



Essen

Trinken

Feste feiern

sich wohlfühlen!
Chlösterli





Bankettmenüvorschläge

Schön, dass Sie diesen Tag bei uns verbringen möchten.....

..... um sich verwöhnen zu lassen

Für Ihr entgegengebrachtes Interesse an unseren Bankettmenüvorschlägen bedanken wir uns herzlich.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben ihr Bestes, damit Sie sich bei uns wohl fühlen.



Termine

Über die Oster- und Weihnachtsfeiertage ist es uns aus personellen Gründen nicht möglich, neben dem ordentlichen Betriebsablauf noch zusätzliche Bankette anzunehmen. Wir danken für das Verständnis.

Einige Hinweise zur Planung Ihres Anlasses bei uns im Chlösterli

Menüwahl

Mit unseren Menüvorschlägen versuchen wir, möglichst allen Wünschen und Vorstellungen bezüglich Essen gerecht zu werden. Gerne gehen wir auch auf Ihre Wünsche ein. Unsere Bankettkarte bietet eine reichhaltige Auswahl, die kaum Wünsche offen lässt. Das Mitbringen von Lebensmitteln z.B. von Desserts ist deshalb nicht gestattet.

Auswahl

Bankettmenüs beinhalten in der Regel ein einheitliches Menü. Selbstverständlich können wir auf spezielle Essgewohnheiten eingehen. Bei der Verrechnung wenden wir den gleichen Preis wie das Bankettmenü an (ausgenommen Kindermenüs) .

Mindestpersonenanzahl

Bei den Abendveranstaltungen ist die Mindestpersonenanzahl aus wirtschaftlichen und organisatorischen Gründen auf 30 Personen festgelegt. (Bei Feiern von Bewohner bei 20 Personen). Wird diese Zahl an der Veranstaltung unterschritten müssen wir einen Unkostenbeitrag von Fr. 40.-- für abwesende Personen erheben.

Reservierte Personenzahl

Wir weisen Sie höflich darauf hin, dass wir die gemeldete Personenzahl in Rechnung stellen. Die genaue Gästezahl erleichtert uns die Vorbereitungsarbeiten und garantiert Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.





Getränke

Weine finden Sie auf der hintersten Seite. Unser Weinangebot ist unserer Karte zu entnehmen. Sollte Ihnen keiner dieser Weine zusagen, besorgen wir Ihnen bei frühzeitiger Reservierung Ihren gewünschten Wein.

Darbietungen

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Bankettservice anbieten können, sind wir auf genaue Informationen der Zeiten und die Dauer der geplanten Darbietungen angewiesen.

Blumen / Dekorationen

Es bestehen verschiedene Möglichkeiten die Tische zu schmücken. Gerne besorgen wir Ihnen die gewünschten Arrangements gegen Verrechnung. Eine kleine passende und saisonale Tischdekoration wird vom Hause für Sie kostenlos zur Verfügung gestellt.

Verlängerung

Für jede angebrochene Stunde ab 24.00 Uhr verrechnen wir Ihnen Fr. 150.00.

Zahlungsmittel

Gerne stellen wir Ihnen unserer Aufwendungen per Rechnung zu.

Ihre Ansprechperson

Wir empfangen Sie vor Ort gerne zu einer Besprechung Ihres Anlasses. Bitte vereinbaren Sie frühzeitig einen Termin mit Frau Margrit Odermatt, Leitung Gastronomie, Telefon 041 754 66 00.

Aperitif

Chips / Nüssli / Salzgebäck	Fr. 1.50	pro Pers.
Blätterteigstengel (Käse/Paprika)	Fr. 0.50	pro Stück
Gemüsedips mit drei Saucen	Fr. 5.00	pro Pers.
Antipasti-Spiesschen mit Mozzarella	Fr. 3.50	pro Stück
Sprinz-Möckli ca. 30 g	Fr. 3.50	pro. Port
Mini-Frühlingsrollen	Fr. 1.50	pro Stück
Flammkuchen mit Speck 10 Teile chen	Fr. 15.00	pro Ku-
Flammkuchen vegetarisch 10 Teile chen	Fr. 15.00	pro Ku-
Baguette weiss oder rustico mit Füllung nach Wahl	Fr. 3.00	pro Stück
Partybrötli hell und dunkel mit Füllung nach Wahl	Fr. 3.50	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
Bruschetta classic	Fr. 3.00	pro Port.
Knusper Käse Baguette	Fr. 2.00	pro Stück

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





Suppen

Steinpilzcrèmesuppe	Fr. 7.00
Griess-Suppe mit Lauch	Fr. 5.00
Gerstensuppe	Fr. 6.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr. 7.00
Karottencrèmesuppe	Fr. 5.00
Blumenkohlcrèmesuppe	Fr. 5.00
Spargelcrèmesuppe*	Fr. 7.00
Pastinakencrèmesuppe mit Speckstreifen	Fr. 7.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen*	Fr. 7.00
Kraftbrühe mit Einlagen nach Ihrer Wahl Royale/Eierstich, Backerbsen, Gemüwestreifen, Flädli)	Fr. 6.00

