

# Caterings Bankette

# HERZLICH WILLKOMMEN

## Ihr Fest liegt uns am Herzen.

Der Rote Turm liefert Ihnen die schönsten kulinarischen Köstlichkeiten - vom einfachen Fingerfood Cocktail über das Gala Dinner zu Hause bis hin zu Messe- und Firmenevents jeder Art. Oder erleben Sie einen Abend nach Ihren Wünschen in unseren Räumlichkeiten.

In den vorliegenden Unterlagen finden Sie geschichtliches, technisches, organisatorisches und eine Auswahl kulinarischer Möglichkeiten für Ihren Anlass. Jeder Anlass ist speziell und wird von uns mit besonderer Aufmerksamkeit durchgeführt. Die vorliegenden Menuvorschläge sind für Anlässe ab mindestens 5 Personen zusammengestellt.

Für eine erfolgreiche Durchführung Ihres Anlasses bedarf es der Abklärung und Planung vieler Details. Unser Verkaufsteam steht Ihnen dabei zur Verfügung. Wir gehen auch gerne auf Ihre besonderen Wünsche und Anregungen bei Banketten und Menus ein. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Catering - Team:

Felix Pente

**056 222 85 25**

E-Mail [postmaster@restaurant-roterturm.ch](mailto:postmaster@restaurant-roterturm.ch)

[www.restaurant-roterturm.ch](http://www.restaurant-roterturm.ch)

## Inhaltsverzeichnis:

- Informationen	Seite 3/4/5
- Pausen- Seminarpauschalen	Seite 6
- Apéros	Seite 7/8/9
- Frühling	Seite 10
- Sommer	Seite 11
- Herbst	Seite 12
- Winter	Seite 13
- Fleischlos	Seite 14/15
- Aus der grossen Pfanne	Seite 16
- Aus dem Caquelon	Seite 17
- Bankettmenüs	Seite 18-23
- Auszug aus der Weinkarte	Seite 24
- Checkliste	Seite 25/26

# Ein Restaurant mit sozialem Auftrag

Schwungvoll, kreativ und herzlich, ein Restaurant mit sozialem Auftrag.

Tafeln, feiern, Gespräche bis in die Nacht. Der Rote Turm - wo sich Menschen begegnen.

Sich ausgewogen ernähren, auch fleischlos, den natürlichen Jahreszyklus respektierend, abwechslungsreich, saisonal und phantasievoll, das ist unser Gedanke. Gepflegt wird eine frische „Fusion - Küche“, Essen ist eine Energie-explosion - es regt an und inspiriert, dabei werden wir auf eine Reise gehen und Geschmacksrichtungen kennenlernen, die den Gaumen stimulieren und zu weiteren Entdeckungen ermutigen.

Der Rote Turm erfüllt viele Zwecke: Zum einen als Ort für Speis und Trank, zum andern als Arbeitsplatz, an dem wir viel Zeit verbringen und uns wohlfühlen möchten. Das schlägt sich nieder auf die Art und Weise wie wir arbeiten.

Als wichtigstes ist das Restaurant Lernfeld für leistungsbeeinträchtigte Menschen. Intensiv betreut, aber in einem marktwirtschaftlichen Betrieb, werden sie ins normale Berufsleben zurück geführt. Trägerin ist die Stiftung "Pegasus" für die Eingliederung psychisch behinderter Menschen, Aargau.

Vor allem aber soll das Restaurant ein Ort sein, in welchem dem Genuss lebendiger Speisen und ausgesuchter Getränke gefrönt werden kann.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Freude und Genuss.

## öffnungszeiten

Restaurant Roter Turm: Täglich, ausser Sonntag, von 09.00 bis 24.00 Uhr.

Für öffentliche oder private Anlässe, die im Saal stattfinden, oder aber für Ihr ganz persönliches Fest in unseren Räumen, öffnen wir unsere Tore auch am Sonntag.

# Informationen

## Grundlage

Die Grundlage für eine Menubestellung ist die Reservationsbestätigung.

**Pro Anlass können wir nur ein Menü servieren. Für Vegetarier bereiten wir gerne einen abwechslungsreichen Hauptgang zu.**

## Personenzahl

Damit wir Ihren Anlass professionell organisieren können, bitten wir Sie, uns Ihre Menuwahl mindestens 14 Tage zum Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenzahl, vier Werktage vor der Veranstaltung, gilt als verbindlich.

- Bis 08.00 Uhr am Veranstaltungstag akzeptieren wir eine Reduktion von 5% der Personenzahl ohne Kostenfolge (Produktionsbeginn Küche).
- Ab 08.00 Uhr (Veranstaltungstag) verrechnen wir die zu diesem Zeitpunkt feststehende Personenzahl zu 100%.

## Wartezeiten und Personalkosten

- Als ordentliche Servicezeiten gelten:  
Montag bis Mittwoch : 08.00 Uhr bis 23.30 Uhr  
Donnerstag bis Samstag: 08.00 Uhr bis 00.30 Uhr  
Servicezeiten, die nicht in diese Zeitspanne fallen, gelten als Überzeit.
- Der Menüpreis pro Person beinhaltet eine Verzögerung von max. 30 Min. auf die vereinbarten Servicezeiten.
- Bei weiteren Wartezeiten müssen wir den jeweiligen Stundenansatz pro Mitarbeiter zusätzlich verrechnen.
- Grössere Unterbrechungen gelten als Wartezeiten und sind in der Planung vorzusehen.
- Restaurant Roter Turm behält sich ohne anders lautende Absprachen vor, die Serviceleistungen nach der offiziellen Schliessungszeit als Überzeit zum jeweiligen Stundenansatz pro Mitarbeiter zusätzlich zu berechnen.

