

# Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns, Ihnen einige Vorschläge aus unserem Bankettbereich vorzustellen. Um Ihnen und uns die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir für Sie folgende Informationen zusammengestellt.

## Bestuhlung / Personenzahl

Wir bitten Sie, uns 2 Tage vor ihrem Anlass die ungefähre Personenzahl mitzuteilen

Und spätestens 2 Stunden vor dem Eintreffen die Definitive.

Bestuhlung je nach Anzahl der Gäste. Wir richten uns nach Ihren Wünschen. Beachten Sie bitte dazu unsere Bestuhlungsbeispiele.

## Weystübli

Normalbestuhlung 28 Personen  
oder  
Block 16 Personen  
oder  
Zwei lange Tische 24 Personen

## Hofsäli

Normalbestuhlung 36 Personen  
oder  
Block 22 Personen  
oder  
2 lange Tische 28 Personen  
oder  
2 lange Tische & 6er Tisch 34 Personen

## Weystübli und Hofsäli (Trennwand offen)

Normalbestuhlung 60 Personen  
oder  
Für Sitzungen max. 70 Personen

## Restaurant

Normalbestuhlung 40 Personen  
oder  
2 lange Tische 24 Personen &  
1 Tisch 10 Personen

## Menübesprechung

Damit wir für Sie Zeit haben, bitten wir Sie, mit uns einen Termin für die Menübesprechung zu vereinbaren.

## Menü

Die aufgeführten Menüs und Tellergerichte servieren wir normalerweise ab 8 Personen.

Bitte wählen Sie für Ihre Gesellschaft nach Möglichkeit ein Menü aus. In unseren Menüvorschlägen finden Sie diverse Empfehlungen in den verschiedenen Preiskategorien. Sie können selbstverständlich auch ein Menü nach Ihrem Wunsch zusammenstellen oder nach Budget (Firmen, Vereine).

## Apéro

In welcher Form? Gängige Getränke wie Cynar, Rossi, Campari, Fruchtsäfte usw., Weisswein, Blanc Cassis, Cocktails oder einen prickelnden Champagner mit appetitanregenden Häppchen?

## Dekorationen

Werden durch einen lokalen Blumenladen nach Ihren Wünschen besorgt - Sind Sie selbst grosse Blumenliebhaber, so überlassen wir Ihnen gerne die Zusammenstellung.

## Menüdruck

Wir drucken Ihre Menü- und Weinkarten gerne nach Ihren Anweisungen.

## Pausen

Sagen Sie uns, wie oft und wann Sie Pausen einschalten möchten, es erleichtert uns die Organisation.

### Technische Hilfsmittel

Dafür sind Sie verantwortlich.

### Zapfengeld

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, verrechnen wir Ihnen normalerweise 20 CHF pro Flasche Zapfengeld.

### Polizeistunde

Die Polizeistunde ist um 0 Uhr 30. Eine Verlängerung bis 2 Uhr ist möglich. Nach 0 Uhr 30 erheben wir pro ½ Stunde einen Zuschlag von 60 Fr.

### Abrechnung

Wir stellen Ihnen gerne eine detaillierte Rechnung zu.  
Zahlungskondition: 30 Tage netto.  
Allfällige Rechnerdifferenzen teilen Sie uns bitte innerhalb von 7 Tagen mit.

### Zahlungsarten

Bargeld, EC-Direkt, Post-Card, Visa und Rechnung.

Wir danken für Ihr Verständnis und Ihr Interesse, das Sie unserem Haus entgegenbringen.

## Aperitif

Lauch oder Käseküchlein Stk.	Fr. 1.50	Schinkengipfeli Stk.	Fr. 1.80
Mini Pizza Stk.	Fr. 2.20	Knoblibrot ½ Baguette	Fr. 4.00
Gemüsedipp, Militärcäseschnitte p.P.	Fr. 3.00	Hobelkäse (100g)	Fr. 7.00

Halbes Parisettebrot (60cm) belegt mit Salat und Rauchlachs	Fr. 21.00
Halbes Parisettebrot (60cm) belegt mit Bündnerfleisch Rohschinken, Thon	Fr. 18.00
Halbes Parisettebrot (60cm) belegt mit Ei, Schinken, Käse oder Salami	Fr. 14.00

Fleischplatte oder Sbrinzstückli (Preis nach Absprache)

