

LANDGASTHOF ADLER

GRÜNINGEN • SEIT 1830

Menuvorschlage fur Hochzeiten und Gesellschaften
(bei einheitlichem Menu ab 10 Personen)

Sehr geehrte Bankett - GastgeberInnen,

Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankett - Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen. Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte mit Sorgfalt zubereitet und angerichtet werden. Falls Sie Interessen an Buffets haben, verlangen Sie bitte unsere Offerte (nur ab 30 Personen möglich).

Die Menüvorschläge gelten für Anlässe ab 10 Personen, sofern ein einheitliches Menü bestellt wird. Wenn nichts anderes deklariert ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch aus der Region.

Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Unsere Räumlichkeiten eignen sich:

- Binzikerstübli für Anlässe bis max. 16 Personen
- Züristube für Anlässe bis max. 44 Personen
- Grüninger Saal für Anlässe bis max. 84 Personen

Tischordnung: Bei der Wahl der Tischordnung sind wir Ihnen gerne behilflich. Lassen Sie uns auch hier Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen wissen.

Dekoration: Gerne bestellen wir Ihnen Blumen - Arrangements gemäss Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen.

Polizeistunde: Eine Verlängerung kann von uns besorgt werden. Kosten pro Stunde inklusive Personal CHF 150.--.

Rabatte: Wir freuen uns, Ihnen ab einem Rechnungsbetrag von CHF 3'000.-- 3% Rabatt gewähren zu können. Pro weitere CHF 1'000.-- steigt die Rabattgewährung auf maximal 5% des Rechnungsbetrages.

Bitte melden Sie sich für die Bankett - Besprechung an, damit wir uns genügend Zeit für Sie reservieren können.

Nicole Seinet Baumann, Harry Baumann und Team



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosenfrei

ATTRAKTIVE ARRANGEMENTS

ab 30 Personen ist bei den nachstehenden Menus ein Aperitif mit Weisswein in Flaschenqualität nach unserem Vorschlag, Jus, Bier und Mineral, sowie Crudité mit dreierlei Dippsaucen inklusive!

Economy CHF 39.50

Geräucherte Kartoffelcrèmesuppe garniert mit Kresse


Hiesiger Kalbsschulterbraten „Winzer Art“
an Portwein-Rosinensauce, begleitet von Spätzli und Mischgemüse

Hausgemachtes Caramelchöpfli 
garniert mit frischen Früchten und Rahm

Firstclass CHF 69.00

Weisse Tomatencrèmesuppe 
mit rotem Schaum präsentiert

Carpaccio von der Rande und Birne mit Sauerrahmsauce  
angerichtet mit einem Nest saisonaler Blattsalate an italienischer Sauce

Lachs-Spinatroulade an Safransauce (GB) 
präsentiert mit einer Jakobsmuschel und Wildreis


Mit Kräuter und Pilzen gefülltes Schweinsfilet an Barolosauce
als Beilage erhalten Sie hausgemachte Kartoffelkroketten
sowie eine reichhaltige Gemüse garnitur

Zweifarbige Bayrische Crème auf Himbeercoulis 

Businessclass CHF 49.50

Klare Gemüsesuppe „Pflanzer Art“ 


Assortierter Blattsalat mit gerösteten Kernen
an einem Kartoffel-Speck-Dressing

Gefülltes Grüninger Pouletbrüstchen „Fusion“ 
(gefüllt mit Datteln, Walnüssen und Bündnerfleisch)
dazu erhalten Sie Weisswein-Risotto
sowie ein schönes Gemüsebouquet


Klassisches Griessflammerie
mit lauwarmem Kirschkompott und Saisonfrüchten angerichtet

Menu Deluxe CHF 77.00

Zitronengras-Ingwer-Kokoscrèmesuppe 
mit einer Einlage von feinblättrig geschnittenem Gemüse

Hausgebeizter, schottischer Rauchlachs 
auf Chiogga-Randencarpaccio präsentiert, verfeinert mit Korianderpesto
begleitet von einem saisonalen Salatbouquet

Hausgemachtes Tomatensorbet mit Mascarpone-Sauce  

Duett vom Kalb (geschmortes Kalbsbäckchen und gebratenes Kalbsfilet) 
an einer Pflaumen-Morchelsauce präsentiert, angerichtet mit Trüffel-Kartoffelpüree
und Auberginenkaviar, sowie tourniertem Wurzelgemüse

Grosszügiges Dessert-Pot Purri
verschiedene saisonale Köstlichkeiten liebevoll drapiert

APÉRITIF


Blätterteiggebäck (pro Person 4 Stück) pro Person CHF 4.50
kleine, mit Quark, Curry, Tomate und Spinat gefüllte Häppchen