Salate

Blattsalat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Nüsslisalat „Mimosa“*	Fr. 9.50
Salatbuffet pro Person	Fr. 11.00
Tomatensalat mit Mozzarella*	Fr. 9.50

Kalte Vorspeisen

Windbeutel mit Schinken-Käsefüllung Fr. 10.00

Perlhuhnterrine mit
Ingwer-Hagebuttengelée,
kleines Salatbouquet Fr. 15.00

Poulet-Ententerrine auf Kürbischutney mit
Blattsalat an Gemüsevinaigrette,
lauwarmes Brandteiggebäck Fr. 16.50

Hirschcarpaccio mit gehobeltem Sprinz
und lauwarmem Brioche* Fr. 18.00

Gemüseterrine mit Poulet an Tomaten-
vinaigrette, kleines Salatbouquet Fr. 10.00

Felchenterrine
Ingwer Curry Chutney
kleines Salatbouquet Fr. 15.00

Melone* mit Rohschinken Fr. 10.50

geräuchertes Forellenfilet
kleines Salatbouquet
Fenchel-Birnengarnitur Fr. 14.00

* Saisonal





Warme Vorspeisen

Pochiertes Zanderfilet im Zucchettikleid Safransauce Pommes nature	Fr. 17.00
Pochierte Rotzungenfilets an Weissweinsauce Wildreis	Fr. 14.00
Seeteufelmedaillons auf Peperonicoulis Pilaw-Reis	Fr. 18.00
Im Backteig fritierte Eglifilets Sauce Tartar Salzkartoffeln	Fr. 18.00
Griessgnocchi gefüllt mit Waldpilzen auf Lauchstroh und Tomatensauce	Fr. 12.50
Minipastetchen mit Kalbsmilken auf Gemüsestreifen	Fr. 14.50
Minipastetchen mit Waldpilzen auf Gemüsestreifen	Fr. 12.50
Grüne Spargeln* Sauce Hollandaise Pommes nature	Fr. 16.00
Kaninchenrückenfilet mit Portweinsauce Polentamöndli Gemüse garnitur	Fr. 15.50

* Saisonal

Hauptspeisen fleischlos

Quornschnitzel Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 18.00
Spaghetti Napoli	Fr. 16.00
Selleriepiccata Tomatenspaghetti	Fr. 18.00
Gemüseschnitzel Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 18.00
Getreide Burger Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 18.00
Getreide Cordon Bleu Hawaii Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 22.00
Pilzpastetchen Wildreis Broccolirösli	Fr. 20.00
Paniertes Blumenkohl-Käsemedaillon Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	Fr. 22.00





Hauptspeise Kalbfleisch

Kalbs-Medaillons
Morchelrahmsauce
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 48.00

Kalbsschulterbraten
Champignonsrahmsauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 29.00

Kalbskarreebraten
Cognacsauce
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 39.00

Kalbssteak
Steinpilzsauce
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 39.00

Kalbsvoressen
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 24.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch
Zürcher Art
Beilage nach Wahl Fr. 30.00

Hauptspeise Schweinefleisch

Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln
Calvadosrahmsauce
Beilage nach Wahl
3 Gemüse nach Wahl Fr. 33.00

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 oder Paprikasauce
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





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

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

Panierte Schweinskotelette
Spaghetti mit Tomatensauce Fr. 20.00

Hauptspeise Rind

Roastbeef englische Art
Sauce Béarnaise
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 38.00

Rindsfilet Wellington
Sauce Hollandaise
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl Fr. 47.00

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

Hauptspeise Geflügel

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

Pouletbrustpiccata
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl Fr. 20.00

Fitnessecke

Gerne servieren wir Ihnen einen saisonalen Salatteller mit einer Fleischbeilage.

Entrecôte Fr. 32.00

Panierte Schweineschnitzel Fr. 18.00

Kalbsschnitzel nature Fr. 29.00

Pouletbrüstchen Fr. 18.00

Schweinssteak Fr. 21.00

Zusätzlich Pommes frites pro Person Fr. 4.00





Wild*

Hirschcarpaccio mit gehobeltem Sprinz
und lauwarmen Brioche Fr. 26.00

Hirschentrecôte an Calvadosrahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 40.00

Geschnetzeltes Rehfleisch an Wildrahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 32.00

Rehschnitzeli an Wildrahmsauce
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 36.00

Hirschpfeffer garniert
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 25.00

Rehpfeffer
Beilage nach Wahl
Saisongemüse
Früchtegarnitur Fr. 28.00

* Saisonal

Kindermenü

Panierte Schweinskarree-Schnitzel mit Pommes und Rüeblì	Fr. 13.00
Spaghetti mit Tomatensauce	Fr. 7.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	Fr. 11.00

