

Schweizer Haus

“Das Restaurant“

& Clubräume

Sehr geehrte Freunde des Hauses,
während ich diese Zeilen schreibe, sehe ich aus dem Fenster und beobachte
wie die Sonne auf die angrenzenden Rapsfelder scheint und sie in einem satten,
gelben Leuchten erglühen lässt.

Vieles „fliegt“ heute an uns vorbei ohne, dass wir es richtig wahrnehmen.
Nehmen wir uns genug Zeit für Menschen, die uns wirklich Etwas bedeuten,
oder, um die Schönheit der Natur zu genießen??

Dabei sind Zeit und Gefühle so wichtig für Sie, Ihre Feier und Ihre Gäste.

Mit allen Sinnen spüren, das möchten wir Ihnen vorführen.

Und Sie werden sehen, es funktioniert.

Schmecken Sie, wie wir Sie mit unseren Botschaften aus der Küche „verführen“.

Erfahren Sie, wie Sie von unserem Service „umsorgt“ werden.

Lassen Sie Ihre Augen „genießen“.

Gönnen Sie sich diesen Urlaub für Ihre Seele und Ihren Leib.

Gehen Sie den ersten Schritt und lesen Sie in unseren kulinarischen Verführungen.

Alles Weitere übernehmen wir

Hinweis für Feiern zur Mittagszeit:

Bitte bedenken Sie bei der Uhrzeit, zu der Sie Ihre Gäste einladen, dass zwischen Eintreffen
und dem Beginn des Menüs ca. 30-45 Minuten für den Empfang vergehen und wir Ihnen den
gebuchten Raum / Tisch für die evtl. anschließende Kaffeezeit bis max. 17.30 Uhr zur Verfügung
stellen können.

Herzlichst

Andreas & Gesa Kroll

mit Team

FON 05308 6800 / info@schweizer-haus.de / www.schweizer-haus.de

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen,
Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich

In unseren Menü -Vorschlägen finden Sie eine Auswahl von Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen und Desserts die Sie gern zu Ihrem Wunschmenü zusammenstellen können.

	<u>€uro</u>
<u>Amuse, der Appetithappen vor dem Menü</u>	
Brotkorb mit Thunfischcreme und Oliventapenade	5
Burratina mit geschmolzenen Tomaten, Baguette	8
Tatar vom Thunfisch mit geröstetem Sesam in der Wan-Tan-Hippe an Teriyakisauce	10
<u>Kalte Vorspeisen als Ergänzung zum Menü</u>	
Tatar vom Rauchlachs an Gurken-Dill-Confit und Salatspitzen, Baguette	15
Avocadotatar an Tomatensalsa Salatspitzen und Brotchips	13
Rosa Entenbrust an einer Aprikosen-Zwiebelmarmelade und Salatspitzen	17
Baguette	
Salat von Ruccola und Strauchtomaten mit karamelisiertem Ziegenkäse, Olivencrostini	13
Original Parmaschinken an Gallia - Melonenschiffchen und Salatspitzen	14
Mosaik vom Kabeljau mit Dill-Senfcreme an Wildkräutern	16
<u>Das „Vorspeisenbüffet“ am Tisch</u>	
Anti Pastiplatte mit Carnele, Parma – Melone, Salami und Parmesan auf südländisch gebeiztem Gemüse (ab 10 Personen)	22
<u>Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte als Ergänzung zum Menü</u>	
Riesengarnelen mit getrockneten Tomaten in Olivenöl gedünstet	18
Baguette	
Zanderfilet auf Safranrisotto und Kalbsglace	18

Suppen

Niedersächsische Festtagssuppe

* *

Waldpilzessenz mit Kräuterflädle

* *

Essenz vom Ochsenchwanz mit altem Sherry

* *

Klare Steinpilzconsommé

* *

Klare Tomatenessenz mit Grießklöschen

* *

Essenz vom Wildfasan mit Chesterstange

* *

Indische Curryrahmsuppe „ Mulligatowny“

* *

Karotten-Ingwersüppchen

* *

Kartoffel-Kressesüppchen mit Croutons

* *

Rahmsuppe von Erbschoten mit Croutons

* *

Grünes Spargelsüppchen mit glasierten Kirschtomaten

* *

Brokkolirahmsüppchen mit Mandelsahne

* *

Steinpilzsüppchen mit Kräutersahne

* *

Tomatensüppchen mit Basilikumsahne

Hauptgänge:

Die Preise unter den Hauptgängen beziehen sich auf ein 3-Gang Menü
Suppe, Hauptgang und Dessert

Schweinekrustenbraten
im eigenen Bratensaft mit buntem Marktgemüse,
Weinsauerkraut und Kartoffelgratin Dauphinoise
3-Gang Menü 45 €

* *

Puten-Oberkeulenbraten
an Calvados-Rahmsauce, Mandelbrokkoli
und Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln
3-Gang Menü 46 €

* *

Gespickter Rinderschmorbraten nach Gärtnerin Art
an Burgundersauce, frischen Champignons, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln
3-Gang Menü 46 €