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen  pro Stück CHF 2.50
mit frischem Basilikum gesteckt

Hausgemachte Pizzastangen pro Person CHF 3.50
gerne beraten wir Sie über die Belegung

Canapées divers (ab 20 Personen) pro Stück CHF 3.50
mit Köstlichkeiten belegte halbe Toastbrotseiben.
Für das Auge und den Gaumen eine wahre Freude, die den Appetit anregt

Gefüllte Eier mit Forellenkaviar (D)  pro Person CHF 4.00
Sie erhalten pro Person 2 halbe Eier

Crudité (ab 10 Personen)  pro Person CHF 3.80
in Stengel geschnittenes, rohes Gemüse
die mit dreierlei Dipp - Saucen präsentiert werden

Marinierte Pouletspiesschen  pro Stück CHF 3.00
dazu erhalten Sie ein Ananas-Chutney

Hausgemachte Meatballs (vom Schweizer Rind) pro Stück CHF 1.50
auf einer würzigen Barbecue-Sauce

Kleine Lachstatare (GB) pro Stück CHF 2.80
auf Butters-toast-Dreiecken mit Garnitur




Gerollter Appenzellerkäse  pro Person CHF 2.50
zubereitet mit frischen Kräutern, Knoblauch,
Zwiebeln und Schinken

Apéro - Buffet (ab 30 Personen) Preis nach Absprache
aus mehreren Komponenten zusammengestellte Köstlichkeiten

SUPPEN

| | |
|--|---------------------------|
| Klare Gemüsesuppe „Pflanzer Art“  | CHF 7.50 |
| Der beliebte Klassiker: Flädli- suppe | CHF 7.00 |
| Weisse Tomaten- crème mit rotem Schaum  | CHF 9.00 |
| Hausgemachte Rindskraftbrühe „célébration“ mit delikaten Trüffel- teigtaschen als Einlage | CHF 9.00 |
| Geräucherte Kartoffel- crèmesuppe garniert mit Gartenkresse | CHF 8.50 |
| Würzige Zitronengras- Ingwer- Kokos- crèmesuppe  mit feinblättrig geschnittenem Gemüse als Einlage | CHF 10.00 |
| Saisonale Crèmesuppe (lassen Sie sich beraten) | CHF 9.00 bis CHF 12.00 |

SALATE

| | |
|--|-----------|
| Assortierter Blattsalat "Binziker Art"  | CHF 7.50 |
| Gemischter Salat  | CHF 8.50 |
| Nüssli- salat „Mimosa“ (nicht in den Sommermonaten)  | CHF 9.50 |
| Nüssli- salat "Grand Mère" (nicht in den Sommermonaten) mit Speck- würfeli, gedünsteten Waldpilzen, Ei und Brot- croûtons | CHF 12.50 |




WEITERE SALATE

- Gartenfrischer Schnittsalat "Natascha"  CHF 11.00
genial fein; zubereitet mit fünf Sorten Blattsalaten, Tomate, Ei, Petersilie, Mais, Zwiebeln, Gurken, Stangensellerie, Reibkäse und und und...
Alles bunt vermengt. Mmmh....
- Ruccolasalat im Parmesankörbchen  CHF 11.50
garniert mit Ei, Rohschinkenröllchen und Sprossen
- Tomatensalat mit Büffelmozzarella (Sommer)   CHF 11.50
mit Basilikum präsentiert auf knackigem Eisbergsalat
- Fruchtiger Chicoréesalat (Herbst und Winter)   CHF 10.50
zubereitet mit Orangenfilet's, Datteln und Nüssen, an italienischer Sauce
- Friseesalat "Grand Mère" CHF 11.50
mit Speckwürfeli, gedünsteten Waldpilzen, Ei und Brotcroûtons

WARMER VORSPEISEN

- Hausgemachte Waldpilzravioli an Kräuterrahmsauce  CHF 15.00
garniert mit Frühlingslauch und marinierten Cherrytomaten
- Marinierter Lamm-Ingwer-Apfelspiess (NZ)  CHF 17.50
an Nussbutter, begleitet von Weissweinsrisotto, garniert mit Mandelbroccoli
- Gebratenes Zanderfilet an weisser Dillsauce (EST)  CHF 18.00
angerichtet mit Basmatireis und frischem Kefengemüse
- Gebratene Jakobsmuscheln mit Safranschaum (J) CHF 17.50
präsentiert auf einem asiatischen Gemüse-Cous cous
- Frische Spargeln (während der Saison)    ab CHF 16.00
fragen Sie nach möglichen Zubereitungsarten

