

Menüübersicht Frühling 2024

FESTE FEIERN

BRUNCHPARTY

mit Selbstbedienungsbuffet

Arrangement ab 30 Personen erhältlich

Buffet kann nur in den Sälen vom Bildungs- & Gesundheitszentrum aufgestellt werden

Dauer: 3.5h | Vorschlag 10:00 bis 13:30 Uhr

Kalte Komponente

Hausgemachte Brote, Zopf, Gipfeli, Brötchen, hausgemachte Konfitüren,
Honig, Butter, Margarine, Käseplatte mit Käse aus der Region,
Fleischplatte, Gemüseplatte, Birchermüesli, Joghurt, Früchte

Warme Komponente

Hausgemachte Rösti, Spiegeleier, Speck

Getränke

Kaffee/Espresso/Tee, kalte und warme Milch
mit Schokoladenpulver, Orangensaft, Tafelwasser

Zusatzkomponente

Rauchlachsplatte CHF 5.10 p.P. | Pancakes CHF 2.00/Stk. | Smoothie CHF 25.00/Lt. |
Prosecco Baccio della Luna CHF 38.00 | alkoholfreier Schaumwein CHF CHF 36.00 |
Gifferstee CHF 12.00/Lt.

Preis inkl. Saalmiete

Erwachsene: CHF 35.00 p.P.
Kinder 6-14 Jahre: CHF 18.00 p.P.
Kinder: 0-6 Jahre: gratis



BANKETT MENÜS FÜR GROSSE GRUPPEN

Preise exklusive Saalmiete

Bankettmenü 1

Gemischter Salatteller

glutenfrei

* * *

Rindsbraten an Bratenjus serviert mit
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Laktose-, glutenfrei

oder vegi

Quorn geschnetzeltes an Pilzsauce oder Ednussauce
serviert mit Reis und Gemüse der Saison

Laktosefrei

* * *

Dessertoption 1: Dessertbuffet

Tiramisu, Schokoladenmousse, Meringue mit Doppelrahm,
Glacé (1-2 Aromen), diverse Petitfours, Früchte

oder

Dessertoption 2

Ein Stück Schokoladenkuchen mit Rahm
dazu eine Kugel Mangosorbet

Menü 1 mit Dessertoption 1: CHF 65.50 p.P. | Menü 1 mit Dessertoption 2: CHF 59.00 p.P.

Bankettmenü 2

Saisonaler Blattsalat gekrönt mit
Parmesansplitter und Croutons

* * *

Schweizer Pouletbrust an Portweinsauce
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

Laktose-, glutenfrei

oder vegi/vegan

Plant based Poulet an Kräutersauce
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

Laktose-, glutenfrei, vegan

* * *

Dessertoption 1: Dessertbuffet

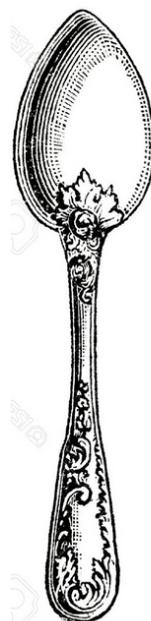
Tiramisu, Schokoladenmousse, Meringue mit Doppelrahm,
Glacé (1-2 Aromen), diverse Petitfours, Früchte

oder

Dessertoption 2

Hausgemachtes Tiramisu

Menü mit Dessertoption 1: CHF 66.50 p.P. | Menü mit Dessertoption 2: CHF 56.00 p.P.



