

Festmenu

Nur auf Vorbestellung.

Bestellung ab Gruppengrösse von 10 Personen. Wählen Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menu. Vorspeise inkl. Tischbrötchen, Hauptgang inkl. Nachservice.

In der Folge finden Sie einige Vorschläge mit einzelnen Menu-Komponenten, die Sie gemäss Ihren kulinarischen Bedürfnissen kombinieren können.

Salate | Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit Ei	CHF	6.70
Chrüsi-Müsi-Salat mit Mais, Rüblistreifen, Gurke, Ei und Sonnenblumenkernen	CHF	9.30
Gemischter Salat	CHF	9.80
Nüsslisalat mit Knusper-Speck, Ei und Croûtons	CHF	11.50
Randencarpaccio mit Honig, gerösteten Baumnüssen und Ziegenfrischkäse	CHF	11.50
Farbiger Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Pesto-Croûtons	CHF	13.00
Honigmelone mit Bündnerfleisch und Rohschinken (saisonal)	CHF	14.50

Suppen

Karottencrèmesuppe mit Orange und Ingwer parfümiert	CHF	6.70
Baldegger Öpfelmoschtsuppe mit Schwarzbrotcroûtons	CHF	6.70
Maiscrèmesuppe mit Madras-Curry und Cornflakes	CHF	6.70
Tomatencrèmesuppe mit Rahm und Basilikumöl	CHF	6.70
Kräftige Rindsbouillon mit Kräuterflädli	CHF	5.70
Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen	CHF	5.50

Hauptgang mit Fleisch

Roastbeef – Am Stück gebratenes Rindsentrecôte mit Béarnaise Sauce Knusprige Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	CHF	39.50
Rindshuftwürfel Stroganoff mit Peperoni und Champignons Kernser Nudeln	CHF	37.00
Suure Mockä – Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce Hausgemachte Spätzli und Wurzelgemüse	CHF	32.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Gebratene Röstispäne und Broccoliröschen mit Mandeln	CHF	38.00
Kalbsvoressen Grossmutter Art Hausgemachte Spätzli und saisonales Ofengemüse	CHF	28.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvados-Rahmsauce Kernser Tagliatelle und buntes Saisongemüse	CHF	35.00
Schweinsnierstück an Morchelrahmsauce Kleine Rosmarinkartoffeln und buntes Marktgemüse	CHF	32.50
Walliser Braten vom Schweinsnierstück mit Dörraprikosen an Rosmarinjus Baldegger Kartoffeln und Marktgemüse	CHF	29.50
Schweins-Saltimbocca an Marsalajus Safranrisotto und mediterranes Gemüse	CHF	27.00

Hauptgang mit Fisch

Felchenfilet Zuger Art an Kräuter-Weisswein-Rahmsauce Stampfkartoffeln und buntes Marktgemüse	CHF	29.50
Gebratenes Lachsforellenfilet aus Römerswil mit Zitronen-Kräuter-Pesto Risotto mit Jungspinat und Ofentomätchen	CHF	29.00

Hauptgang vegetarisch

Gebackener BIO-Paneer-Frischkäse im Honig-Nussmantel Ratatouille und marinierter Ruccolasalat	CHF	24.00
Gefüllter Pfannkuchen mit Blattspinat Tomaten-Hollandaise und Ofenpilze	CHF	22.50

Hauptgang vegan

Hirse-Spinat-Täschli auf Pilz-Lauchragout und Ofenkarotten	CHF	24.50
Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Süsskartoffeln Gebratener Pak Choi mit Sesam	CHF	25.00

Alternative Beilagen

Weissweinsrisotto	Ofengemüse
Hausgemachte Spätzli	Ratatouille
Kartoffelstock	Blattspinat
Bratkartoffeln mit Rosmarin	Spargel (saisonal)
Kernser Nudeln	usw.
Polenta	
Röstikroketten	
Pommes frites	