Nüssli sowie (Chips Preis nach Menge)

Orangensaft frischgepresst	Lt	Fr. 25.00
Orangensaft Tetrapack	Lt	Fr. 15.00
Mineral mit und ohne Kohlensäure	Lt	Fr. 9.50
Winterzeit / Glühwein hausgemacht	Lt	Fr. 25.00
Sommerzeit / Bowle hausgemacht	Lt	Fr. 25.00

Fendant / la Côte 5 dl Topflasche	Fr. 20.00
Yvorne 5 dl Topflasche	Fr. 24.50
Dezaley 7 dl	Fr. 41.00

## Vorschläge für Tellergerichte Preise pro Person

### *Suppen*

Tagessuppe	Fr. 4.50
Kraftbrühe mit Flädli, Gemüsestreifen, Eierfäden oder Sherry	Fr. 6.00
Curryrahmsuppe mit Bananenwürfeli	Fr. 6.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 6.50
Lauchcremesuppe mit Lauchstreifen oder Lachs	Fr. 7.50

### *Salate*

Saisonsalat als Vorspeise grün oder gemischt	Fr. 8.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei (saisonal, alternative Eisbergsalat)	Fr. 8.00
Tomatensalat mit Mozzarellawürfeli und Basilikum	Fr. 9.00
Nüsslisalat mit gerösteten Speckstreifen, Champignons, Brotcroûtons	Fr. 10.00

### *Vorspeisen (Siehe auch Teigwarengerichte)*

Melone mit Rohschinken	Fr. 9.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 18.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 12.50
Bündner Rauchfleischsteller	Fr. 12.50
Hauspastete, Selleriesalat und Cumberland Sauce	Fr. 14.50
Avocadosfächer mit Riesencrevetten an pikanter Kräutersauce, Toast	Fr. 15.00
Kleines Luzerner Kugelipastetli mit Reis	Fr. 8.50

### *Fische*

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>
Eglifilets „Zuger Art“ und Mischgemüse	Fr. 15.00	Fr. 24.00
Felchenfilets gebraten mit Orangen und Pinienkernen	Fr. 14.50	Fr. 23.00
Zanderfilets im Sesammantel an pikanter Currysauce	Fr. 15.00	Fr. 24.00
Riesencrevetten an Safranrahmsauce	Fr. 14.00	Fr. 23.00
Eglifilets im Weinteig mit Sauce Tatar Salatbouquet, Salzkartoffeln oder Reis	Fr. 15.00	Fr. 24.00
Zanderfilets an Weissweinsauce mit Pernod Apfelwürfeli und gehackten Baumnüssen	Fr. 15.00	Fr. 24.00

Felchenschonzeit 15. November – 15. Januar

## *Alle Gerichte werden in einem Gang serviert*

### ***Kalb***

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ oder Calvadosauce	Fr. 34.00
Piccata „Mailänder Art“, Tomatenspaghetti, grüner Salat mit Ei	Fr. 32.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce oder Pfeffersauce	Fr. 38.00
Kalbs-Cordon-Bleu	Fr. 34.00
Kalbscarrébraten glaciert	Fr. 32.00
Kalbsschnitzel Saltimbocca an Marsalasauc	Fr. 32.00
Paprikarahmgulasch	Fr. 26.00

### ***Schwein***

Schweinssteak oder Kotelette an Pilzrahmsauce oder paniert	Fr. 25.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich	Fr. 22.00
Schweinsfiletmedaillons an leichter Senfsauce oder Currysauce	Fr. 26.00
Schweinscarrébraten	Fr. 25.00

### ***Geflügel***

Pouletbrüstchen „Süss-Sauer“	Fr. 20.50
Pouletbrüstchen gefüllt mit Cantadou	Fr. 21.50
Hausgemachtes Poulet-Cordon-Bleu	Fr. 21.50
Perlhuhnbrüstchen an Pilzrahmsauce	Fr. 24.50
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“	Fr. 20.50
Halbes Poulet aus dem Ofen	Fr. 19.50

### ***Drei Filets Weinhof***

1. Gang

Kalbs- und Schweinsfilets mit Morchelsauce und Béarnaise,  
Basmatireis, zwei Gemüse

2. Gang

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Kroketten, ein Gemüse Fr. 46.00

