

  
**Chlösterli** *sich wohlfühlen!*



**Essen**

**Trinken**

**Feste feiern**

Preise gültig ab 1.1.2023



# 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**

### **MENÜWAHL**

Mit unseren Menüvorschlägen versuchen wir, möglichst allen Wünschen und Vorstellungen bezüglich Essen gerecht zu werden. Unsere Bankettkarte bietet eine reichhaltige Auswahl, die kaum Wünsche offen lässt. Das Mitbringen von Lebensmitteln z.B. von Desserts (ausgenommen für Bewohnende) ist deshalb nicht gestattet.

### **AUSWAHL / ALLERGIEN**

Besprochene Veranstaltungen beinhalten in der Regel ein einheitliches Menü. Selbstverständlich können wir auf spezielle Essgewohnheiten eingehen, welche uns im Vorfeld mitgeteilt werden müssen. Bei der Verrechnung wenden wir den gleichen Preis wie das Bankettmenü an (ausgenommen Kindermenüs). Wir geben uns Mühe, die Speisen so zuzubereiten, dass auch Mitmenschen von Unverträglichkeiten das Essen genießen können. Wir bitten Sie im Vorfeld abzuklären, ob wir Menübestandteile speziell zubereiten oder ersetzen müssen. Anpassungen betreffend Allergien müssen 24 Std. vor der Veranstaltung bei uns gemeldet sein. Falls Sie Gäste zu Ihrem Anlass einladen, welche sich Vegetarisch oder Vegan ernähren, beraten wir Sie gerne persönlich.

### **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.

### **DARBIETUNGEN**

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

### **GETRÄNKE**

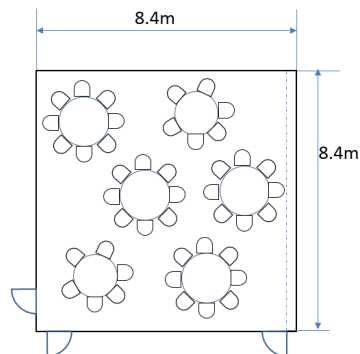
Unser Weinangebot ist unserer Karte zu entnehmen. Sollte Ihnen keiner dieser Weine zusagen, dürfen Sie selbstverständlich ihren Lieblingsweins selber mitbringen, für welchen wir Zapfengeld verrechnen.





## RÄUMLICHKEITEN

Untenstehend haben wir Ihnen unsere beiden Haupträume aufgezeigt. Falls Sie mehr oder wenige Plätze benötigen, lassen Sie es uns wissen. Wir haben noch zusätzliche Möglichkeiten damit wir für Sie die ideale Lösung haben



### Bankettsaal

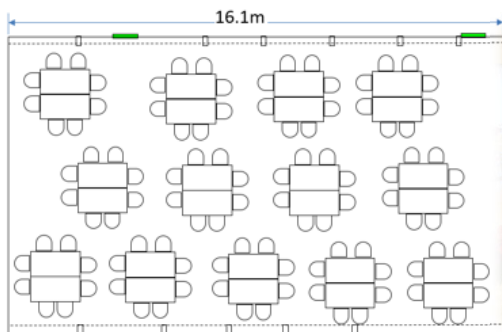
Ideale Personenanzahl:

Bankette Blöcke

24 bis 40

Bankette Runde Tische

24 bis 36



### Mehrzwecksaal:

Ideale Personenanzahl:

Konzerte

bis 180

Versammlungen Reihen

bis 200

Bankette Reihen

50 bis 150

Bankette Blöcke

50 bis 104

Bankette Runde Tische

50 bis 96

---

## **TISCHWÄSCHE**

Für die entsprechende Feier der passende Tisch. Bei einem Menüpreis ab CHF 50.— ist ein weisses Gedeck im Preis eingerechnet. Falls Sie den Wunsch nach einem weiss gedckten Tisch schon bei einem kleineren Menü haben, erfüllen wir Ihnen diesen Wunsch selbstverständlich gerne. Für diesen Wunsch stellen wir Ihnen pro Person einen Unkostenanteil von CHF 2.- zusätzlich in Rechnung .