* *

Rinder- und Schweinebraten
mit frischen Champignons, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln
3-Gang Menü 46 €

* *

Geschmorte Rheinischer Sauerbraten
mit Rosinen in Rotweinsauce, Apfelrotkohl
und badischen Schwarzbrotknödeln
3-Gang Menü 47 €

Lammkeule „Provence“ in Thymianjus geschmort mit
Speckböhnchen und gefüllter Zucchini
Kartoffelgratin Dauphinoise

3-Gang Menü 51 €

* *

Medaillons vom „Duroc“ Schweinefilet mit Dijon-Senfkruste
an Whiskey-Pfefferrahmsauce, Chorizo-Bohnen
Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 51 €

Medaillons vom „Duroc“ Schweinefilet „Café de Paris“ an würziger
Kräuterbuttersauce, Champignons in Rahm, buntem Marktgemüse
und Grilltomate, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 51 €

* *

„Duroc“ Schweinefiletmedaillon & Hirschkalbskeule
mit frischen Pilzen der Saison in Rahm,
Apfelrotkohl, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 53 €

* *

1/2 Cherry Valley Grillente im eigenen Bratensaft mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen in Speckstippe, Preiselbeerhippe

3-Gang Menü 52 €

* *

Gespickter Kalbskeulenbraten Königin Art mit feinem Ragout
und Sauce Hollandaise überbacken, buntem Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

3-Gang Menü 54 €

Geschmorte Kalbsstelze
mit Vanillemöhrrchen und Kräutersaitlingen, Butterspätzle
3-Gang Menü 54 €

* *

Geschmorte Rehkeule an Schalotten-Lembergersauce
Mandelrosenkohl, Butterspätzle und
Petersilienkartoffeln
3-Gang Menü 59 €

Geschmorte Hirschkalbskeule „Romanoff“ mit Pfifferlingen
in Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Speckrosenkohl
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln, Preiselbeerpfirsich
3-Gang Menü 55 €

* *

Ochsenbäckchen in Spätburgunder geschmort
mit Wirsing in Rahm und badischen Klößen
3-Gang Menü 51 €

* *

Lachsfilet
mit einer Senfkruste an Honig-Hollandaise,
Kartoffelstampf und Wildkräutersalat
3-Gang Menü 54 €

* *

Barberie Flugentenbrust „a l'orange“
an Orangenglace mit Wirsing in Rahm
und Macairekartoffeln
3-Gang Menü 54 €

Tranchen vom rosa argentinischen Rinderrücken
an bunter Pfefferrahmsauce
bunte Gemüse und Kartoffelgratin Dauphinoise
3-Gang Menü 55 €

* *

Rosa gebratene Kalbsfiletmedaillons
an Morchelrahmsauce
Grillgemüse und Kartoffel-Oliven-Stampf
3-Gang Menü 58 €

Salimbocca vom Kalbsrücken
mit Salbei und Parmaschinken gebraten
Tomatensugo, Ratatouillegemüse
Kartoffelgratin Dauphinoise
3-Gang Menü 55 €

* *

Hirschrückenmedaillons an Wild-Pfeffersauce mit Schattenmorellen
Mandelrosenkohl und Macairekartoffeln
3-Gang Menü 61 €

* *

Rinderfiletmedaillons nach Berner Art mit Sauce Bearnaise,
buntem Marktgemüse und Grilltomate
Macairekartoffeln und Petersilienkartoffeln
3-Gang Menü 60 €

Desserts

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

* *

Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit frischem Obst

* *

Bourbon Vanilleeiscrème
mit heißen Schattenmorellen

* *

Bourbon Vanilleeiscrème
mit heißen Himbeeren

* *

Bourbon Vanilleeiscrème
mit heißer Schokoladensauce

* *

Panna Cotta von der Espressobohne
mit Schokoladeneis

* *

Zimtapfelspelten in Weißwein gedünstet
an Vanilleeiscrème und Apfelschaum

* *

Dessertvariation
„Schweizer Haus“

Sehr geehrte Damen und Herren,
wir danken Ihnen, für Ihre Entscheidung, Ihre Feier in unsere geschulten
Hände zu geben. Bitte beachten Sie, dass wir Ihre verbindliche Personenzahl
3 Tage vor Ihrer Veranstaltung benötigen, die dann Berechnungsgrundlage ist.

Ihre Notizen

Name:

Anlaß:

Menü:

Datum

Uhrzeit

Personenzahl

Kinder

Kinderstuhl ?

Besprechungstermin
vereinbaren:
Am besten Mi-Fr
14.00 / 15.00 / 16.00
Uhr

Sonstiges

Getränke:

Aperitif ?

Weine ?

Getränke a la Carte ?

Dekoration ?

Tischordnung / Gästeliste / Tischkarten
?

