

HOTEL-RESTAURANT BAUMGARTEN



Bankettmenuvorschläge

„ Ein Leben ohne Feste
ist wie eine Reise ohne
Gasthaus“

Demokrit, griech. Philosoph

Tipps zum Gelingen Ihrer Feier.....

Lieber Gast

Unser Motto: Wir haben keine Hüte, Punkte und Sterne, verwöhnen Sie aber trotzdem gerne.

Wir verarbeiten frische und hochwertige Rohprodukte, möglichst aus der Region, da uns Qualität und Nachhaltigkeit besonders wichtig sind. Aus diesem Grunde bereiten wir für Sie und Ihre Gäste ein einheitliches Menu zu.

Alle Menus servieren wir ab 10 Personen.

Bitte melden Sie uns frühzeitig Vegetarier und Allergiker.

Bei einem Gespräch, persönlich oder per Telefon, werden Ihre Wünsche besprochen und schriftlich bestätigt.

Wünschen Sie eine Lokalbesichtigung und Besprechung im Baumgarten?
Vielen Dank, dass Sie Ihren Besuch telefonisch anmelden.

Sämtliche Preise sind freibleibend und verstehen sich inkl. 7.7 % MWST.

Für 10 bis 80 Personen reservieren wir Ihnen hübsch gedeckte Tische im Restaurant oder Saal.

Für grössere Gesellschaften ab 80 Personen buchen wir das Restaurant sowie den Saal, nach Absprache, exklusiv für Sie.

Mir freued üüs, Sie und Ihri Gäscht z begeischtere !

Sandra Strasser mit Team

Apéro-Häppchen

CHF

Warme Käseküchlein gross	Stück	2.50
Warme Käseküchlein klein assortiert	Stück	1.00
Warme Schinkengipfel gross	Stück	2.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck assortiert	Pro Person	8.50

Apéro riche – nach Mass ab 25 Personen Pro Person 25.00

Eine bunte Palette von süssen und salzigen Häppchen, Spiesschen, etc. nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

Diese Köstlichkeiten werden mundgerecht präsentiert und eignen sich ideal für Steh-Apéros.

Suppen

Tagessuppe	5.50
Kraftbrühe mit Einlage nach Wahl	7.50
Creemesuppen nach Saison	8.50
Rieslingsuppe	9.50
Zürcher Zwiebelsuppe	9.50

Warme und kalte Vorspeisen

Gourmetteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Pastete, Terrine, Lachstartar	15.00
Geräuchertes Forellenfilet, garniert mit Salaten	18.50

Salate	CHF
Bunter knackiger Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Speck und Nüssen / oder Champignons (je nach Saison)	12.50
Hauptgerichte	
Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce	38.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	38.50
Schweinschnitzel mit Pilzrahmsauce	29.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter	29.50
Schweinssteak mit Calvadosrahmsauce	32.50
Schweinssteak Walliser Art mit Aprikosen und Käse gratiniert	33.50
Aargauer Zwetschgenbraten (Schwein)	27.50
Kalbsschulterbraten an einer Rosmarinsauce	39.50
Kalbs- und Schweinsschulterbraten mit Honig-Balsamico-Sauce	35.00
Kalbscarrebraten an einer Portweinsauce	49.50
Rindsbraten an einer Barolosauce	33.50
Suure Mocke Rindsbraten im Rotwein mariniert. Dieses Gericht muss mindestens 14 Tage im Voraus bestellt werden.	35.50

Baumgarten Steak	Ein Nierstücksteak vom Schwein wird mindestens 7 Tage in Rotwein / Sauerrahm und Gewürzen mariniert. Die Marinade wird danach mit Rahm verfeinert. Das Ganze wird mit Baumüssen und marinierten Apfelschnitzen serviert. Dieses Gericht muss mindestens 14 Tage im Voraus bestellt werden.	CHF 32.50
-------------------------	--	---------------------

Pouletbrust – Curry mit Basmatireis und Gemüse		27.50
---	--	-------

Fisch-Variationen

Vorschläge werden auf Wunsch ausgefertigt

Vegi – Variationen

Gemüse-Curry mit verschiedenen Nüssen und Dörrfrüchten auf Basmatireis		25.50
---	--	-------

Spätzli – Gratin mit Gemüse		24.50
------------------------------------	--	-------

Zu all diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine Gemüsebeilage sowie Nudeln, Reis, Pommes frites, Kartoffelstock, Kartoffel-Kroketten, Rösti-Kroketten, Kartoffelgratin oder Spätzli.

Preise exklusive Nachservice. Für Nachservice wird zusätzlich CHF 5.50 pro Person verrechnet.

Preise inkl. 7.7 % MWST

Desserts

Verlangen Sie unsere Dessertkarte oder fragen Sie nach saisonalen Angeboten.

Baumgarten-Geheimtipp: Hausgemachte Cremeschnitte,
Früchteschaum, verschiedene Cremes oder Mousse

Käseplatte nach Absprache

Hochzeitstorten werden nach Absprache beim Bäcker bestellt

Dessertbuffet ohne Käse	pro Person	CHF	15.00
--------------------------------	------------	-----	-------

Dessertbuffet mit Käse	pro Person	CHF	20.00
-------------------------------	------------	-----	-------

..... und zum Schluss

- Gerne berücksichtigen wir auch Ihre Wünsche, welche nicht in den Menu-Vorschlägen vorhanden sind.
- Blumenarrangements besorgen wir gerne für Sie bei unserer Floristin
- Personenzahl-Änderungen bitte spätestens einen Tag vorher bekannt geben.

- Bringen Sie Gäste aus nah und fern zeigen wir Ihnen unsere Hotelzimmer gern.

Preise: Einzelzimmer mit Frühstück	CHF	75.00
Doppelzimmer mit Frühstück	CHF	120.00
Dreibettzimmer mit Frühstück	CHF	165.00
Vierbettzimmer mit Frühstück	CHF	200.00

Alle Zimmer mit Dusche / WC, Fernseher und W-LAN und Frühstücksbuffet
Preise inkl. 3.7% MWST