

Bankettpreise und Menü Vorschläge

Leuenberg



Suppen

Consommé mit Gemüsestreifen, Flädli, Eierstich oder Sherry	CHF 7.50
Karottencremesuppe mit Ingwer.	CHF 9.50
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	CHF 9.50
Kürbis- oder Waldpilzcremesuppe	CHF 9.50
Currycremesuppe (mittel oder scharf)	CHF 9.50
Pikante Bananen-Kokoscrème mit Chili	CHF 9.50

Suppe nach Saison

Bärlauch Suppe	CHF 9.50
Spargelcremesuppe	CHF 9.50

Kalte Vorspeisen

Salatbuffet	pro Person	CHF 14.00
Gemischter Salat		CHF 12.50
Saisonal Blattsalat		CHF 8.50
Saisonal Blattsalat mit frischen Pilzen oder Speckstreifen und Walnüsse		CHF 14.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella		CHF 15.50
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum		CHF 16.50
Carpaccio		CHF 15.50
Rindstartar mild oder pikant serviert mit Toastbrot		CHF 21.00
Melone mit Rohschinken		CHF 15.00
Lachsteller mit Zitronen Olivenöl serviert mit Toast und Meerrettichschaum.		CHF 16.50

Hauptspeisen

Rindshackbraten Hausart	
Hausgemachter Kartoffelstock	CHF 25.00
Gemüse garnitur	

Les Trois Filets Leuenberg (serviert in zwei Gängen) mit Morchel Sauce und Béarnaise.

Schwein-, Kalb- und Rindfilet?	
Hausgemachte Spätzli	CHF 52.00
Gemüse garnitur.	

Rindsfilet Café de Paris	
Kartoffelgratin	CHF 42.00
Gemüse garnitur.	

Kalbssteak mit Morchel Sauce	
Safrannudeln	CHF 36.00
Gemüse garnitur.	

Saltimbocca alla Romana vom Schwein	CHF 26.00
Saltimbocca alla Romana vom Kalb	CHF 32.00
Safran Risotto und Broccoli	

Lammrückenfilet an einer Blauburgunder-Thymiansauce	
Bratkartoffeln	CHF 39.00
Bohnen und Tomaten.	

Schweinsfilet an einer Calvadosrahmsauce und gebratenen Apfelwürfeln	
Wildreis und Gemüse garnitur	CHF 34.00

Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen	
Rösti Krokette	CHF 28.00
Gemüse garnitur	

Fischgerichte

Lachsfilet an einer Kapernsauce
Butterreis und Blattspinat CHF 28.00

Vegetarische Hauptgerichte:

Gemüseteller CHF 19.00

Kürbissteak an einer Senf Sauce
Nudeln CHF 19.00
Gemüse garnitur

Pilz Risotto je nach Pilzen CHF 23.50 - 26.50
Gemüseragout an einer Pikanten Kokos Sauce mit Reis CHF 22.50

Desserts

Crème Brûlée CHF 9.50
Coupe Danmark CHF 9.50
Coupe Hot-Berry CHF 9.50
Diverse Sorbets CHF 3.50
Rahmzuschlag pro Kugel CHF 1.50
Hausgemachte Linzer Torte CHF 4.80
Mousse au Chocolat CHF 9.50
Fruchtsalat CHF 8.50
mit Kirsch CHF 9.50

Nach Saison

Vermicelles mit Vanille Glacé CHF 12.50
Coupe Romanoff CHF 10.50

Spezielles:

Brunch à discrétion von ca. 09:00 Uhr bis 14:00 Uhr pro Erwachsener CHF 39.00
(ab 20 Personen) pro Kind CHF 19.00

- ☞ Frisch zubereitetes Birchermüesli, Cornflakes
- ☞ Orangensaft, Kaffee und diverse Tees,
- ☞ kalte und warme Milch, Ovo- und Schoggimilch
- ☞ Diverse Käsesorten und Früchte
- ☞ Hausgemachte Brote, Zopf und Gipfeli
- ☞ Diverse hausgemachte Konfitüren, Honig und Nutella
- ☞ Schinken, Lyoner und Speck
- ☞ Rösti mit Spiegeleier

Auf Wunsch mit Lachs Aufpreis CHF 8.00
Auf Wunsch mit Prosecco pro Flasche CHF 42.00

Apéro ab ca. 15-20 Personen

Inkl. Nüssli, Chips, Salzstängeli
pro Erwachsener CHF 28.00

Erweiterungsmöglichkeit

Hausgemachter Speckgugelhupf (pro 15-20 Pers.) zzgl. CHF 35.00

Menüvorschläge für Wandergruppen ab 15 Personen**Angebot zum Znüni**

Croissant	CHF 1.50
Diverse Sandwich	CHF 5.50
8.50 je nach Inhalt	
Kalte Platte inkl. Trockenfleisch und Käse pro Person	CHF 22.00

Zum Mittagessen

Tagessuppe nach Angebot oder Salat

Hauptgang

Hausgemachter Hackbraten	CHF 25.00
Kartoffelstock	
Gemüse garnitur	

Offen frische Fleischkäse	
Bratkartoffeln mit Rosmarin	CHF 25.00
Gemüse garnitur	

Schweinshalsbraten hausart	
Pommes Frites	CHF 25.00
Gemüse	

Beilagen können auch nach Wunsch geändert werden.**Kalte Teller**

Wurstsalat einfach oder garniert	CHF 12.50 einfach / garniert	CHF 18.50
Wurstkäsesalat einfach oder garniert	CHF 14.50 einfach / garniert	CHF 20.50
Wir servieren Ihnen gerne Pommes dazu, pro Portion		CHF 8.50