Deklaration und Auszeichnung Lebensmittel

Rind Kalb Schwein	Schweiz
Geflügel Fisch	Schweiz
Wurstwaren Trockenfleisch	Schweiz
Eier	Schweiz

Desserts

Zitronen-Tartelette mit Himbeeren und Himbeersorbet (saisonal)	CHF	11.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	10.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé und Himbeersauce	CHF	11.00
Sauerrahm-Halbgefrorenes mit Beerenragout	CHF	10.00
Dunkles Maracaibo-Schokoladenmousse, Baileys-Sauce und Knusper-Schokoladen-Streusel	CHF	9.50
Tiramisu (je nach Saison mit Erdbeeren, Aprikosen, etc.)	CHF	9.00
Panna cotta mit Vanille und Aprikosenragout	CHF	8.50
Blueberry Cheesecake im Glas serviert	CHF	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	9.00
Gebrannte Crème mit karamellisierten Nüssen	CHF	8.00
Seetaler Süssmostcrème mit Knusperstreusel	CHF	7.50
Himbeer-Joghurtschnitte	CHF	7.80
Schwarzwälder Schnitte	CHF	7.80
Gemischtes Eis mit Rahm (2 Kugeln)	CHF	7.60
Caramelköpfler mit Rahm und Fruchtgarnitur	CHF	6.60

Allergiker-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne. Unsere Gerichte werden täglich frisch in der Küche zubereitet, in der verschiedene allergene Substanzen vorkommen. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen können wir aufgrund von Kreuzkontamination nicht völlig ausschliessen, dass in einem Gericht Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

Weine aus Klöstern der Schweiz

Weisswein

Müller Thurgau	Kloster Fahr, Weiningen	75 cl	CHF	39.00
Fendant Géronde'Or	Monastère de Géronde, Sierre	75 cl	CHF	34.50
Johannisberg	Monastère de Géronde, Sierre	75 cl	CHF	39.50
Malvoisie	Monastère de Géronde, Sierre	75 cl	CHF	47.50

Rosé

Federweisser	Kloster Fahr	75 cl	CHF	42.00
--------------	--------------	-------	-----	-------

Rotwein

CUVA getrocknete Gamaret- und Pinot noir-Trauben	Kloster Einsiedeln, Leutschen	75 cl	CHF	58.00
Zweigelt	Kloster Fahr, Weiningen	75 cl	CHF	48.00
Merlot	Kloster Einsiedeln, Leutschen	75 cl	CHF	46.00
Pinot noir	Monastère de Géronde, Sierre	75 cl	CHF	43.00

Diverses

Festtagstisch	<p>Im Menu inbegriffen sind Papierservietten und je nach Anlass Kerzen.</p> <p>Für einen festlichen Tisch mit weissen Stoffservietten und weissen Stofftischtüchern berechnen wir pro Gedeck Fr. 4.00.</p> <p>Wenn Sie einen Blumenschmuck wünschen, verrechnen wir diesen nach Aufwand.</p> <p>Im Klostersaal D (5. OG) servieren wir das Festessen ab 40 Personen mit einem Aufpreis von Fr. 6.00 pro Person.</p>
Gästekzahl Menuwahl	<p>Wir bitten Sie, für unsere Planung die Gästekzahl und Menuwahl 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.</p> <p>Die definitive Gästekzahl erwarten wir bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass.</p>
Annullationskosten	<p>Kurzfristige Abmeldungen ab 24 Std. vor dem Anlass stellen wir Ihnen zu 100 % in Rechnung.</p>
Mitbringen von Speisen und Getränken	<p>Der Veranstalter bringt grundsätzlich keine Speisen und Getränke mit. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung.</p>
Preise	<p>Alle Preisangaben inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten.</p>
Bezahlung	<p>Sie können am Anschluss der Veranstaltung direkt bar bezahlen.</p> <p>Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung zu.</p>