KALTE VORSPEISEN

- Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet  CHF 15.00
in kalt gepresstem Olivenöl mariniert
mit Parmesan und Peperoncini angerichtet
- Tatar vom Parmaschinken mit Avocadocrème  CHF 16.50
präsentiert mit Wacholderschaum, begleitet von einem
kleinen Salatnest und verschiedenen Garnituren
- Zweifarbige Lachsterrine an Dill-Senfsauce (GB) CHF 16.00
garniert mit Zwiebelringen, Kapernäpfel und Cherrytomaten
dazu servieren wir Ihnen Toast und Butter
- Zweierlei Melonenfächer mit Rohschinken  CHF 14.00
- Trilogie der hausgemachten Mousse (D) CHF 13.50
(Schinken- Käse- und Fisch) (oder vegetarisch: Erbsen-Karotten- und Randen)
präsentiert mit saisonalen Salaten und passenden Garnituren
- Lachstatare zubereitet mit Crème fraîche (GB) CHF 15.00
präsentiert mit verschiedenen Garnituren sowie mit Meerrettichschaum,
Toastbrot und Butter
- Beefsteak Tatar „der Klassiker“ CHF 14.50
zubereitet mittelscharf mit Cognac, mit verschiedenen Garnituren
sowie mit Toast und Butter serviert


HAUPTGERICHTE


Auf Ihren Wunsch im Voraus bieten wir Ihnen für alle Hauptgerichte Nachservice.
Für Stärkebeilagen und Gemüse CHF 3.50 pro Person
Für alle Komponenten CHF 8.00 pro Person

Vegetarische Gerichte entnehmen Sie bitte unserer saisonalen Speisekarte

- Pouletbrüstchen vom r Heggenhof „Fusion“  CHF 32.00
gefüllt mit Datteln, Walnüssen und Bündnerfleisch, an einer Aprikosen-Rosmarinsauce mit Gorgonzola-Spinat dazu servieren wir Ihnen sämigen Eierschwämmli-Risotto
- Saftiges Schweinssteak „Walliser Art“  CHF 29.50
überbacken mit Tomaten und Mozzarella auf Burgundersauce angerichtet begleitet von Lyoner Bratkartoffeln und einem Gemüsebouquet
- Schwedenbraten D'Entenberg CHF 28.00
mit Dörrzwetschgen gespickter Schweinshals mit Burgundersauce dazu erhalten Sie hausgemachte Spätzli sowie ein saisonales Gemüsebouquet
- Geschmortes Kalbsbäckchen „Louis XV“  CHF 35.00
an kräftiger Burgundersauce mit Saucengemüse begleitet von Sellerie-Kartoffelpüree und kleinen Kronen von der Speckbohne
- Original Saltimbocca Romana  CHF 36.00
zarte Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken angerichtet mit einem Rotweirisotto und einem Gemüsebouquet
- Gluschtiges Kalbs-Cordon Bleu "Classic" CHF 37.00
mit knusprigen Pommes frites und einer reichhaltigen Gemüse garnitur präsentiert
- Rassiges „Riz Casimir“ vom Schweizer Poulet CHF 30.00
serviert im Trockenreisring, garniert mit frischen Früchten, Crupec und einer Rahmhaube mit Mandeln
- Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art"  CHF 34.00
als Beilage erhalten Sie Butterrösti und zwei Speckbohnenbündeli

Duett vom Cordon Bleu „Zigarre“ (Kalb und Schwein) CHF 36.50
gefüllt mit Rohschinken und Brie, bzw. mit Schinken und Raclettkäse,
serviert mit Pommes frites und einem Bouquet von Saisongemüse


Zarte Lammrückenfilets „Provençale“ (NZ)  CHF 36.00
an Thymian-Jus, als Beilage erhalten Sie Kartoffelgratin
sowie delikates Ratatouillegemüse

Am Stück gegartes Kalbsfilet an Calvadossauce  CHF 43.00
als Beilage erhalten Sie Pilaw-Reis,
sowie ein buntes Gemüsebouquet

Schweinsfilet am Stück an Senf-Rahmkruste CHF 36.00
begleitet von Lyoner-Bratkartoffeln sowie einer
reichhaltigen Gemüse garnitur

Kalbs- und Schweinsschulterbraten an Rosmarin-Jus CHF 31.00
mit hausgemachtem Kartoffelstock
sowie einer saisonalen Gemüse garnitur angerichtet

Rassiges Rindsfiletgulasch "Stroganoff" CHF 37.00
serviert mit hausgemachten Spätzli sowie Broccoli mit Mandeln

Zartes Rindsfiletmédailon an Barolosauce  CHF 43.00
präsentiert auf mit Balsamico glacierten Kefen, Oliven und Kocobohnen,
umgeben von Süsskartoffelstock und einer Pilztomate

