

Geschätzter Gast

Es freut uns sehr, dass wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie planen, Ihren Anlass bei uns durchzuführen.

Zur Orientierung und als Inspiration haben wir für Sie eine Auswahl an Menüvorschlägen für Anlässe ab 10 Personen zusammengestellt. Selbstverständlich gehen wir flexibel und kreativ auf Ihre individuellen Wünsche ein – sämtliche Vorschläge können entsprechend angepasst werden.

Gerne machen wir Sie auch auf die Möglichkeit aufmerksam, unsere Seebar für Ihren Anlass zu nutzen – sei es für den Empfang, einen gemütlichen Ausklang oder auch für die Durchführung des gesamten Events.

Wir laden Sie herzlich ein, sich einen Überblick über unser Angebot zu verschaffen. Die angefügte Checkliste unterstützt Sie dabei. Bei Interesse können Sie uns diese gerne ausgefüllt per E-Mail zustellen, damit wir Ihre Anfrage effizient und zielgerichtet bearbeiten können.

Freundliche Grüsse

Ihr Braui-Team

Menüvorschläge ab 10 Personen

	CHF
	inkl. MWST
Apéro	
Nüssli, Chips und Salzstangen pro Person	3.00
Canapéedreieck mit Bündlerfleisch, Lachs, Rohschinken pro Stück	3.00
Canapéedreieck mit Schinken, Salami, Käse und Ei pro Stück	2.50
Mini-Schinkelgipfeli pro Stück	2.50
Mini-Chäschüechli pro Stück	2.50
Garnierte Ziegerbrüt im Dreieck pro Stück	2.50
Vorspeisen	
<i>saisonal</i>	
Nüsslialat mit Ei	12.50
Blattsalat mit lauwarmen Spargeln	13.50
Tomatensalat mit Burrata an hausgemachtem Pesto	13.50
Melonenschnitze mit Rohschinken	16.50

Saisonaler Blattsalat	8.50
Saisonaler Blattsalat mit Kernen und Ziger	10.50
Gemischter Salat	10.50
Saisonale Gemüsesuppe mit Rahmhaube	9.50
Kokuscurrycrèmesuppe	9.50
Winzersuppe mit Riesling Silvaner	9.50
Winzersuppe mit Riesling Silvaner und Bündnerfleisch	10.50
Rindsbouillon mit Einlage	8.50
Lachstartar mit Gurken und Radieschen serviert mit kleinem Blattsalatbouquet und Zwiebeln	16.50
Hauptgänge	
<i>vegetarisch</i>	
Zucchettipiccata mit Weissweinrisotto und Ratatouille	22.50
<i>Vom Schwein</i>	
Gebratene Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und Marktgemüse	26.50
Glarner Gourmetbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	26.50
Schweinsfiletmedaillons an Cognacrahmsauce mit Butternudeln und Marktgemüse	34.50
Am Stück gegarter Schweinsrücken an Waldpilzsauce mit Röstikroketten und Marktgemüse	31.50
<i>Vom Poulet</i>	
Pouletbrustpiccata serviert mit Weissweinrisotto und Ratatouille	26.50
Pouletschenkel serviert mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	24.50
<i>Vom Meer und See</i>	
Pochiertes Lachssteak an Weissweinsauce mit Butterreis und Blattspinat	36.00
Forellenfilets mit Mandeln mit Salzkartoffeln und Marktgemüse	32.50
Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Marktgemüse	27.00
Gebratene Felchenfilets mit Salzkartoffeln auf Marktgemüse	34.00
<i>Vom Kalb</i>	
Kalbs-Cordon-Bleu mit Pommes frites und Marktgemüse	44.00

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Butterrösti und Marktgemüse	42.50
Kalbssteak an Morchelsauce mit Butterspätzli und Marktgemüse	49.00
<i>Vom Rind</i>	
Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und buntem Gemüsebouquet	27.50
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» mit Peperoni, Champignons und Gurken serviert im Reisring	49.50
Roastbeef an Sauce Béarnaise mit Pommes frites und Marktgemüse	47.00
Gebratene Rindsfiletmedaillons an Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	49.50
<i>Vom Lamm</i>	
Lamm-Racks am Stück gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	49.00
<i>Empfehlung der Küche</i>	
Trois Filet in zwei Gängen serviert, Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet an Cognac-, Morchel- und Pfeffersauce mit Röstikroketten und Marktgemüse und mit Butterreis und Marktgemüse	54.00
Chateau Briant in zwei Gängen serviert, Rindfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit Williamskartoffeln und buntem Gemüse und mit Butterreis und Ratatouille	52.00
Süssspeisen	
Hausgemachter Cake nach Wahl serviert mit 1 Kugel Glace und Rahm	10.50
Dreierlei Sorbet mit Früchten und Pfefferminze	12.50
Caramelköppli mit Rahm	8.00
Panna Cotta mit Waldbeeren	8.50
Frucht- oder Schokoladenmousse	10.50
Saisonales Parfait	10.50
Viererlei Käse mit Birnenbrot und Feigensenf	13.00
Glace aus der Karte	

Bankett Checkliste – Seerestaurant zur Brauerei

Name	Adresse
E-Mail	Telefon
Grund des Anlasses	
Datum des Anlasses	Ankunftszeit
Personenanzahl	Essenszeit
Aperitif	
Getränke	Beilagen
Menü	
Getränke am Tisch	
Tischwein rot	Tischwein weiss
Vorspeise	
Kalte Vorspeise / Salat	
Salatsauce <input type="checkbox"/> Französisch <input type="checkbox"/> Italienisch <input type="checkbox"/> Essig und Öl	
Warme Vorspeise / Suppe	
Hauptgang	
Dessert	
Menükarten	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Text	Bild
Blumen und Deko	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
<input type="checkbox"/> besorgt durch Seerestaurant zur Brauerei	Budget ca.
<input type="checkbox"/> besorgt durch Gast	
Besonderes, Wünsche, Änderungen	
Bezahlung	<input type="checkbox"/> Gesamtrechnung <input type="checkbox"/> jeder selbst
	<input type="checkbox"/> Bar <input type="checkbox"/> Rechnung <input type="checkbox"/> Kreditkarte