## Dienstleistungen Catering

### Personal

In Absprache mit Ihnen als Auftraggeber stellen wir unser Cateringteam zusammen

Anlassleiter	55.00/Std
Servicearbeiter	48.00/Std
Koch	48.00/Std
Hilfspersonal	45.00/Std

An-, Aufbau- und Rückfahrzeit werden als Arbeitszeit verrechnet.

Die Vorbereitungszeit im Roten Turm wird nicht berechnet.

### Transport

Grundkosten	200.00
Kosten pro Km.	0.70

## **Dekorationen**

Dekorationen (u.a. Blumen etc.) sind im Preis nicht inbegriffen. Selbstverständlich nehmen wir gerne Ihre Wünsche entgegen und verrechnen die Dekorationsaufträge zu Selbstkosten.

## **Bezahlung**

Kreditkarten: Nur bis CHF. 500.00. Ab 500.00 nur gegen Rechnung oder Barzahlung.

Rechnung: Unsere Rechnungen sind in jedem Fall innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum netto zu bezahlen.

## **Informationen**

### **Fleischdeklaration**

#### **Fleischsorte Herkunftsland**

Rind Schweiz

Kalb Schweiz

Lamm Neuseeland / Australien

Schwein Schweiz

Wild Schweiz

Geflügel Schweiz

Ente Frankreich

Kaninchen Schweiz

Die nicht aus der Schweiz stammenden Fleischerzeugnisse können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

### **Mehrwertsteuer**

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer (7,6%).

# PAUSEN, KONFERENZGETRÄNKE

pro Person

**Begrüßungs-Kaffeebuffet** (Pauschale) CHF 9.50  
Kaffee, Tee, Orangensaft, Kombucha

**Pausen-Buffer** (Pauschale) CHF 10.50  
Kaffee, Tee, Orangensaft, Kombucha, Früchte  
Vormittag: mit Gipfeli  
Nachmittag: mit Gebäck

**Vitamin-Plus-Buffer** (Pauschale) CHF 13.50  
Kaffee, Tee, Orangensaft, Kombucha, Vitamin  
Fruchtsaft, Früchte  
Vormittag: mit Gipfeli  
Nachmittag: mit Gebäck

**Power-break-Buffer** (Pauschale) CHF 15.00  
Kaffee, Tee, Orangensaft, Kombucha, Vitamin  
Fruchtsaft, ActiFit, Früchte, Balisto Müesli  
Vormittag: mit Gipfeli und Schoggigipfeli  
Nachmittag: mit Gebäck und Nusschnecken

**Energy-break-Buffer** (Pauschale) CHF 19.00  
Kaffee, Tee, Orangensaft, Kombucha, Vitamin  
Fruchtsaft, ActiFit, Früchte, Balisto-Müesli  
Vormittag: mit Gipfeli, Schoggigipfeli, Muffins  
Nachmittag: mit Gebäck, Nusschnecken, Berliner

## Zusätzliche Komponenten

Blaubeeren-Muffins	Stück	CHF	1.60
Schokoladen-Muffins	Stück	CHF	1.60
Vanille-Gipfeli	Stück	CHF	1.80
Brownies	Stück	CHF	1.80
Nussstangen	Stück	CHF	3.00
Brombeerstangen	Stück	CHF	3.00
Saisonfrüchte	Stück	CHF	2.00

**Mineralwasser während der Pause** (pro Person) CHF 3.50

**Seminargetränke im Saal** Flasche CHF 7.50  
Henniez Mineralwasser 100cl

**- Für die Pausen steht Ihnen ein Selbstbedienungsbuffer zur Verfügung.**

# APÉROPAUSCHALEN MIT GETRÄNKEN

Die klassisch kulinarische Overture vor einem Essen, einem Anlass oder nach Abschluss eines arbeitsreichen Tages. Die Preise der nachfolgenden vier Apéros verstehen sich pro Person und pro 45 Minuten und enthalten die Beilagen und Getränke à discrétion. Falls 45 Minuten nicht ausreichen sollten, können Sie gegen einen Aufpreis spontan verlängern.

## CLASSIC

Blätterteiggebäck  
Nüssli  
Chips  
\*\*\*

Weisswein  
Orangensaft  
Mineralwasser

Preis pro 45 Minuten und Person:  
CHF 17.00

jede weitere • Stunde:  
CHF 8.00

## RASSIG

Chilipoppers  
Samosas mit Chutney  
Nachos mit Guacamole  
\*\*\*

Fruchtbowle mit oder ohne Alkohol  
Orangensaft  
Mineralwasser

Preis pro 45 Minuten und Person:  
CHF 22.00

jede weitere • Stunde:  
CHF 10.50

## RUSTICO

Chäschüechli  
Schinkengipfeli  
Blätterteiggebäck  
\*\*\*

Weisswein  
Orangensaft  
Mineralwasser

Preis pro 45 Minuten und Person:  
CHF 23.00

jede weitere • Stunde:  
CHF 11.00

## ITALIANA

Knoblauch-Kräuter-Baguette  
Antipasti  
Oliven  
\*\*\*

Weisswein  
Orangensaft  
Mineralwasser

Preis pro 45 Minuten und Person:  
CHF 25.00

jede weitere • Stunde:  
CHF 12.00

## APÉROPAUSCHALEN OHNE GETRÄNKE

Planen Sie einen Apéro für mindestens 15 Personen, der nicht länger als 1 • Stunden dauert? Dann sind nachfolgende Vorschläge genau das Richtige. Die Getränke wählen Sie ganz nach Ihrem Gusto; unser Angebot ersehen Sie aus der Weinkarte in der Beilage.

