

# 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 Menufolge 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) kleine, mit Quark, Curry, Tomate und Spinat gefüllte Häppchen	pro Person	CHF	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen  mit frischem Basilikum gesteckt	pro Stück	CHF	2.50
Pikante Tartelettes ( <i>drei Stück pro Person</i> ) je eins mit Bündnerfleischsalat, Forelle mit Meerrettich und eines mit Hummus, Piquillos und Pistazien	pro Person	CHF	7.50
Canapées divers (ab 20 Personen) mit Köstlichkeiten belegte halbe Toastbrot-scheiben. Für das Auge und den Gaumen eine wahre Freude, die den Appetit anregt	pro Stück	CHF	3.50
Gefüllte Eier mit Forellenkaviar (D)  Sie erhalten pro Person 2 halbe Eier	pro Person	CHF	4.00
Crudité (ab 10 Personen)  in Stengel geschnittenes, rohes Gemüse die mit dreierlei Dipp - Saucen präsentiert werden	pro Person	CHF	3.80
Marinierte Pouletspiesschen  dazu erhalten Sie ein Ananas-Chutney	pro Stück	CHF	3.00
Hausgemachte Meatballs (vom Schweizer Rind) auf einer würzigen Barbecue-Sauce	pro Stück	CHF	1.50
Kleine Lachstatare (GB) auf Buttertoast-Dreiecken mit Garnitur	pro Stück	CHF	2.80
Geröstete Brot-Chips  mit einem würzigen Peperoni-Aufstrich	pro Person	CHF	2.00
Süsskartoffel-Chips ( <i>drei Stück pro Person</i> )  je eins mit Avocado, Lachs und Frischkäse zubereitet	pro Person	CHF	7.50
Apéro - Buffet (ab 30 Personen) aus mehreren Komponenten zusammengestellte Köstlichkeiten	Preis nach Absprache		

## SUPPEN

Klare Gemüsesuppe „Pflanzer Art“ 	CHF 7.50
Der beliebte Klassiker: Flädli-suppe	CHF 7.00
Weisse Tomatencrème mit rotem Schaum 	CHF 9.00
Hausgemachte Rindskraftbrühe „célébration“ mit delikaten Trüffelteigtaschen als Einlage	CHF 9.00
Geräucherte Kartoffelcrèmesuppe garniert mit Gartenkresse	CHF 8.50
Würzige Zitronengras-Ingwer-Kokoscrèmesuppe  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
Nüsslisalat „Mimosa“ (nicht in den Sommermonaten) 	CHF 9.50
Nüsslisalat "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... 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

## WARME 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 Weissweirisotto, 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	
Lachstatar 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 Weissweinsrisotto 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) CHF 36.50  
gefüllt mit Rohschinken und Brie, bzw. mit Schinken und Raclettkäse,  
serviert mit Pommes frites und einem Bouquet von Saisongemüse


Zarte Lammrückenfilets „Provençale“ (NZ)  CHF 36.00  
an Thymian-Jus, als Beilage erhalten Sie Kartoffelgratin  
sowie delikates Ratatouillegemüse

Am Stück gegartes Kalbsfilet an Calvadossauce  CHF 43.00  
als Beilage erhalten Sie Pilaw-Reis,  
sowie ein buntes Gemüsebouquet

Schweinsfilet am Stück an Senf-Rahmkruste CHF 36.00  
begleitet von Lyoner-Bratkartoffeln sowie einer  
reichhaltiger Gemüse garnitur

Kalbs- und Schweinsschulterbraten an Rosmarin-Jus CHF 31.00  
mit hausgemachtem Kartoffelstock  
sowie einer saisonalen Gemüse garnitur angerichtet

Rassiges Rindsfiletgulasch "Stroganoff" CHF 37.00  
serviert mit hausgemachten Spätzli sowie Broccoli mit Mandeln

Zartes Rindsfiletmédailon an Barolosauce  CHF 43.00  
präsentiert auf mit Balsamico glacierten Kefen, Oliven und Kocobohnen,  
umgeben von Süsskartoffelstock und einer Pilztomate

Zarter Kalbscarrébraten Waldpilzrahmsauce CHF 34.00  
angerichtet mit hausgemachten Dauphine-Kartoffeln  
und einem reichhaltigen Gemüsebouquet

Sehr zarter Kalbshohrücken an Portweinjus CHF 37.00  
serviert mit hausgemachten Berny-Kartoffeln,  
sowie einer saisonalen Gemüse garnitur

Chateaubriand an Sauce Béarnaise CHF 49.00  
begleitet von Williams - Kartoffeln, einer reichhaltigen  
Gemüse garnitur, sowie gedünsteten Waldpilzen  
(serviert in einem Gang mit Nachservice aller Komponenten)

Rinds- und Schweinsfilet „Maison“ 2 Gänge CHF 47.00  
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

Kalbskronenbraten "Royal" (ab 20 Personen) CHF 47.00  
(eine Augenweide für jedermann am Tisch präsentiert)  
angerichtet mit hausgemachten Kartoffel-Galetten  
und einer reichhaltigen Gemüse garnitur

Saftiges Kalbssteak "Bergerac" CHF 43.00  
an Morchelrahmsauce, Kartoffelkroketten und eine  
reichhaltige Gemüse garnitur wird dazu serviert

Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind  CHF 36.00  
an Sauce Béarnaise, präsentiert mit feinem Kartoffelgratin,  
sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur

Trilogie vom Schweizer Filet "Adler" 2 Gänge CHF 55.00  
1. Gang: zartes Rindsfiletmédaille an Kaffee-Schokoladensauce  
sowie Schweinsfiletmédaille an Pfeffersauce  
präsentiert mit Eierschwämmelrisotto  
und einem saisonalen Gemüsebouquet  
2. Gang: am Stück gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel  
begleitet von Kartoffel-Selleriepüree  
sowie einer bunten Gemüse garnitur


Gebratenes Saiblingsfilet an Safransauce (ISL)  CHF 34.00  
angerichtet mit Tricolore-Butterreis und Rahmspinat

Pochierte Lachstranche mit Dillsauce (GB)  CHF 36.00  
dazu servieren wir Ihnen tournierte Butterkartoffeln  
sowie Sesamkefen und Basilikum-Tomatenwürfel

Steinbuttmédailles an Kräuter-Kartoffelhaube (E) CHF 44.00  
serviert mit cremigem Lauchgemüse und roten Linsen

Marinierte Scampi à la Bukowski (VIE) CHF 37.00  
(delikate Scampi gebraten im Olivenöl)  
garniert mit Artischockenherzen und Cherrytomaten  
begleitet von Getreiderisotto

Im Bierteig gebackene Zanderfilet (EST) CHF 32.00  
an Tartaresauce, dazu servieren wir Ihnen würzige Country-Cuts,  
Blattspinat und Strauchtomaten

Knusprig gebratene Eglifilets (EST)  CHF 37.00  
an Dillrahmsauce, begleitet von Trockenreis  
und einem kleinen Gemüsebouquet

# 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 Wal	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 	CHF 9.50
begleitet von einer Kugel hausgemachtem Pinienglacé	
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)