Bankettmenü 3

Saisonaler Blattsalat gekrönt mit
Parmesansplitter und Croutons

* * *

Warmes Roastbeef an Kräuterjus dazu
hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse

Laktosefrei – Glutenfreie Spätzli auf Anfrage

oder vegi

Kartoffel-Ricottataler verfeinert mit Zitrone an
Kräutersauce serviert mit einer bunten Auswahl an
saisonaalem Gemüse

glutenfrei

* * *

Dessertooption 1

Ein Stück Schokoladenkuchen mit Rahm
dazu eine Kugel Mangosorbet

oder

Dessertooption 2

Ein Stück warmer Apfelstrudel mit
Vanilleglace und Rahm

*Fleischmenü mit Dessertooption 1: CHF 66.00 p.P. | Fleischmenü mit Dessertooption 2: CHF 68.00 p.P.
Vegimenü mit Dessertooption 1: CHF 61.00 p.P. | Vegimenü mit Dessertooption 2: CHF 63.00 p.P*

Bankettmenü 4

Saisonale Suppe

Laktose, glutenfrei

* * *

Schweinssteak mit Pilzsauce oder Kräuterbutter, eine bunte Auswahl an
saisonaalem Gemüse und Beilage nach Wahl

Laktose, glutenfrei

* * *

Ein Stück Schokoladen-Kokoskuchen
serviert mit einer Kugel Himbeersorbet, Rahm

CHF 49.00

Bankettmenü 5

Saisonale Suppe

Laktose, glutenfrei

* * *

Rindsschmorgeschnetzeltes serviert mit Gemüse der Saison
und mit Beilage nach Wahl

Laktose, glutenfrei

* * *

Ein Stück Schokoladen-Kokoskuchen
serviert mit einer Kugel Himbeersorbet, Rahm

CHF 50.50

Beilagen: Teigwaren, Spätzli, Kartoffelgratin *glutenfrei* Reis *glutenfrei*
Risotto *glutenfrei* Kartoffelstock *glutenfrei* Mumbaikartoffeln *glutenfrei*



FESTLICHE SAISONALE MENÜS UND GERICHTE FÜR GRUPPEN BIS 20 PERSONEN

Festliches Frühlingsmenü 1

Amuse-Bouche

Kleines Süppchen im Glas
*Kartoffel-Bärlauchsuppe | Karotten-Ingwersuppe |
Kohlrabi-Safransuppe*
Laktose, glutenfrei

Salat

Frühlingsalat mit Spargeln,
Parmesansplitter und Croutons
Laktosefrei

Vorspeise

Gebratener Zander auf knusprigen Röstitaler an Safransauce
und mit Zuckerschoten aus garniert
Laktose, glutenfrei

oder vegi

Zarter Grillkäse auf knusprigen Röstitaler an Safransauce
und mit Zuckerschoten aus garniert
glutenfrei

Hauptgang

Rindsfilet an Calvadosauce dazu hausgemachte
Kräuterspätzli und eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse
oder vegi

Kartoffel-Ricottataler verfeinert mit Zitrone an
Kräutersauce serviert mit einer bunten Auswahl an saisonalem Gemüse
glutenfrei

Dessert 1

Ein Stück Schokoladen-Kokoskuchen serviert mit einer Kugel
Glacé nach Wahl dazu ein Miniberliner und Früchtegarnitur

oder

Dessert 2

Hausgemachtes Tiramisu

Menü komplett

Fleischmenü mit Dessertooption 1: CHF 96.00 p.P.

Fleischmenü mit Dessertooption 2: CHF 90.00 p.P.

Vegimenü mit Dessertooption 1: CHF 83.00 p.P.

Vegimenü mit Dessertooption 2: CHF 77.00 p.P.

Menü ohne Vorspeise

Fleischmenü mit Dessertooption 1: CHF 79.00 p.P.

Fleischmenü mit Dessertooption 2: CHF 73.00 p.P.

Vegimenü mit Dessertooption 1: CHF 66.00 p.P.

Vegimenü mit Dessertooption 2: CHF 60.00 p.P.