### VEGETARISCHER APÉRO

Gemüse zum Dippen  
Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce  
Gemüsetätschli  
Mini-Pizza  
Knoblauch-Kräuter-Baguette  
Frittierte Pilze

CHF 22.00 / Person

### FELICES APÉRO

Chäschüechli  
Spinatchüechli  
Chilipoppers  
Gemüse zum Dippen  
Schinkengipfeli  
Mini-Sandwiches  
Käse-Igeli  
Brotauswahl

CHF 27.00 / Person

### GALA APÉRO

Roastbeefröllchen  
Rauchlachscanapés  
Kaviar auf Blinis  
Beefsteak-Tatar Canapés  
Gemüse zum Dippen  
Teufelhörnchen  
Pflaumen im Speckmantel  
Fleischspiessli

CHF 47.00 / Person

### ITALIENISCHER APÉRO

Marinierte Oliven  
Trockenfleischplatte  
Salsice piccante  
Minipizza  
Gefüllte Muscheln  
Fritto misto di mare  
Marinierte Artischocken  
Baguettes mit Mozzarella,  
gedörrten Tomaten und Pesto  
Baguettes mit Oliven- und  
Tomaten-Tapenade

CHF 30.00 / Person

## APÉROS ZUM ZUSAMMENSTELLEN

Möchten Sie den Apéro nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen? Kein Problem! Geben Sie uns die gewünschte Stückzahl jedes Artikels bekannt und wählen Sie aus der Weinkarte in der Beilage den passenden Wein aus.

### KALT

Pumpernickel mit Brie oder Rauchforelle	Stk.	CHF	1.80
Pflaumen im Speckmantel	Stk.	CHF	2.20
Roastbeefröllchen mit Gurken und Spargeln	Stk.	CHF	2.70
Blätterteiggebäck	4 Stk.	CHF	3.20
Gemüse zum Dippen	pro Port.	CHF	3.20
Nachos mit Guacamole	pro Port.	CHF	3.20
Melonenschnitt mit Rohschinken	Stk.	CHF	2.80
Fruchtplatte klein		CHF	35.00
mittel		CHF	65.00
gross		CHF	105.00
Kleinbrötchen assortiert, gefüllt	Stk.	CHF	3.80

### WARM

Samosa mit Chutney	Stk.	CHF	1.70
Pouletspiessli "Tandoori"	Stk.	CHF	3.70
Crevetten paniert	Stk.	CHF	3.50
Crevetten tempura mit süsser Chilisauce	Stk.	CHF	3.50
Mini Frühlingsrollen mit süsser Chilisauce	Stk.	CHF	2.20
Frittierte Pilze	Stk.	CHF	0.80
Mini Merguez	Stk.	CHF	1.20
Mexikanische Hackfleischbällchen mit Chilisauce	Stk.	CHF	1.80
Chilipoppers	Stk.	CHF	2.50
Gefüllte Muscheln mit Kräuterbutter	Stk.	CHF	2.50
Mini-Pizza	Stk.	CHF	2.50
Baguettes mit Pesto, Mozzarella und gedörrten Tomaten	Stk.	CHF	1.80
Baguettes mit Tomaten- und Oliventapenade	Stk.	CHF	1.80
Chäschüechli	Stk.	CHF	2.50
Schinkengipfeli	Stk.	CHF	2.50
Calamaresringe	pro Port.	CHF	4.50
Fischknusperli	pro Port.	CHF	6.50

# Menücreationen im Frühling 2008

Gültig von 21. März bis 20. Juni 2008

## “Frühling I” Menü 57.00

### Junges Frühlingsgemüse

mit knackigen Blattsalaten an duftendem  
weissen Balsamicodressing

12.—

\*\*\*

### Kalbsschnitzel vom Grill

begleitet von weissen Spargeln  
Frühlingskartoffeln und  
Holländischer Sauce

33.50

\*\*\*

### Rhabarbermousse

auf Sauerklee mit Erdbeersauce

11.50

## “Frühling III” Menü 46.50

### Frische Spargelsuppe

mit Rahm Haube

9.50

\*\*\*

### Grillierte Maispouardenbrust

an Marsalasaucе

begleitet von Safranrisotto und  
braisiertem Fenchel

26.50

\*\*\*

### Rhabarberparfait

mit Erdbeerragout

10.50

## “Frühling II” Menü 62.00

### Bärlauchravioli

mit Bärlauchpesto  
und Frühlingszwiebeln

16.50

\*\*\*

### Seeteufelmedaillon vom Grill

ruhen auf einem Lauchbeet mit  
rot-grünem Curry und feiner Kokosmilch  
serviert mit Jasminreis

