

Bankett-Dokumentation



Ihr Anlass am Ufer des Walensees

Lieber Gast

Wandelbar und flexibel. Unsere Räume bieten Platz für Ihre Pläne. Geeignet für eine Tagung mit Geschäftspartnern, ein Seminar, Ihre Weihnachtsfeier oder ein Familienfest. Unsere charaktervollen Stuben und der die Brasserie du Lac bietet Raum für bis zu 120 Gäste.

Wir pflegen jedes Detail und organisieren Ihren Anlass gerne mit Kompetenz und Herzlichkeit. Die gepflegten Säle und unser ausgeprägter Dienstleistungsgedanke lassen jeden Anlass zum Erfolg werden.

Die nachfolgenden Menüvorschläge sollen Ihnen die vielfältigen Möglichkeiten unserer Küche aufzeigen. Alle Menüs können abgeändert oder individuell nach Ihren Wünschen neu zusammengestellt werden (evtl. Preisänderungen vorbehalten).

Gerne führen wir Sie durch unsere Räumlichkeiten, besprechen mit Ihnen persönlich die verschiedenen Möglichkeiten und beraten Sie ganz individuell.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Herzlichst



Donath Anhorn
Ihr Gastgeber

Aperitif

Ein Aperitif ist der beste Einstieg zu einem schönen Anlass und fördert den ersten Kontakt in ungezwungener Atmosphäre. Nachfolgend finden Sie verschiedene Häppchen für Ihren Anlass

Snacks pro Person

Chips, Nüssli und marinierte Oliven (30 g), Wasabi Erdnüsse 11.50

Mini-Apero-Brötli oder Canapés pro Stück gefüllt nach Ihrem Wunsch mundgerecht serviert (min. 10 Stück pro Sorte)

Rauchlachs	5.80
Krevetten an Cocktailsauce	5.80
Hausgemachte Entenleber	8.80
Gekochter Schinken	4.50
Salami	4.50
Bündner Rohschinken	4.50
Bündner Trockenfleisch	5.50
Roastbeef	5.80
Pikantes Tatar	5.80

Vegetarisch

Tomaten-Mozzarella	4.80
Cantadou-Frischkäse	4.80
Greyerzer (V)	4.80

Klassiker

Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce	8.50
Crudités mit Dipp-Saucen	7.50
Rauchlachsmousse mit Meerrettich im Glas	6.80
Mini Chäschüechli (V)	3.50
Mini Schinkengipfel	3.50
Blätterteigkäsestangen (V)	1.80
Blätterteigbäck mit Sesam und Leinsamen (V)	1.80

Brasserieplatte (geeignet ab 4 Personen) pro Person

Mit geräuchertem Speck, Hobelkäse, Aufschnitt, Salami, Schinken und Garnituren	28.50
zusätzlich Rohschinken, Bündnerfleisch, Greyerzer	+ 6.50

Je nach Saison bereiten wir für Sie eine Früchtebowle nach unserem Rezept

mit Alkohol pro Liter	32.00 Fr.
ohne Alkohol pro Liter	22.00 Fr.

Für die Bowle empfehlen wir eine Durchschnittsmenge von 1.5 – 2 dl pro Gast.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Vorspeisen



Kalte Vorspeisen

Melonenfilets mit Bündner Rohschinken (saisonal)	17.50
Bündner Teller „Heidi“ mit Bündner Trockenfleisch und – Schinken garniert mit Essiggemüse	22.50
Hausgeräucherter warmer Lachs mit frischem Saucendipp	18.80
Roh marinierter Lachs (Graved Lachs) an Dill-Senfsauce	18.80
Tatar – Trio „Die Spezialität im Parkhotel“ Eine Kombination aus Frischlachstatar mit Wodka, Rindfleischtatar mit Cognac und einem delikaten Gemüsetatar	28.50

Suppen

Tomatencremesuppe mit hausgemachter Pesto	11.50
Karottensuppe verfeinert mit Orangensaft	12.50
Weesener Jubiläums-Bouillabaisse mit Safran und Pernod abgeschmeckt	14.90
Gazpacho Andalouse	12.00
Französische Zwiebelsuppe	12.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Flädli oder Backerbsen	9.50