Festliches Frühlingsmenü 2

Appetizer

Crostini belegt Riccoata gekrönt
mit Rohschinken oder Ruccola und Dörrtomate(vegi)

Suppe

Kleine Spargelcremesuppe
Laktose, glutenfrei

Hauptgang

Roastbeef an Bernaisesauce dazu hausgemachte Kräuterspätzli
und eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse
oder vegi
„Plant based Poulet“ an Kräutersauce dazu
und eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl
Laktose, glutenfrei, vegan

Dessert 1

Ein Stück Schokoladen-Kokoskuchen serviert mit einer Kugel
Glacé nach Wahl dazu ein Miniberliner und Früchtegarnitur

oder

Dessert 2

Kleiner Coupe Sorbet
Laktose, glutenfrei, vegan

Beilagen:

Teigwaren, Spätzli, Kartoffelgratin *glutenfrei* Reis *glutenfrei*
Risotto *glutenfrei* Kartoffelstock *glutenfrei* Mumbaikartoffeln *glutenfrei*

Fleischmenü

Fleischmenü mit Dessertooption 1: CHF 64.00 p.P.

Fleischmenü mit Dessertooption 2: CHF 61.00 p.P.

Vegimenü

Vegimenü mit Dessertooption 1: CHF 57.00 p.P.

Vegimenü mit Dessertooption 2: CHF 54.00 p.P.

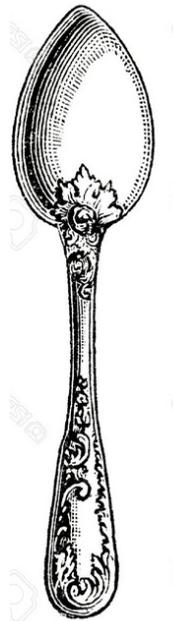
Festliches Frühlingmenü 3

Kleines Süppchen im Glas
*Kartoffel-Bärlauchsuppe | Karotten-Ingwersuppe |
Kohlrabi-Safransuppe*
Laktose, glutenfrei, vegan

Assortierter Salatteller
Bunter Salatteller serviert mit einer
knusprigen Vegi-Samosa
Laktose, glutenfrei, vegan

Hauptgang
Schweizer Pouletbrust an Portweinsauce
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison
oder vegi
«Plant based Poulet» an Kräutersauce
serviert mit Wildreis und Gemüse der Saison
Laktose, glutenfrei, vegan

Dessert 1
Ein Stück Torte della Nonna serviert mit
Himbeersorbet und Rahm
oder
Dessert 2
Kokoscreme mit Mangopüreespiegel im Glas
Laktose, glutenfrei, vegan



Menü mit Dessertoption 1
CHF 62.00 p.P.

Menü mit Dessertoption 2
CHF 57.50

Festliches Frühlingsmenü 4

Amouse-Bouche

Rohkostsalat mit einem milden
Mandeljoghurdip und einem Stück Pitabrot
Laktosefrei, vegan

Vorspeise

Gebratener Zander auf
Zuckerschotenbeet an Safransauce
Laktose, glutenfrei

oder vegi

Gebratener Grillkäse auf Zuckerschotenbeet
an Safransauce
glutenfrei

Hauptgang

Schweins Filet Mignon an Pilzsauce dazu Kartoffelgratin
und eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse
glutenfrei

oder vegi

Vegischnitzel aus Gemüse und Kichererbsen an Kräutersauce dazu
eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl
Laktose, glutenfrei, vegan

Dessert

Ein Stück Torte della Nonna serviert mit Himbeersorbet und Rahm

Fleischmenü: CHF 66.00 | Vegimenü: CHF 33.00

Frühlingsgericht 5

Saisonaler Blattsalat mit Sprossen und
Sonnenblumenkernen
laktosefrei

* * *

Rindshuftstroganoff serviert mit saisonalem Gemüse
und Beilage nach Wahl
glutenfrei

oder vegi

Quorngeschnetzeltes an Stroganoffsauce serviert mit
saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl
glutenfrei

* * *

Stück Schokoladenkuchen serviert mit
einer Kugel Mangosorbet und Rahm

Fleischmenü CHF 57.00 | Vegimenü: CHF 52.00

Frühlingsgericht 6

Karottensuppe

laktose-, glutenfrei

* * *

Rindsfilet an Calvadosauce serviert mit
Gemüse und Beilage nach Wahl

laktose-, glutenfrei

oder vegi

Fetasticks im Sesammantel an Kräutersauce
dazu saisonales Gemüse und Beilage nach Wahl

laktose-, glutenfrei

* * *

Kleiner Coupe Eiskaffee

Fleischmenü CHF 65.00 | Vegimenü: CHF 52.00

Beilagen:

Teigwaren, Spätzli, Kartoffelgratin *glutenfrei* Reis *glutenfrei*
Risotto *glutenfrei* Kartoffelstock *glutenfrei* Mumbaikartoffeln *glutenfrei*

WEITERE VORSPEISENKOMPONENTEN

Suppen

Karottensuppe verfeinert
mit Ingwer und Kokosmilch
laktose-, glutenfrei, vegan

* * *

Kartoffellauchsuppe
laktose-, glutenfrei, vegan

* * *

Süsskartoffel-
Limettensuppe
laktose-, glutenfrei, vegan

* * *

Süsskartoffel-Erdnussuppe
laktose-, glutenfrei, vegan

Zusatzoption:
Crevettenspiessli/
Antipastispiessli

Salate

Variation von saisonalen
Blattsalaten verfeinert mit
Sprossen und Kräuter
laktose-, glutenfrei

* * *

Variation von saisonalen
Blattsalaten, Ei,
Parmesansplitter und
Croutons an Hausdressing

* * *

Variation von saisonalen
Blattsalaten gekrönt mit
Randen-Apfelsalat und
Sprossen
laktose-, glutenfrei

* * *

Gemischter Salatteller

Vorspeisen

Mit Lachs gefüllte Teigtaschen
an Kräutersauce auf
Gemüseragout

* * *

Mit Ricotta und Feigen
gefüllte Agnolotti an
Honigthymianbutter
gekrönt mit einem
hausgemachten Chutney

* * *

Schweizer Lachsforelle auf
Zuckerschotenbeet und
Safransaucenspiegel
laktose-, glutenfrei

* * *

Brokkolitar verfeinert
mit Granatapfelkernen
serviert auf knusprigen
Röstitaler und Minzedip
laktose-, glutenfrei, vegan

Vorspeisenbuffet

Ab 20 Personen erhältlich | Buffet kann nur in den Sälen vom BGZ aufgestellt werden

Salatbuffet mit 4 oder 7 verschiedenen Sorten, Brot/Zopf

Auswahl Salate:

Blattsalat, Karottensalat, Randensalat, Maissalat, Blumenkohlsalat,
Linsensalat, Chabissalat saisonaler Salat (Griechischer Salat, Tomaten-Mozzarella...)

Zusatzkomponente:

Samosas | Onion-Rings | Fallafel | kaltes Roastbeef | Antipasti | Früchte

WEITERE HAUPTGANGKOMPONENTE VEGI

Mildes rotes Gemüsecurry mit verfeinert mit Kokosmilch,
Frühlingszwiebeln und Erdnüssen serviert mit Jasminreis

laktose-, glutenfrei, vegan

CHF 27.00

Option: Mit Pouletfleisch + CHF 3.00

* * *

Gemüsetaler verfeinert mit Quinoa
an Kräutersauce serviert
mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl

laktose-, glutenfrei, vegan

CHF 31.50

* * *

Gemüse-Linsenbraten an Feigensenfsauce
dazu saisonales Gemüse und Beilage nach Wahl

laktosefrei

CHF 30.50

Beilagen:

Teigwaren, Spätzli, Kartoffelgratin, Reis,
Risotto, Kartoffelstock, Mumbaikartoffeln



WEITERE DESSERTKOMPONENTEN

Kleines Dessert

Dessert im Glas:

Chai-Tiramisu | klassisches Tiramisu |
Mascarponecreme mit Fruchtspiegel | Kokoscreme mit Beerenspiegel
CHF 5.00

* * *

Schokoladenmousse auf Früchtebeet
CHF 9.00

* * *

1 Kugel Glacé mit Rahm, ausgarniert
CHF 5.50