38.50

\*\*\*

### Zitronensorbet mit Gin

und eingelegten Erdbeeren

10.50

## “Frühling IV” Menü 60.50

### Lauwarmer Spargelsalat

an Gemüsevinaigrette

14.50

\*\*\*

### Lammrückenfilet Provençale

mit Rosmarinjus

serviert mit Röstikroketten  
und Ratatouille

35.—

\*\*\*

### Rhabarber-Meringue-Kuchen

(Mamas Rezept)

10.50

# Menücreationen im

## Sommer 2008 Gültig von 21. Juni bis 20. September 2008

### „Sommer I“ Menü 63.—

#### Mesclum Salat

mit gereiften Parmesanspänen  
an Balsamicodressing aus Modena  
13.—

\*\*\*

#### Saftiges Kalbssteak vom Grill

an Morchelrahmsauce  
mit Sommergemüse-Potpourri  
und Mohnnudeln geschwenkt in Butter  
38.50

\*\*\*

#### Pochierte Aprikosen

Erdbeerglace  
im hausgemachten Mandeltuile  
11.50

### „Sommer II“ Menü 50.50

#### Gazpacho Andaluz

kalte Gemüsesuppe  
serviert mit gerösteten Knoblauchcroûtons  
9.50

\*\*\*

#### Rindshohrückensteak

mit Kräutercrème  
Country fries  
und goldgelber Maiskolben  
mit Butter bestrichen  
30.50

\*\*\*

#### Gekühlte Früchtesuppe

aromatisiert mit einem Schuss White Peach  
dazu eine Kugel Passionsfruchtsorbet  
10.50

### „Sommer III“ Menü 58.50

#### Antipastiteller

in kaltgepresstem Olivenöl eingelegte  
Zucchetti, getrocknete Tomaten, Peperoni,  
Auberginen und Pilze  
Mozzarella und Tomatenscheiben  
mit frischem Basilikum

16.50

\*\*\*

#### Eglifilets

in Limettenbutter sautierte Eglifilets  
serviert mit Salzkartoffeln  
dazu gedämpfter Broccoli  
mit Mandeln

31.50

\*\*\*

#### Johannisbeermousse

mit Meringue auf Pfirsichsauce  
und Straciatellaeis  
10.50

### „Sommer IV“ Menü 57.50/53.50

#### Melonenfestival

verschiedene Melonenschnitze  
mit frisch gemahlenem schwarzem  
Pfeffer aus der Mühle  
mit Tropfen von edlem Portwein  
parfümiert,

17.— mit Rauchschinken

14.— ohne Rauchschinken

\*\*\*

#### Delikates in Kokosnuss paniertes Pouletbrüstli

serviert mit Basmatireis  
indische Currysauce  
garniert mit  
frischen exotischen Früchten  
27.—

\*\*\*

#### Marinierte Erdbeeren

auf einem leichten Knusperblatt  
erfrischende Joghurtterrine  
und Cassisparfait  
13.50

# Menücreationen im Herbst 2008

Gültig vom 21. Sept. bis 20. Dez. 2008

## „Herbst I“ Menü 52.50

**Frische Kürbissuppe**  
mit Roquefortflocken  
und einer Rahmhaube  
9.50  
\*\*\*

**Schweinsnierstück Braten**  
„Dentenberg“  
gefüllt mit Zwetschgcn  
dazu sämiger Rahmkartoffelstock  
und frisches Gemüsebouquet  
28.50  
\*\*\*

**Nidel Apfelschnitte**  
mit Zwetschgensorbet  
und einer grünen Apfelsauce  
14.50

## „Herbst II“ Menü 54.—

**Cesar's Salad**  
(Eisbergsalat)  
mit Sardellen, Eigelb, Croûtons, Speck  
und gut gereiften Parmesanspänen  
11.50  
\*\*\*

**Mistkratzerli**  
(20 Minuten Wartezeit)  
serviert mit Pommes Frites  
Grilltomate  
und rassisger Barbecuesauce  
29.—  
\*\*\*

**Rotweinbirne**  
gefüllt mit einer leichten  
Mascarponecrème  
und Glace von katalanischer Crème  
13.50

## „Herbst III“ Menü 65.—

Luftig gebackenes **Blätterteigkissen**  
mit lauwarmen Waldpilzen  
und in Butter glasierten Kefen  
17.50  
\*\*\*

**Seezungen Kravättchen**  
mit Safransauce  
feiner Wildreismix  
Blattspinat mit gedünsteten Zwiebeln  
38.—  
\*\*\*

**Parfaitglace-Halbgefrorenes**  
von Vermicelles und weisser  
Toblerone, hausgemachtes  
Mandelgebäck und Kumquats in  
Gewürzmarinade  
12.50

## „Herbst IV“ Menü 68.—

**Wildcarpaccio vom Hirsch**  
mit frischem Nüsslisalat  
und gereiften Sbrinzflocken  
13.50  
\*\*\*

**Hirschfächer** (tranchiert)  
frische Butterspätzli  
umgeben von Rotkraut, Rosenkohl,  
Marronen und mild-crémiger  
Wacholdersauce  
42.—  
\*\*\*

**Weisse- und dunkle Schokoladenmous-  
se**, begleitet von Vanillerahm , Waldbee-  
ren und deren Sorbet  
12.50

## Menükreationen im

**Winter 2008/09** Gültig vom 21. Dez.07. bis 20.März 2009

### „Winter I“ Menü 60.—

**Nüsslisalat** mit lauwarmen  
marinierten Wachtelbrust-Streifen  
und einem gekochten Wachtelei  
an Himbeer-Sesamöl  
16.50