## **VERLÄNGERUNG**

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

## **VERSAMMLUNGEN**

Wir versuchen möglichst die Kosten zu optimieren. Nur für Sie und Ihre Veranstaltung arbeiten unsere Mitarbeitenden und können während der Versammlung keine Arbeiten übernehmen. Aus diesem Grund macht es Sinn, dass Sie das Essen (ausgenommen Dessert) vor der Versammlung zu sich nehmen. So kann die Küchenmannschaft Feierabend machen und Sie müssen die Wartezeit nicht übernehmen. Falls Sie trotzdem den Wunsch haben, erst nach der Versammlung essen zu wollen, müssen wir Ihnen einen Zuschlag von CHF. 5.— / pro Person für die Wartezeit in Rechnung stellen.

## **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	1.50	pro Pers.
Blätterteigstengel (Käse/Paprika)	0.50	pro Stück
Gemüsedips mit drei Saucen	5.00	pro Pers.
Antipasti-Spiesschen mit Mozzarella	3.50	pro Stück
Sprinz-Möckli ca. 30 g	3.50	pro. Port
Mini-Frühlingsrollen	1.50	pro Stück
Flammkuchen mit Speck 10 Teile	15.00	pro Kuchen
Flammkuchen vegetarisch 10 Teile	15.00	pro Kuchen
Baguette weiss oder rustico mit Füllung nach Wahl	3.50	pro Stück
Partybrötli hell und dunkel mit Füllung nach Wahl	4.00	pro Stück
Schinkengipfeli	3.00	pro Stück
Canapées (1/2 Toastbrot)		
Spargel, Salami, Schinken, Käse	3.00	pro Stück
Canapées (1/2 Toastbrot)		
Rauchlachs, Tartare, Bündnerfleisch	3.50	pro Stück
Panierte Riesencrevetten	3.50	pro Stück
Pouletspiesschen	3.50	pro Stück
Gemüsespiesschen	3.50	pro Stück
Bruschetta classic	3.50	pro Port.
Knusper Käse Baguette	3.00	pro Stück

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

---

## Suppen

Steinpilzcrèmesuppe	8.00
Griess-Suppe mit Lauch	6.00
Gerstensuppe	7.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin	8.00
Karottencrèmesuppe	6.00
Blumenkohlcrèmesuppe	6.00
Spargelcrèmesuppe*	8.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen*	8.00
Maiscrèmesuppe mit Kurkuma	8.00
Kraftbrühe mit Einlagen nach Ihrer Wahl Royale/Eierstich, Backerbsen, Gemüwestreifen, Flädli)	7.00

## Salate

Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.00
Nüsslisalat „Mimosa“*	12.00
Salatbuffet pro Person	14.00
Tomatensalat mit Mozzarella*	11.50

\* Saisonal





## Kalte Vorspeisen

Hors d'Oeuvreteller	12.00
Mostbröcklicarpaccio mit gehobelten Sprinz	18.00
Perlhuhnterrine mit Ingwer-Hagebuttengelée kleines Salatbouquet	17.00
Poulet-Ententerrine auf Kürbischutney mit Blattsalat an Gemüsevinaigrette	18.50
Gemüseterrine mit Tofu an Tomatenvinaigrette kleines Salatbouquet	13.00
Zander-Lachsterrine Ingwer Curry Chutney kleines Salatbouquet	17.00
Melone* mit Rohschinken	12.00
geräuchertes Forellenfilet kleines Salatbouquet Fenchel-Birnengarnitur	14.00
Orientalischer Linsensalat mit Halloumi auf Chicorée	12.00



---

## Warme Vorspeisen

Pochiertes Zanderfilet im Zucchettikleid  
Safransauce  
Salzkartoffeln 19.50

Pochierte Rotzungenfilets  
an Weissweinsauce  
Wildreis 16.50

Seeteufelmedaillons  
auf Peperonicoulis  
Pilaw-Reis 20.00

Im Backteig frittierte Eglifilets  
Sauce Tartar  
Salzkartoffeln 20.00

Minipastetchen mit Kalbsmilken  
auf Gemüsestreifen 17.00

Minipastetchen mit Waldpilzen  
auf Gemüsestreifen 14.50

Spargeln\*  
Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln 18.50

\* Saisonal





## Hauptspeise Kalbfleisch

Kalbs-Medaillons Morchelrahmsauce Beilage nach Wahl 4 Gemüse nach Wahl	55.00
Kalbsschulterbraten Champignonsrahmsauce Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	33.00
Kalbskarreebraten Cognacsauce Beilage nach Wahl 4 Gemüse nach Wahl	45.00
Kalbssteak Steinpilzsauce Beilage nach Wahl 4 Gemüse nach Wahl	45.00
Kalbsvoressen Beilage nach Wahl 2 Gemüse nach Wahl	28.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Beilage nach Wahl	35.00

