

Chlösterli

*sich
wohlfühlen!*



Essen

Trinken

Feste feiern

Preise gültig ab 1.1.2025





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 Mitarbeitenden 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. Bei der Aufbietung unserer Techniker werden wir pro Stunde CHF 50.– verrechnen.

GETRÄNKE

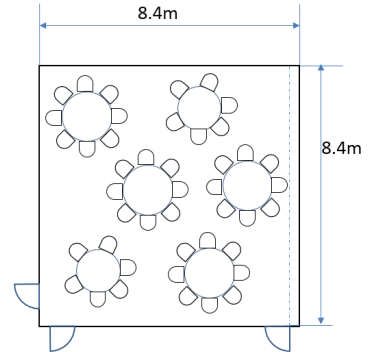
Unser Weinangebot ist unserer Karte zu entnehmen. Sollte Ihnen keiner dieser Weine zusagen, dürfen Sie selbstverständlich ihren Lieblingsweins selber mitbringen, für welchen wir Zapfengeld verrechnen.





RÄUMLICHKEITEN

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



Bankettsaal

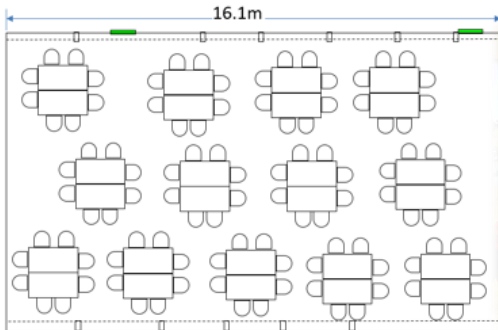
Ideale Personenanzahl:

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 gedeckten 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 CHF 150.-

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	4.00	pro Stück
Sprinz-Möckli ca. 30 g	3.50	pro. Port
Mini-Frühlingsrollen	2.00	pro Stück
Flammkuchen mit Speck 10 Teile	18.00	pro Kuchen
Flammkuchen vegetarisch 10 Teile	18.00	pro Kuchen
Baguette weiss oder rustico mit Füllung nach Wahl	4.00	pro Stück
Partybrötli hell und dunkel mit Füllung nach Wahl	4.50	pro Stück
Schinkengipfeli	3.50	pro Stück
Canapées (1/2 Toastbrot)		
Spargel, Salami, Schinken, Käse	4.00	pro Stück
Canapées (1/2 Toastbrot)		
Rauchlachs, Tartare, Bündnerfleisch	4.50	pro Stück
Panierte Riesencrevetten	4.00	pro Stück
Pouletspiesschen	4.50	pro Stück
Gemüsespiesschen	4.50	pro Stück
Bruschetta classic	3.50	pro Port.

**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	9.00
Karottencrèmesuppe	6.00
Blumenkohlcrèmesuppe	6.00
Spargelcrèmesuppe*	9.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen*	9.00
Maiscrèmesuppe mit Kurkuma	8.00
Kraftbrühe mit Einlagen nach Ihrer Wahl Royale/Eierstich, Backerbsen, Gemüwestreifen, Flädli)	8.00

Salate

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

*Saisonal

Allergien und Unverträglichkeiten müssen vorgängig gemeldet werden.





Kalte Vorspeisen

Hors d'Oeuvreteller 24.00

*Geflügelpastete mit Cumberlandsauce, Rohschinkenrosette,
Geräuchertes Saiblingfilet mit Meerrettichschaum, halbes gefülltes Ei
Salat Eva, Kresse mit Radieschen, Saisonfrüchttegarnitur, lauwarmes Brioche*

Mostbröcklicarpaccio
mit gehobelten Sprinz 18.00

Perlhuhnterrine mit
Ingwer-Hagebuttengelée
kleines Salatbouquet 20.00

Poulet-Ententerrine
auf Kürbischutney mit
Blattsalat an Gemüse vinaigrette 21.00

Gemüseterrine mit Tofu
an Tomatenvinaigrette
kleines Salatbouquet 16.00

Zander-Lachsterine
Ingwer Curry Chutney
kleines Salatbouquet 20.00

Melone*
mit Rohschinken 12.00

geräuchertes Forellenfilet
Fenchel-Birnengarnitur
kleines Salatbouquet 17.00

Orientalischer Linsensalat mit Halloumi auf Chicorée	15.00
---	-------

Warme Vorspeisen

Pochiertes Zanderfilet im Zucchettikleid Safransauce Salzkartoffeln	21.00
---	-------

Pochierte Rotzungenfilets an Weissweinsauce Wildreis	19.50
--	-------

Im Backteig frittierte Eglifilets Sauce Tartar Salzkartoffeln	22.00
---	-------

Minipastetchen mit Kalbsmilken auf Gemüsestreifen	18.00
--	-------

Minipastetchen mit Waldpilzen auf Gemüsestreifen	14.50
---	-------

Spargeln* Sauce Hollandaise Salzkartoffeln	21.00
--	-------

*Saisonal



Vegetarisch/Vegan

Gerne beraten wir Sie über unsere aktuellen Menüs.