\*\*\*

**Kalbsgeschnetzeltes**  
mit Eierschwämmen  
dazu feine Badener rösti mit Speck  
und Wintergemüse  
33.—

\*\*\*

**Feigen Tarte-Tatin**  
Macadamianussglace  
und Ingwersauce  
10.50

### „ Winter III“ Menü 50.50

**Bananencrèmesuppe**  
mit indischem Curry  
und gerösteten Mandeln  
9.50

\*\*\*

**Gebratene Entenbrust**  
mit Kumquatssauce  
und reichhaltigem Gemüsereis  
31.50

\*\*\*

**Vanille - Pannacotta**  
mit Toffee - Äpfeln  
10.—

### „Winter II“ Menü 58.—

**Ricotta Ravioli**  
geschwenkt in Butter  
mit Salbei  
14.—

\*\*\*

**Saibling meunière**  
an feiner Krebsbutter  
sauce in Streifen geschnittene  
Rüebli, Sellerie und Lauch  
serviert mit Schnittlauchkartoffeln  
33.50

\*\*\*

**Grapefruitsorbet**  
mit Baslerlackerlimousse  
und Rotweinjus  
10.50

### „Winter IV“ Menü 52.—

**Gluschtige Crespelle**  
Pfannkuchenrollen  
gefüllt mit Spinat und Ricotta  
überbacken mit Hüttenkäse  
12.—

\*\*\*

**Rindssaftplätzli**  
an kräftiger Rotweinsauce  
mit Zwiebeln, Spätzli, Rotkraut  
und Kürbismedaillons  
27.50

\*\*\*

**Weisses und Dunkles**  
**Schoko-mousse**, begleitet von  
Vanillerahm, Waldbeeren und deren  
Sorbet  
12.50

# Hauptgänge

## Vegetarisch 2008/09

### „Frühling“

**21. März – 20. Juni 2008**

Ricotta Ravioli  
in Butter sautiert  
mit frischem Salbei  
und gut gereiften Parmesanspänen  
22.50

\*\*\*

Fried Rice „KHAO PAD PAG“  
Thailändischer Gemüse Röstreis  
mit Pecannüssen  
20.50

### „Herbst“

**21. Sept. – 20 Dez. 2008**

Steinpilzrisotto  
mit Parmesan aus Modena  
22.50

\*\*\*

Gefüllte Zebrauberginen  
mit würzigem Ratatouille  
überbacken mit Fetakäse  
dazu feiner Wildreismix  
auf aromatischem Peperoni-  
Tomatencoulis  
21.50

### „Sommer“

**21. Juni – 20. September 2008**

Paniertes Mozzarella-Steak  
an Preiselbeerschaum  
serviert mit verschiedenen Sommer-Salaten  
19.50

\*\*\*

Phylloteig-Kissen  
Hauchdünner Strudelteig  
gefüllt mit Spinat und Ricotta  
dazu Wok-Gemüse  
22.50

### „Winter“

**21. Dez. 2008 – 20. März 2009**

Spinat-Kürbiskuchen  
mit Rucolasalat  
an hausgemachtem  
Kürbiskernenöl-Dressing  
20.50

\*\*\*

Chardonnay Risotto  
mit Mascarpone  
frischem Rucola  
und gemahlenden Haselnüssen  
20.50

---

## VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Pasta mit Trauben – Käse – Sauce

Eine traumhafte Mischung von Gorgonzola, Ingwer, roten Zwiebeln und Trauben

\*

Fr. 24.-

Lasagne mit Kürbisbolognese

die vegetarische Variante des Klassikers

\*

Fr. 24.-

Kürbis – Kartoffelgnocchi

mit Pfifferlingen an leichter Rahmsauce

\*

Fr. 24.-

Pilz – Stroganoff

mit Kürbis – Kartoffelröschi

\*

Fr. 24.-

Gemüse Fritto – Misto

mit Zitronen – Yoghurt – Sauce

\*

Fr. 24.-

Sie können die einzelnen Gänge oder Beilagen beliebig austauschen oder ergänzen.  
Pro Anlass können wir nur ein Menu servieren.

## AUS DER GROSSEN PFANNE

ab 20 Personen

Der Aufsteller als Alternative zum üblichen Buffet. Der Koch bereitet das Gericht in einer grossen Pfanne zu, die Gäste bedienen sich direkt bei ihm. „Aus der grossen Pfanne“ ist unkompliziert und gesellig. Eignet sich auch hervorragend für einen Stehlunch.

### PAELLA

Ein Mosaik aus Poulet, Schweinefleisch,  
Meeresfrüchten, Gemüse  
und Reis

CHF 36.00 / Person

### CHILI CON CARNE

Chili con carne  
mit Kartoffeln

CHF 26.50 / Person

### INDIAN

Gemüseröstreis mit  
Red-Thai-Chickencurry

CHF 29.50 / Person

oder  
indischem Lammcurry

CHF 31.00 / Person

oder  
Gemüsecurry

CHF 26.50 / Person

### BAMI GORENG

Indonesisches Nudelgericht,  
eine Variation aus Poulet-, Rinds-  
und Crevettenspiessli dazu  
knusprige Kroepoek

CHF 32.00 / Person

# AUS DEM CAQUELON

Es gibt wohl nichts Besseres, um eine herzliche Ambiance zu schaffen und Gäste bei gemütlichem Zusammensein in beste Laune zu versetzen.