Kalte und warme Kombination

Buure Hamme mit Kartoffelsalat	CHF 24.50
--------------------------------	-----------

Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschmenü nach Ihren eigenen Vorstellungen zusammen:**MENÜ VORSCHLÄGE****Menü 1 CHF 62.00**

Salat

Suppe Ihrer Wahl

Gemischter Kalbs- und Schweinsbraten

Hausgemachter Kartoffelstock

Gemüse

Dessert Ihrer Wahl

Menü 2

CHF 85.00

Salat

Suppe Ihrer Wahl

Les Trois Filets Leuenberg mit Morchel Sauce und Béarnaise
(Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet)

Hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur

Dessert Ihrer Wahl

Menü 3

CHF 64.00

Salat

Suppe Ihrer Wahl

Pouletbrust gefüllt mit Kräuter Mascarpone an Portweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Dessert Ihrer Wahl

MENÜ VORSCHLÄGE vegan

Menü 4

CHF 37.00

Salatbuffet

Kichererbsen-Gemüse-Curry

Reis

Kokos-Choco-Glace mit grillierten Ananas

Menü 5

CHF 39.00

Salatbuffet

Mediterraner Linsen-Eintopf
(Linsen, Tomaten, Peperoni, Auberginen, Zucchini)

Blue Berry Muffins

Menü 6

CHF 43.00

Salatbuffet

Gazpacho Andaluz
Gemüse-Kokos Ragout und Quinoa

Fruchtsalat

Weine

Weisswein

Schweiz

Cuvée d'or Blanche	75 cl	49.00
Sissacher Sauvignon Blanc	75 cl	52.00
Epresses Le Replan	75 cl	46.00

Rotwein

Schweiz

Maispracher Pinot Noir	75 cl	46.00
Syydebändel Pinot Noir, Sélection	75 cl	52.00
Cuvée d'or Rouge Siebe Dupf	75 cl	49.00
Pinot Noir,Barrique Siebe Dupf	75 cl	68.00

Cornalin AOC, Soleil d'Or	75 cl	60.00
Vallombroso, Rosso del Ticino	70 cl	54.00

Frankreich

Châteauneuf-du-Pape AOC, La Bernardine	75 cl	82.00
--	-------	-------

Spanien

Rioja "El Primavera"	75cl	43.00
----------------------	------	-------

Italien

Valpolicella Classico, Superiore Ripasso DOC	75 cl	62.00
Barbera d'Alba DOC, Silvano Bolmida	75 cl	59.00
Nero d'Avola Sicilia IGT, Doricum	75 cl	54.00
Rosso di Montalcino DOC	75 cl	62.00

Schaumwein

Italien

Prosecco Teresa Rizzi, Della Torre	75 cl	42.00
Prosecco Teresa Rizzi, Della Torre	20 cl	9.50

Weine im Offenausschank**Weisswein****Schweiz**

Rebmeister Riesling Sylvaner	50 cl	18.00
Fendant Sonnenwändler / Rouvinez	50 cl	16.00
Yvorne AOC	50 cl	20.00
La Cote AOC	20 cl	7.50

Rotwein**Schweiz**

Maispracher Pinot Noir	50 cl	18.00
Merlot del Ticino, Tamborini	50 cl	16.00

Italien

Montepulciano d'Abruzzo DOC	50 cl	18.00
Primitivo del Salento IGT. Barbarossa	50 cl	18.00

Spanien

Rioja "El Primavera"	50 cl	22.00
----------------------	-------	-------

Diverse Getränke**Literflaschen**

Arkina & Rhäzünser	Liter	8.00
Coca-Cola, Rivella rot & blau	Liter	9.00
Orangesaft	Liter	9.50
Eistee	1.5 Liter	12.50

Fläschli

Arkina & Rhäzünser, Rivella rot & blau	33 cl	4.00
Elma Citro & Coca-Cola	33 cl	4.00
Ramseier Apfelsaft	30 cl	4.00
Arkina & Rhäzünser, Apfelschorle, Cola Zero	50 cl Pet	4.50
Suure Moscht (4% Vol. Alkohol)	50 cl	5.50
Traubensaft rot	20 cl	4.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	4.00

Warme Getränke

Kaffee Crème	4.00
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	5.20
Kaffee „Schale“	4.20
Latte Macchiato	5.20
Cappuccino	4.20
Heisse Schokolade, Ovomaltine warm und kalt	4.00
Tee (diverse Aromen)	4.00

Spirituosen***Bier***

Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	4.80
Feldschlösschen dunkel	33 cl	4.80
Feldschlösschen Panaché	33 cl	4.80
Feldschlösschen Bügel	50cl	5.50
Schneider Weissbier	50 cl	6.50

Apéritifs

Pastis 45°	2 cl	8.00
Appenzeller 20°	4 cl	8.00
Campari 23°	4 cl	8.00
Cynar 16.5°	4 cl	8.00
Martini rot und weiss	4 cl	8.00

Digestifs

Calvados Morin 40°	2 cl	9.00
Cognac Biskuit 40°	2 cl	9.00
Diverse Baselbieter Schnäpse	2 cl	6.50
Grappa Vallombrosa del Ticino	2 cl	8.50
Salisbury's Gold Label 40° (blended, Old Scotch Whisky)	2 cl	9.00