmarinjus
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 26.00

Lammrückenfilet provençale
Beilage nach Wahl
3 Gemüse nach Wahl Fr. 32.00

Rind

Roastbeef englische Art,
Sauce Béarnaise
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 34.00

Rindsfilet Wellington,
Sauce Hollandaise
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 39.00

Rindsschmorbraten mit
Rotweinsauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 26.50

Spaghetti Bolognese Fr. 15.00

Kaninchen

Sautierter Kaninchenschenkel
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 22.00

Wild*

Hirschentrecôte an Calvadosrahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 34.00

Hirschpfeffer garniert
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 25.00

Rehschnitzeli an Wildrahmsauce,
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 34.00

Rehpfeffer
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 28.00

Geschnetzeltes Rehfleisch an Wildrahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 30.00

Fleischlos

Quornschnitzel
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 18.00

Spaghetti napoli Fr. 12.00

Gemüsepiccata
Beilage nach Wahl Fr. 18.00

Kindermenü

Panierte Schweinskarree-Schnitzel
mit Pommes und Rüepli Fr. 13.00

Spaghetti mit Tomatensauce Fr. 7.50

Chicken Nuggets
mit Pommes frites Fr. 11.00

Spaghettiplausch

Spaghettibuffet mit 3 verschiedenen Saucen
Bolognese / Napoli / Pesto Fr. 16.00

Spaghettibuffet mit 5 verschiedenen Saucen
Bolognese / Napoli / Pesto
Carbonara / Haussauce Fr. 18.00



Herkunft unserer Fleisch- und Fischwaren:

Rindfleisch /Schweiz* und Brasilien, Schweinefleisch Schweiz*, Geflügel / Schweiz , Frankreich, Italien, Deutschland, Kalbfleisch / Schweiz*, Kaninchen / Schweiz*, Deutschland, Ungarn, Wild / Schweiz, Österreich, Lamm / Australien, Neuseeland/ Schottland / Schweiz*, Süsswasserfisch Schweiz, Meerfische / Vietnam / Frankreich

* nach Möglichkeit aus der Region

Beilagen

Zu den Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine der folgenden Beilagen:



Bärlauchspätzli*, Breite Nudeln, Griessgnocchi, hausgemachte Spätzli, hausgemachter Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Lyonerkartoffeln, neue Bratkartoffeln*, Pilawreis, Polenta

mit Parmesan, Pommes Duchesse, Pommes frites, Pommes Williams, Rösti, Safranrisotto, Steinpilzrisotto, Teigwaren, Tomatenspaghetti, Trockenreis, Wildreis.



Gemüse

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl der untenstehenden Gemüse zusammen

Gedämpfter Broccoli mit Mandeln, Schwarzwurzeln mit Rahmsauce, Krautstiele an Rahmsauce, glasierte Karotten Vichy, Kohlrabi mit Butter, gedämpfter Rosenkohl, Ratatouille, sautierte Zucchini, sautierte Bohnen, gefüllte Zucchini mit Peperoni, fritierter Blumenkohl, gedünsteter Blattspinat, gedünstete Kefen, Tomaten mit Lauchfüllung, gratinierte Tomaten provençale, geschmorter Latich, geschmorter Rotkohl*, glasierte Kastanien*, Preiselbeerapfel*, Sauerkraut*.



Gerichte die mit einem Stern (*) bezeichnet sind, können nur saisonal angeboten werden.