## Nur im Innenhof:

### **BADENER-FONDUE**

Ein Fondue mit Kirsch und auserwählten Käsesorten

CHF 28.00 / Person

### **TOMATEN-FONDUE**

Käsefondue mit Tomatenstückchen

CHF 29.00 / Person

### **FREIBURGER-FONDUE**

Halb Raclettekäse, halb Freiburger-Vacherin

CHF 31.00 / Person

Zu den Käsefondues servieren wir Ihnen Brot und Kartoffeln.

## In allen Banketträumen:

### **FONDUE CHINOISE**

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rindfleisch, Pouletfleisch, Brokkoli, Champignons  
Tartar-, Knoblauch-Kräuter- und Cocktailsauce  
Pommes frites, Reis, Mixed pickles und Früchteteller

CHF 46.00 / Person à discretion

### **FONDUE TIMBOUT**

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rindfleisch, Pouletfleisch, Crevetten, Seezungenstücke, Dörrbohnen, Pilze  
Soja-, süsse Chili- und Cocktailsauce  
Kroepoek, Reis, Essiggemüse und Früchteteller

CHF 54.00 / Person à discretion

### **VEGI-FONDUE**

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Brokkoli, Champignons, Dörrbohnen, Karotten, Eschalotten, Kohlräbli, Cherrytomaten, Tofu und Quorn  
Tartar-, Knoblauch-Kräuter- und Cocktailsauce  
Pommes frites, Reis, Mixed pickles und Früchteteller

CHF 35.00 / Person à discretion

# BANKETTMENUS

Lassen Sie sich mit einem mehrgängigen Menu verwöhnen. Ab 5 Personen servieren wir Ihnen ein vorbestelltes Menu. Sie können die einzelnen Gänge oder Beilagen beliebig austauschen oder ergänzen. In diesem Einheitsmenu ist selbstverständlich ein vegetarischer Hauptgang vorgesehen. Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Menuvorschläge.

## EXOTIC

Bananensüppchen  
mit Curry  
CHF 9.50

\*\*\*

Maispouardenbrust  
im Kokosmantel  
an roter Thaisauce  
Gemüsereis  
CHF 28.00

\*\*\*

Papaya gefüllt mit  
Passionsfruchtmousse und  
Kiwisorbet  
CHF 12.50

## FELICES RENNER

Bunter Blattsalat  
mit lauwarmen Pilzen  
an Balsamicodressing  
CHF 15.00

\*\*\*

Filetgulasch „Stroganow“  
mit Peperonistreifen  
Butternudeln  
CHF 33.00

\*\*\*

Weisses und dunkles Schoko-mousse,  
begleitet von Vanillerahm,  
und Orangensalat  
CHF 12.50

## URCHIG

Badener Turmsuppe  
mit frischem Marktgemüse  
CHF 9.50

\*\*\*

Schweinsbraten "Dentenberg"  
gefüllt mit Zwetschgen  
Rahmkartoffelstock  
Saisongemüse  
CHF 28.50

\*\*\*

Gebrannte Creme  
mit Schlagrahm  
CHF 10.00

## VEGETARISCH

Tomatensuppe  
mit einer Rahmhaube  
CHF 9.50

\*\*\*

Crespelle alla Fiorentina  
gefüllt mit Spinat und Ricotta  
auf einem Tomatencoulis  
überbacken mit Käse  
CHF 22.00

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
mit Rahm garniert  
CHF 10.50

## CLASSIC

Lachssinfonie (Vorspeise)  
Rauchlachs, Gravad Lax mit  
Lidingösauce und kalter pochierter  
Lachs mit Toast und Butter  
CHF 19.00

\*\*\*

Ceasar Salad  
Eisbergsalat mit Speck und  
Parmesanspänen  
CHF 11.00

\*\*\*

Kalbsteak vom Grill  
mit Morchelrahmsauce  
Papardelle  
Gemüsebouquet  
CHF 42.00

\*\*\*

Meringue mit Schlagrahm  
und einer Kugel Erdbeerglace  
CHF 11.00

## ITALIENISCH

Insalata Caprese  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
mit frischem Basilikum  
CHF 14.00

\*\*\*

Grilliertes Seezungenfilet (Vorspeise)  
auf Gemüsespaghetti  
an einer Hummer-Weissweinsauce  
CHF 16.00

\*\*\*

Saltimbocca  
an Marsalasaucce  
mit Safranrisotto  
sautierte Zucchetti  
CHF 33.00

\*\*\*

Amarettomousse  
mit Kumquatskonfit und  
Baileysparfait  
CHF 11.00

MENU 50

Feines Süppli

\*

Rosé gebratenes Rindshuftsteak tranchiert

Kartoffelgratin

Marktgemüse

\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm

Fr. 49.–

---

MENU 51

Blattsalat nach Grossmutterart (mit gebratenen Poulet- und Speckstreifen)