Salate

Bunt gemischte Blattsalate	8.90
Saisonale gemischte Salate	9.80
Nüsslisalate mit gehacktem Ei	13.50
Tomaten - Salat mit Zwiebeln und hausgemachter Pesto	12.50
Tomaten – Mozzarella Salat mit hausgemachtem Pesto und schwarzen Oliven	15.00
Gourmet-Salat „Orientalisch“ Gemischte saisonale Salate mit Croûtons und Dreierlei Falafel	21.50

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Vorspeisen

Warme Vorspeisen

Gebratene Eglifilets mit Kräuterschaum und Salzkartoffeln	24.80
Gebackene Eglifilets mit Tartarensauce und Salzkartoffeln	19.80
Gebratenes Zanderfilet „Grenoble Art“ mit Zitrone, Kapern und Champignons, dazu Trockenreis	26.80
Pochiertes Zanderfilet „au vin blanc“ an feiner Weisswein-Kräutersauce, dazu Trockenreis	24.50
Grilliertes Lachsfilet mit Hollandaise-Dill-Sauce und Salzkartoffeln	22.50
Pappardelle „Pêcheur“ mit Lachsstreifen, Safransauce und Pinienkernen	19.50
Penne „all’arrabiata“ an Tomatensauce mit Peperoncini, Zwiebeln und Knoblauch	18.50
Pappardelle „Provence“ mit Kräutern, feinstem Olivenöl, Knoblauch und pikanten Peperoncini	18.50
Blätterteigpastelli gefüllt mit Gemüse – Pilzragout	18.50
Poulet-Satay Spiessli „Oriental“ in Erdnusssauce mariniert und serviert mit orientalischem Reis	21.50

Sorbet

Zitronensorbet mit Wodka	9.50
Traubensorbet mit Grappa	9.50

7

Hauptgerichte

Fisch

Gebratene Eglifilets mit Kräuterschaum und Salzkartoffeln	38.80
Gebackene Eglifilets mit Tatarsauce und Salzkartoffeln	35.80
Gebratenes Zanderfilet „Grenoble Art“ mit Zitrone, Kapern und Champignons, dazu Trockenreis	38.50
Pochiertes Zanderfilet „au vin blanc“ an feiner Weisswein-Kräutersauce, dazu Trockenreis	37.80
Grilliertes Lachsfilet mit Hollandaise-Dill-Sauce und Salzkartoffeln	34.50
Pangasiusfilet „Copacabana“ an Curry-Rumsauce mit Früchten, dazu Trockenreis	29.80

Fleisch

Saftiges Schweinssteak an Kräuterjus	32.50
Schweinsschulterbraten mit Salbeijus	31.50
Braten-Duo von Schwein und Kalb mit Calvados-Rahmsauce	34.50
Rindshohrückenfilet rosa gebraten an Stroganowsauce	33.50
Entrecôte „Chez nous“ mit hausgemachter Kräuterbutter	39.90
Rindsfilet „Café de Paris“	54.00
Roastbeef „à l’anglaise“ mit Béarnaise-Sauce	38.00
Schweinsfilet an Morchelsauce oder Béarnaise-Sauce	38.00
Kalbs-Saltimbocca an Marsalasauc	44.50
Kalbspiccata „Milanese“	42.50

Zu den Fleischgerichten servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl und eine reichhaltige Gemüse garnitur: Kartoffelgratin, Röstikroketten, Butternudeln, Trockenreis, Risotto, Spaghetti oder Salzkartoffeln

Pro zusätzlich gewählte Beilage 6.-

Unser Renner

<i>Les Trois Filets „Brasserie du Lac“</i> Kalbs,- Rinds- und Schweinsfilet an Béarnaise-, Zigeuner- und Morchelrahm-Sauce serviert in zwei Gängen, inklusive Beilagen nach Wahl	59.50
---	-------

Desserts

Desserts

Caramelflan garniert mit Rahm serviert im Glas	9.50
Panna cotta mit Beerenkompott	12.50
Mousse au chocolat „der Klassiker“	12.00
Tarte Tatin – nach Art des Hauses mit Vanilleglace	14.50
Tarte au citron	12.50
Dessert-Teller „Surprise“	21.50
Käseteller mit Dörrfrüchten und unserem Hausbrot (3 Sorten à ca. 30 g)	18.50
Dessertbuffet à discrétion	28.50
+ Käseauswahl à discrétion	+6.00

Parkhotel Schwert

Hauptstrasse 23
8872 Weesen
+41 55 616 14 74

info@parkhotelschwert.ch
www.parkhotelschwert.ch