*sich wohlfühlen!*

---

## Hauptspeise Schweinefleisch

Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln  
Calvadosrahmsauce  
Beilage nach Wahl  
3 Gemüse nach Wahl 38.00

Schweinshuftschnitzel  
Zitronensauce  
Beilage nach Wahl  
2 Gemüse nach Wahl 21.00

Schweinshalsbraten  
Steinpilzsauce  
Beilage nach Wahl  
2 Gemüse nach Wahl 23.00

Schweinssteak  
Kräuterbutter oder Paprikasauce  
Beilage nach Wahl  
2 Gemüse nach Wahl 27.00

Schweinskarreebraten  
Senfrahmsauce  
Beilage nach Wahl  
2 Gemüse nach Wahl 27.00

Schweinskarree-Rahmschnitzel  
Beilage nach Wahl  
2 Gemüse nach Wahl 28.00

Cordon Bleu  
Beilage nach Wahl  
2 Gemüse nach Wahl 25.00





---

Panierte Schnitzel  
Beilage nach Wahl  
2 Gemüse nach Wahl 23.00

Panierte Schweinskotelette  
Spaghetti mit Tomatensauce 25.00

## Hauptspeise Rind

Roastbeef englische Art  
Sauce Béarnaise  
Beilage nach Wahl  
4 Gemüse nach Wahl 44.00

Rindsfilet Wellington  
Sauce Hollandaise  
Beilage nach Wahl  
4 Gemüse nach Wahl 56.00

Rindschmorbraten  
Rotweinsauce  
Beilage nach Wahl  
2 Gemüse nach Wahl 30.00

## Hauptspeise Geflügel

Pouletbrüstchen  
Orangensauce  
Beilage nach Wahl  
2 Gemüse nach Wahl 21.00

Pouletbrustpiccata  
Beilage nach Wahl  
2 Gemüse nach Wahl 24.00

---

---

## Fitnessecke

Gerne servieren wir Ihnen einen saisonalen Salatteller mit einer Fleischbeilage.

Entrecôte	37.00
Panierte Schweineschnitzel	21.00
Kalbsschnitzel nature	34.00
Pouletbrüstchen	18.00
Schweinssteak	24.00
Zusätzlich Pommes frites pro Person	5.00

## Kindermenü

Panierte Schweinskarree-Schnitzel mit Pommes und Rüebl	15.00
Spaghetti mit Tomatensauce	9.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	14.00

## Spaghettiplausch

Spaghettibuffet mit 3 verschiedenen Saucen Bolognaise / Napoli / Pesto	20.00
Spaghettibuffet mit 5 verschiedenen Saucen Bolognaise / Napoli / Pesto Carbonara / Haussauce	22.00





## 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\*.

## Herkunft unserer Fleisch- und Fischwaren:

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

\*\* nach Möglichkeit aus der Region

---

## Nachspeisen

Schokoladenparfait mit Beerenkompott	10.00
Caramelköpfli mit Früchtegarnitur	8.50
Himbeerroulade mit Rahm	9.00
Portweinbirne mit Vanilleglace	9.00
Meringues mit Rahm	8.50
Meringues mit Glace	9.50
Fruchtsalat mit Glace	9.50
Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Bavaroiseköpfli auf Fruchtspiegel, lauwarme Apfeljalousie	11.00
Grappaparfait mit Iten Grappa	12.00

## Diverse Coupes nach unserer Glacekarte

### Torten

(22cm in je 10 Stk. geschnitten)

Kirschtorte Treichler	8.50 / Stück
Schwarzwälder	7.50 / Stück
Carameltorte (hausgemacht)	7.50 / Stück
Schoggi-Birnentorte (hausgemacht)	7.50 / Stück
Aprikosen-Himbeertorte (hausgemacht)	6.50 / Stück





## **Dessertkomponenten für den Dessertteller oder Buffet nach Ihrer Wahl**

**(für einen Dessertteller benötigt es mindestens 4 Komponenten)**

Mini-Caramelköpfl	3.50
Früchtetörtchen	4.00
Schwedenspitz (Biskuit mit Vanillecremefüllung, Grüner Marzipanmantel)	4.00
Birnen oder Apfeljalousie (mit Blätterteig, Mandelmasse)	3.50
Erdbeer-Roulade	3.50
Tiramisu	4.00
Schoggimousse	4.00
Marronimousse*	3.50
Minikirschtörtchen	5.00
Baumnussparfait	5.00
Gebrannte Crème	3.50
Minimeringues	2.00
Sorbetkugel, Aroma nach Wunsch	3.50
Rahmglacekugel, Aroma nach Wunsch	3.50
Vermicelle-Törtchen	4.00