\*

Saftiger, gut gewürzter Kalbs-Hohrückenbraten

an Kräuter-Jus

Kartoffelgratin

Mischgemüse

\*

Caramelköppli mit Rahm

Fr. 55.–

---

MENU 52

Mischsalat nach Art des Hauses

\*

Poulet-Saltimbocca

Weissweinsrisotto

Gemüse

\*

Panna Cotta

\*

Fr. 48.–

---

MENU 53

Geräucherte Entenbrust

auf Salat an feiner Vinaigrette

\*

Consommé mit Einlage

\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcherart

an Rahmsauce mit Pilzen

Nudeln

\*

Meringue glacé

\*

Fr. 56.–

---

MENU 54

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen

\*

Gebratener Loup de mer auf Ofenpeperoni und Zucchetti

Reis

\*

Rindsfilet-Médaille und Kalbsfilet-Mignon gebraten

Morchelrahmsauce

Nudeln

Saisongemüse

\*

Charlotte russe an Himbeersauce (ab 15 Personen)

\*

Fr. 79.–

---

MENU 55

„Quiche Lorraine“

Lothringer Käsekuchen

\*

Feiner Saisonsalat

\*

Zartes, saftiges und rosé gebratenes

Entrecôte double vom Ofen

Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Mischgemüse

\*

Sorbet au Champagne

\*

Fr. 69.–

---

MENU 56

Kleiner Crevettencocktail

Toast und Butter

\*

Suppe

\*

Saftiger Kronenbraten vom Soili an Rosmarinjus

Kartoffelgratin

Mischgemüse

\*

Parfait glacé Grand Marnier

\*

Fr. 60.–

---

MENU 57a

In der Pfanne gebratene Riesencrevetten auf Salat an feiner Vinaigrette

\*

„Les deux filets du chef“

Im Ofen gebratenes Kalbsfilet-Médailon

an Morchelrahmsauce

Spätzli

Gemüse

\*

Zartes Rindsfilet-Mignon

an Kräuterjus

Kartoffelgratin

Gemüse

\*

Mousse au chocolat mit Vanilleeis

\*

Fr. 76.–

---

MENU 58

Sautierte Waldpilze auf Salat

\*

Crèmesuppe

\*

Saftiger und chüschtiger Kalbs-Kronenbraten

mit Kräutern gewürzt

(damit der Kronenbraten gut gelagert ist, muss er 4 Wochen im voraus bestellt werden)

Kartoffelgratin

Mischgemüse

\*

Caramelisierte Birne mit Vanilleglace

\*

Fr. 72.–

---

MENU 59

Gemischter Blattsalat mit Speck und Brotcroûtons

\*

Crèmesuppe

\*

Hausgemachter Hackbraten

Kartoffelstock

Mischgemüse

\*

Panna Cotta mit Früchten

\*

Fr. 58.–

---

MENU 60

Geräucherte Entenbrust auf Salat an Vinaigrette

\*

Consommé oder Crèmesuppe

\*

Gebratener Loup de mer auf Ofenpeperoni und Zucchini  
Reis

\*

Saftiges und zartes Entrecôte double

Sauce Mousseline

Kartoffelgratin

Mischgemüse

\*

Parfait glacé Grand Marnier

\*

Fr. 79.–

---

MENU 61

Consommé oder Crèmesuppe

\*

Rauchlachs aus Orkney

Toast und Butter

\*

Saftiger, zarter und gut gewürzter

Kalbshohrücken-Braten (Kalbs-Ribeye) an feinem Kräuterjus

Eierspätzli

Saisongemüse

\*

Erdbeeren- oder Brombeeren-Eismousse (je nach Saison)

\*

Fr. 68.–

---

MENU 62

Sechskorn-Gemüseravioli an brauner Butter mit Basilikum

\*

Feine Crèmesuppe

\*

Tafelspitz mit Bouillongemüse

Geraffelter, frischer Meerrettich

Rosmarinkartoffeln

\*

Parfait glacé Grand Marnier

\*

Fr. 59.–

## weissweine

aargau

- Goldwandler 2006**  
RieslingxSylvaner, Wetzel 6 / 43
- Chardonnay 2004**  
Chardonnay, Barrique Schweizer Eiche, Wetzel 48
- Tegerfelder AOC 2002**  
Pinot Gris, L. Baumgärtner 49
- Tegerfelder Traminer Trampino 2005**  
Pinot Gris, L. Baumgärtner 49
- Blanc de Pinot Noir Federweiss 2007**  
Badener Stadtwein, Wetzel 49

wallis

- Johannisberg 2006**  
Michel Boven, Chamossen 43  
...und plötzlich weiss man wieder, warum der Jonny Hügel ein so hervorragender und schmeichelhafter Freund des gediegenen Aperos und der asiatischen Vorspeise sein kann: Unverkennbare Fruchtnoten (Aprikose), weicher, opulenter Körper, feines Salz im Abgang.