### ***Lamm***

Lammrückenfilets an brauner Senfsauce	Fr. 24.50
Lammedaillons provençale mit Salaten garniert oder Gemüse	Fr. 23.50

## Gerichte und Menüs servieren wir normalerweise ab 8 Personen

### **Rind**

Rindshuftwürfel an Merlotsauce	Fr. 26.50
Rindsfilet gebraten, Pfeffersauce oder „Café de Paris“	Fr. 45.00
Roastbeef rosa gebraten, Sauce Béarnaise	Fr. 40.00
Entrecôte an grüner Pfeffersauce, 160 gr.	Fr. 36.00
Huftplätzli mit Kräuterbutter 160 gr.	Fr. 26.50

### **Beliebtes**

Rindsschmorbraten nach „Jägerart“	Fr. 23.50
Luzerner Kugelipastetli	Fr. 20.50
Bauern- oder Kalbsbratwurst	Fr. 18.50
Gefülltes Schweinsfilet an Zitronensauce	Fr. 28.00
Schweins oder Kalbs-Osso-Bucco „Tessinerart“	Fr. 21.00 Fr. 23.50
Gourmet oder Arbeiter Fleischspiessli an Pfeffersauce	Fr. 22.00 Fr. 26.50
Metzgerteller mit Markbein	ohne Fr. 19.50 Fr. 22.00
Fondue Chinoise (250 gr. pro Person / Rinds-, Kalbs-, Poulet- und Schweinefleisch) (Gemischter Salat, köstliche Saucen, Beilagen: Pommes frites oder Reis)	Fr. 45.00

### **Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen eine Beilage und zwei Gemüse**

Kartoffelkroketten	Pommes frites	Kartoffelgratin
Risotto mit Parmesan	Rösti	Dauphinekartoffeln
Teigwaren	Trockenreis	Basmatireis
Petersilienkartoffen	Spätzli	Neue Bratkartoffeln (Saisonal)

Wir können Ihnen die Kalbs-, Rinds- und Schweinefleischgerichte auch mit Biofleisch vom [www.Uelihof.ch](http://www.Uelihof.ch) zubereiten. Der Aufpreis Pro Person beträgt dann + 2 Fr.

Karotten, Spinat, Tomate, Blumenkohl, Broccoli, Fenchel, Mischgemüse, Bohnen, Lauchgemüse, Kefen, Kohlraben, Zuchetti, Romanesco, Rotkraut, Auberginen, Ratatouille, Sellerie, Spargeln, Sauerkraut, Rosenkohl, Krautstiel, Pilze

### **Vegigerichte**

Penne all' arrabbiata (pikant mit Knoblauch), Kräutern, Tomatensauce	Fr. 15.50
Pastetli mit Pilzen an Rahmsauce, Gemüsebouquet, Pommes frites	Fr. 17.50
Tortellini mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter	Fr. 16.50
Früchtecurry im Reising mit Broccoli und Kokosbanane	Fr. 15.00
Gemüseteller mit Spiegelei	Fr. 18.00
Risotto mit Steinpilzen	Fr. 16.50
Militärkäseschnitte garniert mit Salaten	Fr. 14.50

## ***Risotti und Teigwaren***

Gemüserisotto mit Kaninchenfilets an Balsamico	Fr. 23.50
Risotto mit Cipollata und Speck	Fr. 17.50
Spaghetti Eiholzer (Kräuterspaghetti mit Rindshuftwürfeli)	Fr. 22.50
Spaghetti Weinhof (Cipollata, Speck, Rahmgeschnetzeltes)	Fr. 18.00

## ***Kalte Tellergerichte***

Bündnerfleisch mit Rohschinken und Hobelkäse	Fr. 24.00
Fleischsalat Zigeunerart mit kleinen Bratkartoffeln	Fr. 17.50
Geflügelsalat an pikanter Currysauce, garniert mit Früchten	Fr. 17.00
Kalter Schweinsbraten mit Pommes frites und Sauce Tatar	Fr. 19.50
Kaltes Roastbeef mit Tatarsauce und bunten Salaten	Fr. 23.50
Saisonsalat mit Fischknusperli	Fr. 18.50
Siedfleischsalat mit Kartoffelsalat	Fr. 17.50