Nachspeisen

Schokoladenparfait mit Beerenkompott	Fr. 7.00
Caramelköppli mit Früchtegarnitur	Fr. 5.50
Himbeerroulade mit Rahm	Fr. 6.00
Portweinbirne mit Vanilleglace	Fr. 6.00
Meringues mit Rahm	Fr. 5.50
Meringues mit Glace	Fr. 6.50
Fruchtsalat mit Glace	Fr. 6.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 5.50
Bavaroiseköppli auf Fruchtspiegel, lauwarme Apfeljalousie	Fr. 8.00
Grappaparfait mit Iten Grappa	Fr. 8.00
Diverse Coupes nach unserer Glacekarte	

Hausgemachte Torten (22cm in je 10 Stk. geschnitten)

Schwarzwälder mit Kirsch	Fr. 4.00
Carameltorte	Fr. 3.50
Schoggi-Birnentorte	Fr. 3.50
Aprikosen-Himbeertorte	Fr. 4.00
Erdbeertorte*	Fr. 4.00



Dessertkomponenten für den Dessertteller oder Buffet nach Ihrer Wahl

(für einen Dessertteller benötigt es
mindestens 4 Komponenten)

Minicaramelköpfli	Fr. 1.50
Früchtetörtchen	Fr. 2.50
Schwedenspitz (Biskuit mit Vanillecremefüllung, Grüner Marzipanmantel)	Fr. 2.50
Birnen oder Apfeljalousie (mit Blätterteig, Mandelmasse)	Fr. 2.00
Erdbeer-Roulade	Fr. 2.00
Tiramisu	Fr. 2.50
Schoggimousse	Fr. 2.50
Marronimousse*	Fr. 2.00
Minikirschtörtchen	Fr. 3.50
Baumnussparfait	Fr. 2.50
Gebrannte Crème	Fr. 2.00
Minimeringues	Fr. 0.50
Sorbetkugel, Aroma nach Wunsch	Fr. 1.50
Rahmglacekugel, Aroma nach Wunsch	Fr. 2.00
Vermicellestörtchen	Fr. 2.50



Getränke

Elmer Citro, Apfelsaft,	33 cl	Fr. 4.00
Rivella rot / Rivella blau	30 cl	
Coca Cola / Cola Zero	30 cl	Fr. 4.00
Mineral mit oder ohne Kohlensäure	30 cl	Fr. 4.00
Mineral mit oder ohne Kohlensäure	lt	Fr. 8.00

Bier / Most

Braugold	30 cl	Fr. 4.50
Eichhof Lager	50 cl	Fr. 5.00
Chlösterli Perle dunkel	50 cl	Fr. 5.00
Suure Most mit und ohne Alkohol	50 cl	Fr. 5.00

Kaffee/ Tee

Kaffee nature / creme	Fr. 4.00
Espresso	Fr. 4.00
Doppelter Espresso	Fr. 5.00
Tee	Fr. 3.50
Kaffee Trester / Chrüter/ Zwetschgen	Fr. 5.00

Spirituosen

Kirsch, Williams	Fr. 4.50
Iten Grappa	Fr. 4.50



Schaumwein

Prosecco Conegliano Valdobbadi	7.5 dl	Fr. 42.00
--------------------------------	--------	-----------

Weissweine

Leutschner	5 dl	Fr. 19.00
------------	------	-----------

Epresses	5 dl	Fr. 19.00
----------	------	-----------

Chardonnay California	7.5 dl	Fr. 32.00
-----------------------	--------	-----------

Chablais District d' Aigle	7.5 dl	Fr. 36.00
----------------------------	--------	-----------

Roséwein

Dôle Blance	5 dl	Fr. 18.00
-------------	------	-----------

Rotweine

Leutschner	5 dl	Fr. 19.00
------------	------	-----------

California / Cabernet Sauvignon	5 dl	Fr. 19.00
---------------------------------	------	-----------

Wynns Cabernet Shiraz Merlot	7.5 dl	Fr. 39.00
------------------------------	--------	-----------

Giravolta di primitivo	7.5 dl	Fr. 49.00
------------------------	--------	-----------

Barbera d' Asti - "Isabella"	7.5 dl	Fr. 43.00
------------------------------	--------	-----------



Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine	Fr. 17.00
------------------------	-----------

Falls Sie einen anderen Wein als oben aufgeführt wünschen, lassen Sie uns dies wissen. Gemeinsam mit unseren Lieferanten können wir sicher Ihren Wunsch erfüllen. Preis nach Absprache.