tessin

- Bianco Ticinese 2006**  
Tenimento dell'Or, Arzo (TI) 43  
Ein Assemblage aus Pinot Grigio, Pinot Bianco und Chardonnay frisch, fruchtig, kräftig, idealer Apéro, herrlich zu sämtlichen Vorspeisen
- friaul, italien**
- Gmajne Sauvignon DOC 2006**  
Sauvignon, Collio 49

garda, italien

- Pinot Grigio DOC Garda 2006**  
Pinot grigio, A.A.A.la Perendina 6 / 43

rueda, spanien

- José Pariente Varietal Verdejo 2006**  
Verdejo, Medina del Campo, Agr. Castellana 7 / 45

kamptal, Österreich

- Riesling Kamptal 2006**  
Fred Loimer 6 / 43

- Grüner Veltliner Kamptal 2007**

Fred Loimer

loire, frankreich

- Pouilly - fumé Calcite 2006**  
Sauvignon Blanc, Domaine Blanchet Francis 48

alsace, frankreich

- Gewürztraminer 2004**  
Domaine Mittenach Frères 49

## prosecco/champagner

- Dom de Bertiot**  
Prosecco di Conegliano 8 / 49
- Champagner Gosset**  
Brut Excellence 78
- Veuve Despierre**  
Cuve de Reserve Brut 59  
0.375 32

## rotweine

aargau

- Badener Stadtwein, Goldwand AOC 2005**  
Blauburgunder, Holzfass Auslese, Wetzel 6.5 / 45
- Goldwandler Barrique 2003**  
Blauburgunder/Diolo noir, 12 Monate Barrique, Wetzel 52

wallis

- Pinot Noir 2006**  
Michel Boven, Chamossen 43  
Der Schweizer Klassiker von erster Guel Herrlich betrende Fench, schöne Fülle und Finesse. Passt zu Teigwaren und Konsorte, ideal zu Fleisch.

- Syrah Quintessence 2005**

Benoit Dorsaz, Fully 63

tessin

- Rosso Ticinese 2006**  
Tenimento dell'Or, Arzo 48  
Weich im Auftakt, mit fülligem Gaumen und jugendlicher Frische, weiss dieses Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon heute schon die kräftigen Pasta- und Risotogerichte zu begleiten.

- Sottobosco 2005**

Tenimento dell'Or, Arzo 64  
Ein sudschweizer Assemblage aus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot setzt nach zwei Jahren Reifezeit europäische Massstäbe. Seit 1994 ohne Unterbruch im Italienischen Weinführer Veronelli mit 3 blauen Sternen ausgezeichnet.

bündner herrschaft

- Malanser Blauburgunder 2006**  
Blauburgunder, Peter Wegelin, Malans 8 / 48

- Scuverta 2006**  
Blaufrankische, Merlot, Garanoir, Peter Wegelin, Malans 56

neuenburg

- Cortis Cuvée Royale 2006**  
Garamet, Garanoir, Cabernet Sauvignon 8 / 48

piemont, italien

- Barbera d' Asti 2006**  
Barbera, San nicola 6.5 / 45
- Barolo DOCG Bricco Boschis 2003**  
Nebbiolo, Cavalotto 82
- Dolcetto d' Alba DOC 2005**  
Dolcetto, Terre da Vino 48

venezien, italien

- La Bandina DOC Valpolicella 2003**  
Corvina/Rondinella/Molinara 59
- Amarone della Valpolicella DOC 2004/03**  
Corvina/Rondinella/Molinara, Selezione Castagnedi 35  
0.375 71

emilia romagna, italien

- Stoppa DOC Barrique 2001**  
Cabernet Sauvignon/Merlot, Elena Pantaleoni 65
- Barbera della Stoppa 2004**  
Barbera, Elena Pantaleoni 54

toskana, italien

- Brunello di Montalcino DOCG 2002**  
Sangiovese, Castello Banfi 80
- Soloio Igt. rosso della Toscana 1998**  
Merlot, Barrique, Casa Emma 81
- Vino Nobile Montepulciano DOCG 2003**  
Salcheto 57

- Chianti Classico DOCG 2006**

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Castello di Fonterutoli 51

sizilien, italien

- Altavilla della Corte Rosso 2005**  
Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon, Firmato 47

- Cerasuolo di Vittoria 2005**

Nero d'Avola/Frappato, Azienda Agricola COS 45

- Tancredi DOC 2005**

Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon, Barrique, Contessa Ertellina 59

- Pithos DOC 2005 Ausbau in der Anfore**

Nero d'Avola/Frappato, Azienda Agricola COS 62

apulien, italien

- Primitivo di Taranto Portile Igt. 2005**  
Masseria Pepe 7 / 47

sardinien, italien

- Triente DOC 2006**  
Cannonau, Azienda Vitivinicola Pala 7 / 45

# Die Checkliste

## Art und Ort

Treffpunkt \_\_\_\_\_

Art \_\_\_\_\_

Apéritif (Ort) \_\_\_\_\_

Mittagessen \_\_\_\_\_

Vesper/Zvieri) \_\_\_\_\_

Apéritif (Ort) \_\_\_\_\_

Abendessen \_\_\_\_\_

Verlängerung  Übernachtung  Frühstück

## Gäste-/Teilnehmerliste

Total gäste:

Verwandte  Freunde  Bekannte  Geschäft  Verein  
Behinderte Gäste dabei  Ja  Nein

## Ort

Räumlichkeiten/Saal  
\_\_\_\_\_

Technik  
\_\_\_\_\_

Beleuchtung  
\_\_\_\_\_

Tischordnung  
\_\_\_\_\_

## Gastleistungen

Aperero

---

Menu

---

Dessert

---

Getränke

---

Tischdekoration

---

Blumen

---

Menukarten

---

Detailprogramm/Zeitl. Ablauf

---

Darbietungen

---

Musik

---

Verlängerung

---

Übernachtungsmöglichkeiten

---

Anfahrt

---

Parkplätze

---

Kontaktperson

---