## ***Dessert***

Gebrannte Creme mit Rotweibirne und Vanilleglace	Fr. 8.50
Frische Feigen auf Himbeercoulis mit Vanilleglace	Fr. 9.50
Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten	Fr. 8.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 7.50
Drei Sorbets mit frischen Früchten garniert	Fr. 10.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Glace	Fr. 9.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	Fr. 7.00
Meringue Glacée	Fr. 10.00
Sorbets verschiedene Aromen mit Liqueurs	Fr. 10.50
Eiscafé	Fr. 9.00
Parfait Mocca flambé	Fr. 9.00
Parfait Grand-Marnier	<i>mit Grand Marnier</i> Fr. 8.50
Coupe Danmark	Fr. 9.50
Coupe Belle Hélène	<i>Vanille, Birne, Schokoladensauce</i> Fr. 9.50
Coupe Maison	<i>Rahmglace, Früchte</i> Fr. 10.50
Coupe Hot Berry	<i>Vanille mit Waldbeeren</i> Fr. 10.50
Coupe Weinhof	<i>Vanille, Joghurt Waldfrucht, Erdbeersauce</i> Fr. 11.50

Frucht-Moussen nach Saison auf Anfrage

<p><b><u>Menü 1 Fr. 35.--</u></b></p> <p>Gemüserahmsuppe ***</p> <p>Grüner Salat **</p> <p>Paniertes Schweinssteak Tomatenspaghetti *</p> <p>Pfirsich Melba</p>	<p><b><u>Menü 2 Fr. 42.--</u></b></p> <p>Gemischter Salat ***</p> <p>Griessuppe mit Lauch **</p> <p>Braunes Kalbsvoren mit kleinem Gemüse Hausgemachte Spätzli *</p> <p>Caramelköpfl mit Rahm</p>
<p><b><u>Menü 3 Fr. 38.--</u></b></p> <p>Bouillon mit Flädli ***</p> <p>Heisser Beinschinken Lauwarmer Kartoffelsalat Tomaten-, Bohnen- und Kopfsalat **</p> <p>Zitronensorbet</p>	<p><b><u>Menü 4 Fr. 44.--</u></b></p> <p>Tomatencrèmesuppe ***</p> <p>Gemischter Salat **</p> <p>Glacierter Kalbs- oder Schweinscarrébraten Grüne Nudeln, Karotten, Blumenkohl, Zucchini *</p> <p>Fruchtsalat mit Rahm</p>
<p><b><u>Menü 5 Fr. 47.--</u></b></p> <p>Bouillon mit Gemüsestreifen ***</p> <p>Grüner Salat **</p> <p>Rindsschmorbraten Burgunder Art Kartoffelstock Zucchini, Kohlräbli, Karotten *</p> <p>Gebrannte Crème</p>	<p><b><u>Menü 6 Fr. 47.--</u></b></p> <p>Gärtnerinnensuppe ***</p> <p>Tomaten- und grüner Salat **</p> <p>Curryteller mit Früchten und Butterreis *</p> <p>Zwetschgensorbet „Vieille Prune“</p>
<p><b><u>Menü 7 Fr. 49.--</u></b></p> <p>Bouillon mit Mark ***</p> <p>Nüsslisalat mit Tomatenwürfeli **</p> <p>Pochierter Zander an Safransauce Wildreis Blattspinat, Blumenkohl Mimosa *</p> <p>Fruchtsalat mit Maraschino</p>	<p><b><u>Menü 8 Fr. 75.--</u></b></p> <p>Kleine Hauspastete mit Selleriesalat ***</p> <p>Kresserahmsuppe **</p> <p>Rindsfilet Rotweinsauce mit Morchelstreifen, Kartoffelgratin Gemüsebouquet mit 3 verschiedenen Gemüse *</p> <p>Heisse Beeren mit Pistachéglace</p>
<p><b><u>Menü 9 Fr. 50.--</u></b></p> <p>Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons ***</p> <p>Kalbssteak an einer leichten Zitronensauce Breite Nudeln Kräutertomate, Broccoli mit Ei **</p> <p>Schokoladenmousse</p>	<p><b><u>Menü 10 Fr. 62.--</u></b></p> <p>Felchenfilets pochirt „Zuger Art“ Trockenreis ***</p> <p>Entrecôte an Pfeffersauce Kartoffelkroketten Broccoli mit Mandeln, Tomate **</p> <p>Eiscafé</p>