Zarter Kalbscarrébraten Waldpilzrahmsauce CHF 34.00
angerichtet mit hausgemachten Dauphine-Kartoffeln
und einem reichhaltigen Gemüsebouquet

Sehr zarter Kalbshohrücken an Portweinjus CHF 37.00
serviert mit hausgemachten Berny-Kartoffeln,
sowie einer saisonalen Gemüse garnitur

Château Briand an Sauce Béarnaise CHF 49.00
begleitet von Williams - Kartoffeln, einer reichhaltigen
Gemüse garnitur, sowie gedünsteten Waldpilzen
(serviert in einem Gang mit Nachservice aller Komponenten)

Rinds- und Schweinsfilet „Maison“ 2 Gänge CHF 47.00

1. Gang: zartes Rindsfilet an Sauce Béarnaise
mit Röstikroketten und einem Gemüsebouquet
2. Gang: Schweinsfilet an leichter Calvadosrahmsauce
angerichtet mit Wildreis und einer Gemüse garnitur

Kalbskronenbraten "Royal" (ab 20 Personen) CHF 47.00
(eine Augenweide für jedermann am Tisch präsentiert)
angerichtet mit hausgemachten Kartoffel-Galetten
und einer reichhaltigen Gemüse garnitur

Saftiges Kalbssteak "Bergerac" CHF 43.00
an Morchelrahmsauce, Kartoffelkroketten und eine
reichhaltige Gemüse garnitur wird dazu serviert

Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind  CHF 36.00
an Sauce Béarnaise, präsentiert mit feinem Kartoffelgratin,
sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur

Trilogie vom Schweizer Filet "Adler" 2 Gänge CHF 55.00

1. Gang: zartes Rindsfiletmédaille an Kaffee-Schokoladensauce
sowie Schweinsfiletmédaille an Pfeffersauce
präsentiert mit Rotweinrisotto
und einem saisonalen Gemüsebouquet

2. Gang: am Stück gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel
begleitet von Kartoffel-Selleriepüree und grünen Bohnen

Gebratenes Saiblingsfilet an Safransauce (ISL)  CHF 34.00
angerichtet mit Tricolore-Butterreis und Rahmspinat

Pochierte Lachstranche mit Dillsauce (GB)  CHF 36.00
dazu servieren wir Ihnen tournierte Butterkartoffeln
sowie Sesamkefen und Basilikum-Tomatenwürfeli

Steinbuttmédailles an Kräuter-Kartoffelhaube (E) CHF 44.00
serviert mit cremigem Lauchgemüse und roten Linsen

Im Bierteig gebackene Zanderfilet (EST) CHF 32.00
an Tartaresauce, dazu servieren wir Ihnen würzige Country-Cuts,
Blattspinat und Strauchtomaten

DESSERTS

| | |
|---|------------------------|
| Hausgemachtes Tiramisu (mit Aromen der Saison) mit einem gartenfrischen Früchtebouquet angerichtet | CHF 10.50 |
| Delikates Quark-Soufflé mit dem Kompott der Saison, bzw. Ihrer Wahl | CHF 11.50 |
| Dreifarbige Tobleronemousse  serviert mit Bananenscheiben und Rahm mit Schokoraspeln | CHF 10.50 |
| Grosszügige Dessertcréation Délice verschieden saisonale „Versucherli“ gluschtig präsentiert | CHF 13.50 |
| Caramelisiertes Birnen-Carpaccio mit Vanillemousse  begleitet von einer Kugel hausgemachtem Pinienglacé | CHF 9.50 |
| Zweifarbige Bayrische Crème mit Himbeersauce  garniert mit frischen Früchten der Saison | CHF 11.50 |
| Frische Früchte im Bisquitkörbli komponiert mit Vanilleglacé (speziell während der Beerenzeit etwas besonderes) | CHF 14.50 |
| Hausgemachte Crèmeschnitte mit Erdbeerfondant mit einem Fruchtbouquet garniert | CHF 9.50 |
| Joghurt-Minze-Pannacotta mit Beerenkompott garniert mit einem schönen Fruchtspiess | CHF 12.00 |
| Erfrischende Zitronen – Mousse  garniert mit exotischen Früchten | CHF 10.50 |
| Hausgemachtes Parfait Glacé  gerne nach der Saison und Ihren Wünschen zubereitet und garniert | CHF 10.50 |
| Dessert - Buffet (ab 25 Personen) zusätzlich mit einer reichhaltigen Käseauswahl | CHF 19.50 CHF 22.00 |

Fragen Sie auch nach unseren aktuellen Saisondesserts