Büffet's

Warm – Kaltes Buffet „Graubünden„: (ab 40 Personen)

Kartoffel – Lauchsüppchen
mit gerösteten Salamistreifen

* * *

Schweinekrustenbraten mit Bratenjus
Putenoberkeulenbraten an Calvadosauce
Gemüseauswahl / Kartoffelgratin Dauphinoise / Senf / Meerrettich
* * *

Kleine Hacksteaks mit Mixed Pickles
Maishähnchenbrustfilets mit Ruccolasalat in Nußölmarinade
Deftiges Sauerfleisch mit Remouladensauce und Speckbratkartoffeln
Thüringer Mett mit Zwiebelgarnitur
Knochenschinken mit Gewürzgurke
Holländische Matjesfilets mit zweierlei Saucen
Käseauswahl vom Brett
Speckkrautsalat
Fränkischer Kartoffelsalat
Gemischter Brotkorb mit Butter und Schmalz
* * *

Panna Cotta von der Espresso Bohne
Obstcocktail

Warm - Kaltes Buffet „Genf“ :

(ab 40 Personen)

Karotten-Ingwersüppchen

* * *

Schweinefiletmedaillons „Café de Paris“ an würziger Kräuterbuttersauce

Hirschkeulenbraten mit Pilzen der Saison in Wildrahmsauce

Marktgemüse / Apfelrotkohl / Kartoffelgratin / Kartoffelkroketten

* * *

Rosa Roastbeef mit Remoulade

Maishähnchenbrustfilet mit Ruccolasalat in Nußölmarinade

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Hausgebeizter Fjordlachs mit Dill - Senfercreme

Insalata mista, südländisch marinierte Salate

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

Gemischter Brotkorb mit Butter

* * *

Crème Brûlée

Obstcocktail

Warmes Buffet „Zürich“ :

(ab 40 Personen)

Bündner Gerstensüppchen

* * *

-Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons
in Weißweinrahmsauce

-Zuger Chabisbündeli,

Spitzkohlrouladen mit Fleischfüllung

-Raclettekäse vom Original Raclettegrill

Marktgemüse / Schweizer Rösti / Kartoffelstock

Pellkartoffeln / Sauergemüse

* * *

Zuger Kirschtorte

Warm - Kaltes Buffet „ Tessin „ :

(ab 40 Personen)

Minestrone

* * *

Zanderfilet in Olivenöl gebraten auf südländischem Gemüse
Saltimbocca alla romana, Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei
Tomatenragout / Piemonteser Gnocchi

Jahreszeitliche Salate mit zweierlei Dressings
Entenbrustscheiben auf Ruccolasalat in Nußölmarinade
Parmaschinken mit Melone
Insalata mista, südländisch marinierte Gemüse
Hausgebeizter Fjordlachs an Dill - Senfcreme
Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum
Käseauswahl vom Brett mit Crissini
Brotkorb mit Butter

* * *

Tiramisu

Warm - Kaltes Buffet „ St. Gallen „ :

(ab 40 Personen)

Hummer-Zitronengrassüppchen

* * *

Roastbeef am Stück gebraten mit Edelpilzen
Duroc-Schweinefilet an bunter Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln
Marktgemüse

Jahreszeitliche Salate mit zweierlei Dressings
Poulardenbrustfilet mit Ruccolasalat in Nußölmarinade
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Hausgebeizter Fjordlachs mit Dill - Senfcreme
Gefüllte Eier mit Eismeershrimps
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben
Gemischter Brotkorb und Butter

* * *

Crème Brûlée an Obstcocktail

Warm - Kaltes Buffet „Gstaat“ :

(ab 40 Personen)

Essenz vom Wildfasan

* * *

Paillard von Lachs und Zander

auf getrüffelter Sherrysauce

Kalbsrücken mit Dijon-Kräuterkruste und zweierlei Reis

Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Jahreszeitliche Salate mit zweierlei Dressings

Cocktail von Tigergarnelen

Rosa Hirsch mit Früchten und Pilzen

Barberie Entenbrust auf einer Salatwiese mit Morchelvinagrette

Fjordlachs „Toscana“ mit Wildkräutern und Wasabicreme

Caprese, Büffelmozzarella mit Tomaten in Basilikummarinade

Geräuchertes Heilbuttfilet

Carpaccio von Parmaschinken und Melone

Internationale Käse vom Brett mit Weintrauben

* * *

Dessertvariation

„Schweizer haus“

Büffet „Graubünden“	54,00	Büffet „Genf“	62,00
Büffet „Zürich“	57,00	Büffet „Tessin“	62,00
Büffet „St. Gallen“	62,00	Büffet „Gstaat“	69,00

Alle Preise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Folgende Ausstattungsgegenstände können wir Ihnen gern für Ihre Veranstaltung zur Verfügung stellen:

Leinwand	10,00 €	Beamer	30,00 €
----------	---------	--------	---------

Sehr geehrte Damen und Herren,
wir danken Ihnen, für Ihre Entscheidung, Ihre Feier in unsere geschulten
Hände zu geben. Bitte beachten Sie dass wir Ihre verbindliche Personenzahl
3 Tage vor Ihrer Veranstaltung benötigen, die dann Berechnungsgrundlage ist.