



Festmenüs

Nur auf Vorbestellung.

Erhältlich ab einer Gruppengrösse von 10 Personen. Wählen Sie für all Ihre Gäste ein einheitliches Menü (Vor-, Haupt- und Nachspeise).

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

Vorspeise inkl. Tischbrötchen, Hauptgang inkl. Nachservice.

Salate | Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit Ei	CHF	6.70
Gemischter Salat	CHF	9.80
Junglattsalat an Sauerrahmdressing, mit knusprigen Pouletstreifen und Blaubeeren (saisonal)	CHF	13.00
Nüsslisalat mit Käserose, eingelegte Birnen und Bündnerfleisch	CHF	12.00
Randencarpaccio mit Preiselbeer-Dressing, gerösteten Baumnüssen und Dallenwiler Ziegenfrischkäse	CHF	12.50

Suppen

Karottencrèmesuppe mit Orange und Ingwer parfümiert	CHF	6.70
Seetaler Weissweinsüppchen mit Rohschinken-Prussiens	CHF	7.50
Pastinakencrèmesuppe mit Preiselbeeren und Rahm	CHF	7.50
Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahm und Basilikum-Croûtons	CHF	7.50
Kräftige Rindsbouillon mit Eierstich	CHF	6.50
Steinpilzbouillon mit Kräuterflädli	CHF	7.00



Hauptgänge

Im Ofen gebratener Kalbshohrücken an kräftiger Steinpilzjus oder Pilzrahmsauce Buttertagliatelle und Gemüse-Bouquet oder Speckbohnenbündeli	CHF	41.00
Seetaler Kalbsteak, Morchel-Hollandaise Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin, Zweierlei Spargel (saisonal)	CHF	44.00
Glasierter Kalbsschulterbraten, Merlotsauce Überbackene Polentaschnitte mit Käse und Tessiner Ofengemüse	CHF	34.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Gebratene Röstispäne und buntes Gemüse vom Markt	CHF	38.00
Pouletbrust mit Steinpilzen und Spinat gefüllt, Balsamicojus Weisswein-Risotto und Ratatouille	CHF	29.50
Schweinsfilet am Stück gebraten, Calvados-Rahmsauce Kernser Tagliatelle, buntes Saisongemüse	CHF	35.00
Schweinsfilet im Teig dazu Morchelrahmsauce Kleine Rosmarinkartoffeln und buntes Marktgemüse	CHF	36.50
Walliser Braten vom Schweinsnierstück mit Dörraprikosen an Rosmarinjus Baldegger Kartoffeln und Marktgemüse	CHF	29.50
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Béarnaise Sauce und Pinot Noir-Jus Knusprige Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	CHF	44.00
Suure Mockä – Geschmorter Rindsbraten, Rotweinsauce Kartoffelstock und Ofen-Wurzelgemüse (oder Rotkraut je nach Saison)	CHF	32.00

Vegetarisch

Mit Cheddar überbackene Fladenbrotrollen mit Chili sin Carne dazu Rucolasalat und Kräuterdip	CHF	26.00
Hausgemachte Quarkpizokel an Kräuterschaum mit Gemüsestreifen, Jungspinat und Bergkäse, eingelegte Zwetschgen	CHF	27.50

Vegan

Gefüllte Peperoni mit Gemüsereis, überbacken mit veganem Reibkäse dazu Tomatensauce mit La Fraiche und Ruccola	CHF	26.00
Rotkrauttäschli mit Chiasamen und Hafer dazu Salatbouquet und Knoblauchdip	CHF	24.00



Alternative Beilagen

Weissweinrisotto	Ofengemüse
Hausgemachte Spätzli	Ratatouille
Kartoffelstock	Blattspinat
Neue 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

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé und Himbeersauce	CHF	11.00
Schokoladen-Tarte mit Himbeerragout und weisse Praline	CHF	12.50
Grand Cru Schokoladenmousse mit Himbeertartelette und Mango-Sorbet	CHF	12.00
Mascarponecrème Trifle mit Heidelbeeren und Knuspergranola	CHF	11.00
Gebrannte Crème mit eingelegten Dörrbirnen und Nusskrokant	CHF	9.50
Weisses Schokoladenmousse, Sauerkirschen-Sorbet und Pistazien	CHF	11.50
Tiramisu im Glas (je nach Saison mit Erdbeeren, Aprikosen, Heidelbeeren etc.)	CHF	9.50
Panna cotta mit Aprikosenragout und Himbeeren	CHF	9.50
Pavlova (Meringue) mit Vanille-Mascarponecreme, Früchten und Mango-Coulis	CHF	11.50
Hausgemachte Rahmkirschtorte	CHF	9.00

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	44.00
--------------	--------------	-------	-----	-------

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. 4.50.</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>