*stark wohlfühlen!*



---

## GETRÄNKE

Elmer Citro, Apfelsaft,	30 cl	4.50
Rivella rot / Rivella blau	33 cl	4.50
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	4.50
Mineral mit oder ohne Kohlensäure	33 cl	4.50
Mineral mit oder ohne Kohlensäure	lt	8.50
Orangenjus	lt	11.00

## BIER / MOST

Goldmandli	33 cl	5.00
Baarer Hopfenmandli	50 cl	6.00
Apfelwein Möhl mit und ohne Alkohol	50 cl	6.00

## KAFFEE/ TEE

Kaffee nature / creme	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Tee	4.00
Kaffee Trester / Chrüter / Zwetschgen	5.50

## SPIRITUOSEN

Kirsch, Williams (42 % Vol.)	6.00
Iten Grappa (40 % Vol.)	6.00





## SCHAUMWEIN

Prosecco Conegliano Valdobbiadene 7.5. dl 42.00

## WEISSWEIN

Malvoise, AOC Wallis, Cave Erhard Mathier Sierre 5 dl 26.00

Epesses Lavaux, Alain Parisod 5 dl 21.00

Johannisberg du Valais, Cave Fin Bec 7.5 dl 38.00

Chât. de Vuflens, Waadt –La Côte 7.5 dl 36.00

La Maravilla/Ruedo Spanien, Cave E.Mathier Sierre 7.5 dl 32.00

„ÜSÄ“Huswy Erhard Mathier Sierre 7.5 dl 36.00

Amigne de Vetroz, Cave Erhard Mathier Sierre 7.5 dl 45.00

100 % Amigne

## ROSÉWEIN

Oeil-de-Perdix 5 dl 20.00

## ROTWEIN

Pinot Noir, Cave Erhard Mathier Sierre 5 dl 20.00

Amarama Primitivo Puglia IGT, Apulien Italien 7.5 dl 42.00

Rioja Egomei DOCa, Finca Egomei Spanien 7.5 dl 44.00

Regent, Cave Erhard Mathier Sierre 7.5 dl 45.00

„ÜSÄ“Huswy, Cave Erhard Mathier Sierre 7.5 dl 40.00

Valentina, Cave Erhard Mathier 7.5 dl 52.00

Assemblage

## ZAPFENGELD

Für mitgebrachte Weine 20.00

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.

---

## GESCHENKIDEEN

Das Chlösterli hat eine grosse Palette an Produkten welche im Haus selber produziert werden oder Produkte welche an unseren Vorgaben produziert werden. Falls Sie ein Geschenk suchen - Wir haben es. Gerne stellen wir Ihnen auch einen Korb zusammen

### Unsere in Haus hergestellten Produkte:

Salatsauce Hausgemacht, 1 Liter oder 0.5 Liter

Salatsauce Hausdressing, 1 Liter oder 0.5 Liter

\* ebenfalls erhältlich in der Metzgerei Villiger Unterägeri, Chäslade Unterägeri, Landi Unterägeri, Landi Garage Menzingen

Baumnussalblée mit karamellisierten Baumnüssen

Chlösterlichrapfen

Granatapfelessig

Desinfektsjöndli gemischt

Pralinen einzeln

Claudias Wundersalbe

### Produkte: nach unseren Vorstellungen

Chlösterlichnebel

Chlösterimöckli

Schlusspunkt

Baumnuessschnaps

Üsa rot

0.375 Liter oder 0.75 Liter

Üsa weiss

0.375 Liter oder 0.75 Liter





## Retroraum



Das Chlösterli verfügt über einen Raum mit diversen traditionellen Vergnügungsmöglichkeiten, wie Kegelbahn, Billiard, Darts, Flipper, Töggelikasten. Die Kosten für diesen Raum betragen:

Für Erwachsene	CHF 8 pro Stunde
Für Kinder 6-12 Jahre	CHF 6 pro Stunde
Kinder ab 13 Jahren	CHF 8 pro Stunde
Kinder bis 5 Jahre	gratis

Getränke stehen bereit. Für den kleinen Hunger bereiten wir Ihnen gerne eine kalte Platte vor. Die Kosten für eine kalte Platte inklusive Brot betragen

Für Erwachsene	CHF 20 pro Person
Für Kinder bis 12 Jahre	CHF 10 pro Kind

