

# 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 Crudité mit dreierlei Dipsaucen inklusive!

## Economy CHF 42.00

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 52.00

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 72.00

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 80.00

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 Limettensorbet mit Prosecco  

\*\*\*\*\*

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 		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) 		pro Stück	CHF	4.00
Crudité (ab 10 Personen)  		pro Person	CHF	3.80
Marinierte Pouletspiesschen 		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> ) 		pro Person	CHF	7.50
Apéro - Buffet (ab 30 Personen) aus mehreren Komponenten zusammengestellte Köstlichkeiten			Preis nach Absprache	

## SUPPEN

Klare Gemüsesuppe „Pflanzer Art“ 	CHF 8.00
Der beliebte Klassiker: Flädli- suppe	CHF 7.70
Weisse Tomaten- crème mit rotem Schaum 	CHF 11.00
Hausgemachte Rindskraftbrühe „célébration“ mit delikaten Trüffel- teigtaschen als Einlage	CHF 12.00
Geräucherte Kartoffel- crèmesuppe garniert mit Gartenkresse	CHF 9.50
Würzige Zitronengras- Ingwer- Kokos- crèmesuppe 	CHF 11.00
mit feinblättrig geschnittenem Gemüse als Einlage	
Saisonale Crèmesuppe (lassen Sie sich beraten)	CHF 8.50 bis CHF 13.00

## SALATE

Assortierter Blattsalat "Binziker Art" 	CHF 8.50
Gemischter Salat 	CHF 10.00
Nüssli- salat „Mimosa“ (nicht in den Sommer- monaten) 	CHF 10.00
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; zu- ber- eitet mit fünf Sorten Blatt- salaten, Tomate, Ei, Petersilie, Mais, Zwiebeln, Gurken, Stangensellerie, Reibkäse und und und... Alles bunt ver- mengt. Mmmh...	




## WEITERE SALATE

- Ruccolasalat im Parmesankörbchen  CHF 12.50  
garniert mit Ei, Rohschinkenröllchen und Sprossen
- Tomatensalat mit Büffelmozzarella (Sommer)   CHF 12.00  
mit Basilikum präsentiert auf knackigem Eisbergsalat
- Fruchtiger Chicoréesalat (Herbst und Winter)   CHF 11.50  
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

- Feine Waldpilzravioli an Kräuterrahmsauce  CHF 15.50  
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 14.50
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 15.50
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 Heggenhof „Fusion“  CHF 33.00  
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 32.00  
überbacken mit Tomaten und Mozzarella auf Burgundersauce angerichtet  
begleitet von Lyoner Bratkartoffeln und einem Gemüsebouquet
- Schwedenbraten D'Entenberg CHF 29.50  
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 40.00  
mit knusprigen Pommes frites und  
einer reichhaltigen Gemüse garnitur präsentiert
- Rassiges „Riz Casimir“ vom Schweizer Poulet CHF 32.00  
serviert im Trockenreisring, garniert mit frischen Früchten,  
Crupec und einer Rahmhaube mit Mandeln
- Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art"  CHF 37.00  
als Beilage erhalten Sie Butterrösti und zwei Speckbohnenbündeli


Duett vom Cordon Bleu „Zigarre“ (Kalb und Schwein) CHF 42.00  
gefüllt mit Rohschinken und Brie, bzw. mit Schinken und Raclettkäse,  
serviert mit Pommes frites und einem Bouquet von Saisongemüse

Zartes Lammnierstück „Provençale“ (NZ)  CHF 38.00  
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 Rindsfiletmédaille an Barolosauce  CHF 45.00  
präsentiert auf mit Balsamico glacierten Kefen, Oliven und Kocobohnen,  
umgeben von Süsskartoffelstock und einer Pilztomate

Zarter Kalbscarrébraten Waldpilzrahmsauce CHF 36.00  
angerichtet mit hausgemachten Dauphine-Kartoffeln  
und einem reichhaltigen Gemüsebouquet

Sehr zarter Kalbshohrücken an Portweinjus CHF 39.00  
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 54.00
Saftiges Kalbssteak "Bergerac" an Morchelrahmsauce, Kartoffelkroketten und eine reichhaltige Gemüse garnitur wird dazu serviert	CHF 45.00
Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind  an Sauce Béarnaise, präsentiert mit feinem Kartoffelgratin, sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur	CHF 40.00
Trilogie vom Schweizer Filet "Adler" 2 Gänge CHF 56.00	
1. Gang: zartes Rindsfiletmédaille an Kaffee-Schokoladensauce sowie Schweinsfiletmédaille an Pfeffersauce präsentiert mit Eierschwämmelrisotto 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 38.00
Pochierte Lachstranche mit Dillsauce (GB)  dazu servieren wir Ihnen tournierte Butterkartoffeln sowie Sesamkefen und Basilikum-Tomatenwürfel	CHF 39.00
Steinbuttmédailles an Kräuter-Kartoffelhaube (E) serviert mit cremigem Lauchgemüse und roten Linsen	CHF 48.00
Marinierte Scampi à la Bukowski (VIE) (delikate Scampi gebraten im Olivenöl) garniert mit Artischockenherzen und Cherrytomaten begleitet von Getreiderisotto	CHF 42.00
Im Bierteig gebackene Zanderfilet (EST) an Tartaresauce, dazu servieren wir Ihnen würzige Country-Cuts, Blattspinat und Strauchtomaten	CHF 36.00
Knusprig gebratene Eglifilets (EST)  an Dillrahmsauce, begleitet von Trockenreis und einem kleinen Gemüsebouquet	CHF 38.00

# DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu (mit Aromen der Saison) mit einem gartenfrischen Früchtebouquet angerichtet	CHF 11.00
Delikates Quark-Soufflé mit dem Kompott der Saison, bzw. Ihrer Wahl	CHF 13.00
Dreifarbige Tobleronemousse  serviert mit Bananenscheiben und Rahm mit Schokoraspeln	CHF 12.00
Grosszügige Dessertcréation Délice verschieden saisonale „Versucherli“ gluschtig präsentiert	CHF 15.00
Caramelisiertes Birnen-Carpaccio mit Vanillemousse  begleitet von einer Kugel hausgemachtem Pinienglacé	CHF 11.50
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 10.00
Joghurt-Minze-Pannacotta mit Beerenkompott garniert mit einem schönen Fruchtspiess	CHF 12.00
Erfrischende Zitronen – Mousse  garniert mit exotischen Früchten	CHF 11.50
Hausgemachtes Parfait Glacé  gerne nach der Saison und Ihren Wünschen zubereitet und garniert	CHF 12.00
Dessert - Buffet (ab 25 Personen) zusätzlich mit einer reichhaltigen Käseauswahl	CHF 22.00 CHF 27.00

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:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---