Hauptspeise Kalbfleisch

Kalbs-Medaillons
Morchelrahmsauce
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl 58.00

Kalbsschulterbraten
Champignonsrahmsauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl 33.00

Kalbskarreebraten
Cognacsauce
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl 48.00

Kalbssteak
Steinpilzsauce
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl 48.00

Kalbsvoressen
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl 30.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch
Zürcher Art
Beilage nach Wahl 35.00

Hauptspeise Schweinefleisch

Schweinsfilet-Medaillons mit Äpfeln
Calvadosrahmsauce
Beilage nach Wahl
3 Gemüse nach Wahl 40.00

Schweinshuftschnitzel
Zitronensauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl 21.00

Schweinshalsbraten
Steinpilzsauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl 25.00

Schweinssteak
Kräuterbutter oder Paprikasauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl 28.00

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 26.00



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 47.00

Rindsfilet Wellington
Sauce Hollandaise
Beilage nach Wahl
4 Gemüse nach Wahl 62.00

Rindschmorbraten
Rotweinsauce
Beilage nach Wahl
2 Gemüse nach Wahl 33.00

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	25.00



Beilagen

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

Bärlauchspätzli*, hausgemachte Spätzli, Kartoffelgratin, hausgemachter Kartoffelstock, Rösti, Lyonerkartoffeln, neue Bratkartoffeln*, Pommes Duchesse, Pommes frites, Pommes Williams, Wildreis, Pilawreis, Safranrisotto, Steinpilzrisotto, Trockenreis, Nudeln, Teigwaren, Tomatenspaghetti, Griessgnocchi, Polenta mit Parmesan

Gemüse

Gedämpfter Broccoli mit Mandeln, Schwarzwurzeln mit Rahmsauce, Krautstiele an Rahmsauce, glasierte Karotten Vichy, Kohlrabi mit Butter, gedämpfter Rosenkohl, Rata-touille, sautierte Zucchini, sautierte Bohnen, gefüllte Zucchini mit Peperoni, frittiertes Blumenkohl, gedünsteter Blattspinat, gedünstete Kefen, Tomaten mit Lauchfüllung, gratinierte Tomaten provençale, geschmorter Lattich, geschmorter Rotkohl*, glasierte Kastanien*, Preiselbeerpapfel*, 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

*saisonal

**nach Möglichkeit aus der Region

Nachspeisen

Schokoladenparfait mit Beerenkompott	12.00
Caramelköpfli mit Früchtegarnitur	8.50
Himbeerroulade mit Rahm	9.00
Portweinbirne mit Vanilleglace	11.00
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	12.00
Grappaparfait mit Iten Grappa	14.00
Huustopf	12.00

Diverse Coupes nach unserer Glacekarte

Torten

(22cm in je 10 Stk. geschnitten)

Kirschtorte aus Zuger Betrieben	9.00 / Stück
Schwarzwälder	8.00 / Stück
Carameltorte (hausgemacht)	8.00 / Stück
Schoggi-Birnentorte (hausgemacht)	8.00 / Stück
Aprikosen-Himbeertorte (hausgemacht)	8.00 / 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

so schön 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
Orangenjuss	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



Allergien und Unverträglichkeiten müssen vorgängig gemeldet werden.



Schaumwein

Prosecco Ducalis, Chions Italia	7.5. dl	38.00
---------------------------------	---------	-------

Weisswein

Federweisser, Zürichsee	5 dl	21.00
Epesses Lavaux, Alain Parisod	5 dl	21.00
Chât. de Perroy, Waadt –La Côte	7.5 dl	36.00
„ÜSÄ“Huswy Erhard Mathier Sierre	7.5 dl	36.00
Amigne de Vetroz, Cave Erhard Mathier Sierre	7.5 dl	45.00

Roséwein

Oeil-de-Perdrix, Cave Erhard Mathier Sierre	5 dl	20.00
---	------	-------

Rotwein

Primitivo, Italien	5 dl	21.00
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 Assemblage	7.5 dl	52.00

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine	20.00
------------------------	-------

Geschenkideen

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

Unsere im 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, Tankstellenshop Menzingen

Baumnussablée mit karamellisierten Baumnüssen

Chlösterlichrapfen

Desinfektsjöndli gemischt

Pralinen einzeln

Granatapfelessig

Essigbölle

Huustopf

Claudias Wundersalbe

Produkte: nach unseren Vorstellungen

Chlösterlichnebel

Chlösterlimöckli

Schlusspunkt Baumnusschnaps

Üsä rot 0.375 Liter oder 0.75 Liter

Üsä weiss 0.375 Liter oder 0.75 Liter





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 8.00 pro Stunde
Für Kinder 6-12 Jahre	CHF 6.00 pro Stunde
Kinder ab 13 Jahren	CHF 8.00 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 20.00 pro Person
Für Kinder bis 12 Jahre	CHF 10.00 pro Kind