

LANDGASTHOF ADLER

GRÜNINGEN • SEIT 1830

Menuvorschläge für 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.

Preisgarantie: Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ab 40 Personen eine schöne Menüfolge mit dem passenden Wein zu fixen Kosten (ab CHF 150.00 p.P.) „all inklusive“ zusammen.

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 Crudit  mit dreierlei Dipsaucen inklusive!

Economy CHF 39.50

Geräucherte Kartoffelcr mesuppe garniert mit Kresse

Hiesiger Kalbsschulterbraten „Winzer Art“

an Portwein-Rosinensauce, begleitet von hausgemachten Sp tzi und glaciertem Mischgemüse

Hausgemachtes Caramelch pfli 

garniert mit frischen Früchten und Rahm

Businessclass CHF 49.50

Klare Gemüsesuppe „Pflanzer Art“ 

Assortierter Blattsalat mit ger steten Kernen

an einem Kartoffel-Speck-Dressing

Gef lltes Gr ninger Pouletbrüstchen „Fusion“ 

(gef llt mit Datteln, Walnüssen und Bündnerfleisch)

dazu erhalten Sie Weisswein-Risotto



sowie ein schönes Gemüsebouquet


Klassisches Griessflammerie

mit lauwarmem Kirschenkompott und Saisonfrüchten angerichtet

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 
mit Himbeercoulis, garniert mit frischen Früchten

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

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 Toastbrot-scheiben.
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

Geröstete Brot-Chips  pro Person CHF 2.00
mit einem würzigen Peperoni-Aufstrich





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 Speckwürfeli, gedünsteten Waldpilzen, Ei und Brotcroûtons	CHF 12.50
Gartenfrischer Schnittsalat "Natascha"  genial fein; zubereitet mit fünf Sorten Blattsalaten, Tomate, Ei, Petersilie, Mais, Zwiebeln, Gurken, Stangensellerie, Reibkäse und und und und... Alles bunt vermengt. Mmmh....	CHF 11.00




WEITERE SALATE

- 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 Grüninger 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 Rotweinrisotto 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) gefüllt mit Rohschinken und Brie, bzw. mit Schinken und Raclettkäse, serviert mit Pommes frites und einem Bouquet von Saisongemüse	CHF 36.50
Zarte Lammrückenfilets „Provençale“ (NZ)  an Thymian-Jus, als Beilage erhalten Sie Kartoffelgratin sowie delikates Ratatouillegemüse	CHF 36.00
Am Stück gegartes Kalbsfilet an Calvadossauce  als Beilage erhalten Sie Pilaw-Reis, sowie ein buntes Gemüsebouquet	CHF 43.00
Schweinsfilet am Stück an Senf-Rahmkruste begleitet von Lyoner-Bratkartoffeln sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur	CHF 36.00
Kalbs- und Schweinsschulterbraten an Rosmarin-Jus mit hausgemachtem Kartoffelstock sowie einer saisonalen Gemüse garnitur angerichtet	CHF 31.00
Rassiges Rindsfiletgulasch "Stroganoff" serviert mit hausgemachten Spätzli sowie Broccoli mit Mandeln	CHF 37.00
Zartes Rindsfiletmédaille an Barolosauce  präsentiert auf mit Balsamico glacierten Kefen, Oliven und Kocobohnen, umgeben von Süsskartoffelstock und einer Pilztomate	CHF 43.00
Zarter Kalbscarrébraten Waldpilzrahmsauce angerichtet mit hausgemachten Dauphine-Kartoffeln und einem reichhaltigen Gemüsebouquet	CHF 34.00
Sehr zarter Kalbshohrücken an Portweinjus serviert mit hausgemachten Berny-Kartoffeln, sowie einer saisonalen Gemüse garnitur	CHF 37.00
Château Briand an Sauce Béarnaise begleitet von Williams - Kartoffeln, einer reichhaltigen Gemüse garnitur, sowie gedünsteten Waldpilzen (serviert in einem Gang mit Nachservice aller Komponenten)	CHF 49.00
Rinds- und Schweinsfilet „Maison“ 2 Gänge 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	CHF 47.00

<p>Kalbskronenbraten "Royal" (ab 20 Personen) (eine Augenweide für jedermann am Tisch präsentiert) angerichtet mit hausgemachten Kartoffel-Galetten und einer reichhaltigen Gemüse garnitur</p>	<p>CHF 47.00</p>
<p>Saftiges Kalbssteak "Bergerac" an Morchelrahmsauce, Kartoffelkroketten und eine reichhaltige Gemüse garnitur wird dazu serviert</p>	<p>CHF 43.00</p>
<p>Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind  an Sauce Béarnaise, präsentiert mit feinem Kartoffelgratin, sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur</p>	<p>CHF 36.00</p>
<p>Trilogie vom Schweizer Filet "Adler" 2 Gänge 1. Gang: zartes Rindsfiletmédaille an Kaffee-Schokoladensauce sowie Schweinsfiletmédaille an Pfeffersauce präsentiert mit Eierschwämmelrisotto und einem saisonalen Gemüse bouquet 2. Gang: am Stück gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel begleitet von Kartoffel-Selleriepüree sowie einer bunten Gemüse garnitur</p>	<p>CHF 55.00</p>
<p>Gebratenes Saiblingsfilet an Safransauce (ISL)  angerichtet mit Tricolore-Butterreis und Rahmspinat</p>	<p>CHF 34.00</p>
<p>Pochierte Lachstranche mit Dillsauce (GB)  dazu servieren wir Ihnen tournierte Butterkartoffeln sowie Sesamkefen und Basilikum-Tomatenwürfeli</p>	<p>CHF 36.00</p>
<p>Steinbuttmédailles an Kräuter-Kartoffelhaube (E) serviert mit cremigem Lauchgemüse und roten Linsen</p>	<p>CHF 44.00</p>
<p>Marinierte Scampi à la Bukowski (VIE) (delikate Scampi gebraten im Olivenöl) garniert mit Artischockenherzen und Cherrytomaten begleitet von Getreiderisotto</p>	<p>CHF 37.00</p>
<p>Im Bierteig gebackene Zanderfilet (EST) an Tartaresauce, dazu servieren wir Ihnen würzige Country-Cuts, Blattspinat und Strauchtomaten</p>	<p>CHF 32.00</p>
<p>Knusprig gebratene Eglifilets (EST)  an Dillrahmsauce, begleitet von Trockenreis und einem kleinen Gemüse bouquet</p>	<p>CHF 37.00</p>

DESSERTS

Hausgemachtes Tirami-sù (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

LANDGASTHOF ADLER

seit 1830

8627 Grüningen

Telefon: 044 / 935 11 54

Fax: 044 / 936 14 35

www.adler-grueningen.ch

info@adler-grueningen.ch

Nicole Seinet Baumann, Harry Baumann und das Adler-Team

Notizen:

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)