Spaghettiplausch

Spaghettibuffet mit 3 verschiedenen Saucen Bolognaise / Napoli / Pesto	Fr. 16.00
Spaghettibuffet mit 5 verschiedenen Saucen Bolognaise / Napoli / Pesto Carbonara / Haussauce	Fr. 18.00

Herkunft unserer Fleisch- und Fischwaren:

Rindfleisch - Schweiz**, Schweinefleisch - Schweiz**, Geflügel - Schweiz, Kalbfleisch - Schweiz**, Wild - Schweiz und Österreich, Lamm - Schweiz** und Australien, Süsswasserfisch - Schweiz, Meerfische / Frankreich und Deutschland

** 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

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



Nachspeisen

Schokoladenparfait mit Beerenkompott	Fr. 9.00
Caramelköpflì mit Frùchtegarnitur	Fr. 7.50
Himbeerroulade mit Rahm	Fr. 8.00
Portweinbirne mit Vanilleglace	Fr. 8.00
Meringues mit Rahm	Fr. 7.50
Meringues mit Glace	Fr. 8.50
Fruchtsalat mit Glace	Fr. 8.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.50
Bavaroiseköpflì auf Fruchtspiegel, lauwarme Apfeljalousie	Fr. 10.00
Grappaparfait mit Iten Grappa	Fr. 10.00

Diverse Coupes nach unserer Glacekarte

Torten

(22cm in je 10 Stk. geschnitten)

Kirschtorte Treichler	Fr. 7.50 Stück
Schwarzwälder	Fr. 6.50 Stück
Carameltorte (hausgemacht)	Fr. 6.50 Stück
Schoggi-Birnentorte (hausgemacht)	Fr. 6.50 Stück
Aprikosen-Himbeertorte (hausgemacht)	Fr. 6.50 Stück





Dessertkomponenten für den Dessertteller oder Buffet nach Ihrer Wahl

(für einen Dessertteller benötigt es mindestens 4 Komponenten)

Mini-Caramelköpfl	Fr. 3.00
Früchtetörtchen	Fr. 3.50
Schwedenspitz (Biskuit mit Vanillecremefüllung, Grüner Marzipanmantel)	Fr. 3.50
Birnen oder Apfeljalousie (mit Blätterteig, Mandelmasse)	Fr. 3.00
Erdbeer-Roulade	Fr. 3.00
Tiramisu	Fr. 3.50
Schoggimousse	Fr. 3.50
Marronimousse*	Fr. 3.00
Minikirschtörtchen	Fr. 4.50
BaumnuSSparfait	Fr. 4.50
Gebrannte Crème	Fr. 3.00
Minimeringues	Fr. 1.50
Sorbetkugel, Aroma nach Wunsch	Fr. 3.00
Rahmglacekugel, Aroma nach Wunsch	Fr. 3.00
Vermicelle-Törtchen	Fr. 3.50

Getränke

Elmer Citro, Apfelsaft,	30 cl Fr. 4.00
Rivella rot / Rivella blau	33 cl Fr. 4.00
Coca Cola / Cola Zero	33 cl Fr. 4.00
Mineral mit oder ohne Kohlensäure	33 cl Fr. 4.00
Mineral mit oder ohne Kohlensäure	lt Fr. 8.00
Orangenjus	lt Fr. 10.00

Bier / Most

Braugold	33 cl Fr. 4.50
Eichhof Lager	50 cl Fr. 5.50
Suure Most mit und ohne Alkohol	50 cl Fr. 5.50

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 (42 % Vol.)	Fr. 5.50
Iten Grappa (40 % Vol.)	Fr. 5.50





Schaumwein

Prosecco Conegliano Valdobbiadene 7.5. dl Fr. 42.00

Weisswein

Herbstgold, Rutishauser Ostschweiz 5 dl Fr. 19.00

Epeses Lavaux, Dizerens Waadt 5 dl Fr. 19.00

Johannisberg du Valais, Cave Fin Bec 7.5 dl Fr. 38.00

Chât. de Vufflens, Waadt -La Côte 7.5 dl Fr. 36.00

Roséwein

Dôle Blanche 5 dl Fr. 18.00

Rotwein

Leutschner Clevner AOC, Kanton Schwyz 5 dl Fr. 19.00

Cabernet Sauvignon California, Bear Creak USA 5 dl Fr. 19.00

Amarama Primitivo Puglia IGT, Apulien Italien 7.5 dl Fr. 42.00

Rioja Egomei DOCa, Finca Egomei Spanien 7.5 dl Fr. 44.00

Iten Wein „Rodolfo“ , non filtrato 7.5 dl Fr. 43.00

Amoroso Merlot Ticino DOC 7.5 dl Fr. 45.00

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.