

LANDGASTHOF ADLER

GRÜNINGEN • SEIT 1830

Menuvorschlage fur 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 Crudité mit dreierlei Dipsaucen inklusive!

Economy CHF 41.00

Geräucherte Kartoffelcrèmesuppe garniert mit Kresse


Hiesiger Kalbsschulterbraten „Winzer Art“
an Portwein-Rosinensauce, begleitet von hausgemachten Spätzli
und glaciertem Mischgemüse

Hausgemachtes Caramelchöpfli 
garniert mit frischen Früchten und Rahm

Businessclass CHF 51.00

Klare Gemüsesuppe „Pflanzer Art“ 



Assortierter Blattsalat mit gerösteten Kernen
an einem Kartoffel-Speck-Dressing


Gefülltes Grüninger Pouletbrüstchen „Fusion“ 
(gefüllt mit Datteln, Walnüssen und Bündnerfleisch)
dazu erhalten Sie Weisswein-Risotto
sowie ein schönes Gemüsebouquet

Klassisches Griessflammerie
mit lauwarmem Kirschenkompott und Saisonfrüchten angerichtet

Firstclass CHF 71.00

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 Kräutern 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 79.00

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	4.70
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen  mit frischem Basilikum gesteckt	pro Stück	CHF	2.80
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 Toastbrotseiben. Für das Auge und den Gaumen eine wahre Freude, die den Appetit anregt	pro Stück	CHF	3.80
Lachs-Avocado-Appetizer (GB)  Avocadoscheiben mit Rauchlachs und Meerrettichmousse	pro Stück	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	3.50
Hausgemachte Meatballs (vom Schweizer Rind) auf einer würzigen Barbecue-Sauce	pro Stück	CHF	1.50
Kleine Lachstatare (GB) auf Butters toast-Dreiecken mit Garnitur	pro Stück	CHF	2.80
Croquetas mit Meeresfrüchten frittierte Meeresfrüchte-Kroketten mit Sauerrahm-Dip	pro Stück	CHF	2.80
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 7.80
Der beliebte Klassiker: Flädli- suppe	CHF 7.50
Weisse Tomaten- crème mit rotem Schaum 	CHF 10.00
Hausgemachte Rindskraftbrühe „célébration“ mit delikaten Trüffel- teig- taschen als Einlage	CHF 11.00
Geräucherte Kartoffel- crèmesuppe garniert mit Gartenkresse	CHF 9.00
Würzige Zitronengras- Ingwer- Kokos- crèmesuppe mit feinblättrig geschnittenem Gemüse als Einlage 	CHF 10.00
Saisonale Crèmesuppe (lassen Sie sich beraten)	CHF 8.50 bis CHF 12.00


SALATE

Assortierter Blattsalat "Binziker Art" 	CHF 8.00
Gemischter Salat 	CHF 9.50
Nüssli- salat „Mimosa“ (nicht in den Sommer- monaten) 	CHF 9.50
Nüssli- salat "Grand Mère" (nicht in den Sommer- monaten) mit Speck- würfeli, gedünsteten Waldpilzen, Ei und Brot- croûtons	CHF 12.50
Garten- frischer Schnitt- salat "Natascha" 	CHF 11.00
genial fein; zubereitet mit fünf Sorten Blattsalaten, Tomate, Ei, Petersilie, Mais, Zwiebeln, Gurken, Stangensellerie, Reibkäse und und und... Alles bunt vermengt. Mmmh....	




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 11.00
zubereitet mit Orangenfilet's, Datteln und Nüssen,
an italienischer Sauce
- Friseesalat "Grand Mère" CHF 12.00
mit Speckwürfeli, gedünsteten Waldpilzen, Ei und Brotcroûtons

WARMER VORSPEISEN

- Delikate Waldpilzravioli an Kräuterrahmsauce  CHF 15.00
garniert mit Frühlingslauch und marinierten Cherrytomaten
- Marinierter Lamm-Ingwer-Apfelspiess (NZ)  CHF 17.50
an Nussbutter, begleitet von Weissweinisotto, garniert mit Mandelbroccoli
- Gebratenes Zanderfilet an weisser Dillsauce (EST)  CHF 17.50
angerichtet mit Basmatireis und frischem Kefengemüse
- Gebratene Jakobsmuscheln mit Safranschaum (J) CHF 19.00
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 15.00
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 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 31.00
überbacken mit Tomaten und Mozzarella auf Burgundersauce angerichtet
begleitet von Lyoner Bratkartoffeln und einem Gemüsebouquet
- Schwedenbraten D'Entenberg CHF 29.00
mit Dörrzwetschgen gespickter Schweinshals mit Burgundersauce
dazu erhalten Sie hausgemachte Spätzli
sowie ein saisonales Gemüsebouquet
- Geschmortes Kalbsbäckchen „Louis XV“  CHF 39.00
an kräftiger Burgundersauce mit Saucengemüse
begleitet von Sellerie-Kartoffelpüree und
kleinen Kronen von der Speckbohne
- Original Saltimbocca Romana  CHF 38.00
zarte Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
angerichtet mit einem Weissweinsrisotto und einem Gemüsebouquet
- Gluschtiges Kalbs-Cordon Bleu "Classic" CHF 38.00
mit knusprigen Pommes frites und
einer reichhaltigen Gemüse garnitur präsentiert
- Rassiges „Riz Casimir“ vom Schweizer Poulet CHF 31.00
serviert im Trockenreisring, garniert mit frischen Früchten,
Crupec und einer Rahmhaube mit Mandeln
- Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art"  CHF 35.00
als Beilage erhalten Sie Butterrösti und zwei Speckbohnenbündeli


Duett vom Cordon Bleu „Zigarre“ (Kalb und Schwein) CHF 39.00
gefüllt mit Rohschinken und Brie, bzw. mit Schinken und Raclettkäse,
serviert mit Pommes frites und einem Bouquet von Saisongemüse

Zartes Lammnierstück „Provençale“ (NZ)  CHF 37.00
an Thymian-Jus, als Beilage erhalten Sie Kartoffelgratin
sowie delikates Ratatouillegemüse

Am Stück gegartes Kalbsfilet an Calvadossauce  CHF 44.00
als Beilage erhalten Sie Pilaw-Reis,
sowie ein buntes Gemüsebouquet

Schweinsfilet am Stück an Senf-Rahmkruste CHF 37.00
begleitet von Lyoner-Bratkartoffeln sowie einer
reichhaltiger Gemüse garnitur

Rassiges Rindsfiletgulasch "Stroganoff" CHF 38.00
serviert mit hausgemachten Spätzli sowie Broccoli mit Mandeln

Zartes Rindsfiletmédailon an Barolosauce  CHF 45.00
präsentiert auf mit Balsamico glacierten Kefen, Oliven und Kocobohnen,
umgeben von Süsskartoffelstock und einer Pilztomate

Zarter Kalbscarrébraten Waldpilzrahmsauce CHF 35.00
angerichtet mit hausgemachten Dauphine-Kartoffeln
und einem reichhaltigen Gemüsebouquet

Sehr zarter Kalbshohrücken an Portweinjus CHF 38.00
serviert mit hausgemachten Berny-Kartoffeln,
sowie einer saisonalen Gemüse garnitur

Chateaubriand an Sauce Béarnaise CHF 52.00
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 50.00
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) (eine Augenweide für jedermann am Tisch präsentiert) angerichtet mit hausgemachten Kartoffel-Galetten und einer reichhaltigen Gemüse garnitur	CHF 52.00
Saftiges Kalbssteak "Bergerac" an Morchelrahmsauce, Kartoffelkroketten und eine reichhaltige Gemüse garnitur wird dazu serviert	CHF 44.00
Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind  an Sauce Béarnaise, präsentiert mit feinem Kartoffelgratin, sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur	CHF 38.00
Trilogie vom Schweizer Filet "Adler" 2 Gänge CHF 55.00	
1. Gang: zartes Rindsfiletmédaille an Kaffee-Schokoladensauce sowie Schweinsfiletmédaille an Pfeffersauce präsentiert mit Eierschwämmirisotto und saisonalen Gemüsebouquet	
2. Gang: am Stück gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel begleitet von Kartoffel-Selleriepüree sowie einer bunten Gemüse garnitur	
Gebratenes Saiblingsfilet an Safransauce (ISL)  angerichtet mit Tricolore-Butterreis und Rahmspinat	CHF 34.00
Pochierte Lachstranche mit Dillsauce (GB)  dazu servieren wir Ihnen tournierte Butterkartoffeln sowie Sesamkefen und Basilikum-Tomatenwürfel	CHF 36.00
Steinbuttmédailles an Kräuter-Kartoffelhaube (E) serviert mit cremigem Lauchgemüse und roten Linsen	CHF 44.00
Marinierte Scampi à la Bukowski (VIE) (delikate Scampi gebraten im Olivenöl) garniert mit Artischockenherzen und Cherrytomaten begleitet von Getreiderisotto	CHF 38.00
Im Bierteig gebackene Zanderfilet (EST) an Tartaresauce, dazu servieren wir Ihnen würzige Country-Cuts, Blattspinat und Strauchtomaten	CHF 34.00
Knusprig gebratene Eglifilets (EST)  an Dillrahmsauce, begleitet von Trockenreis und einem kleinen Gemüsebouquet	CHF 37.00

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu (mit Aromen der Saison) mit einem gartenfrischen Früchtebouquet angerichtet	CHF 10.50
Delikates Quark-Soufflé mit dem Kompott der Saison, bzw. Ihrer Wahl	CHF 12.00
Dreifarbige Tobleronemousse  serviert mit Bananenscheiben und Rahm mit Schokoraspeln	CHF 11.00
Grosszügige Dessertcréation Délice verschieden saisonale „Versucherli“ gluschtig präsentiert	CHF 14.00
Caramelisiertes Birnen-Carpaccio mit Vanillemousse  begleitet von einer Kugel hausgemachtem Pinienglacé	CHF 10.50
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 9.70
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 11.00
Dessert - Buffet (ab 25 Personen) zusätzlich mit einer reichhaltigen Käseauswahl	CHF 21.00 CHF 25.00

Fragen Sie auch nach unseren aktuellen Saisondesserts

LANDGASTHOF ADLER

seit 1830

8627 Grüningen

Telefon: 044 / 935 11 54
www.adler-grueningen.ch
info@adler-grueningen.ch

Nicole Seinet Baumann, Harry Baumann und das Adler-Team

Notizen:
