

Herzlich Willkommen
im
Freizeitzentrum Schlossfeld

Bankettkarte Herbst 2017

für lustige Geburtstagsfeiern
für bindende Firmenessen
für fröhliche Familientreffen

und natürlich auch
für Ihren besonderen Anlass

sind wir gerne für Sie da

Bitte bedenken Sie bei Ihrer Auswahl folgende Punkte:

Das wir nur die Wahl eines Menu pro Bankett berücksichtigen können.
(plus eine allfällige vegetarische Alternative)

Was auch für die Vorspeise oder Dessert gilt,
so das auch „entweder – oder“ mit zwei Vorspeisen ebenfalls nicht möglich ist
Unsere Kücheninfrastruktur und das verhindern von Warenverlust
lässt uns da leider nur wenig Spielraum

Bitte melden Sie bis drei Tage vor dem Bankett die genaue Personenzahl

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis
wir freuen uns auf Ihren Besuch

Apéro

		CHF
Canapés		
mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Spargeln	Stk.	3.20
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs	Stk.	4.50
Cherry-Tomaten mit Mozzarellakugeln	pro Person	5.00
Tête de Moine - Rosen	pro Person	4.00
Gemüsedip mit drei verschiedenen Saucen Cocktailsauce, Knoblauchsauce und Sauerrahm	pro Person	4.00
Bündnerplatte	pro Person	8.00
Früchteplatte	pro Person	6.00
Mini Schinkengipfeli	Stk.	2.00
Blätterteiggebäck	pro Person	4.00
Jalapeños (grüne, gefüllte Pfefferschote)	Stk.	2.80

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz, Südamerika
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz und Chicken Nuggets Südamerika
Lamm	Neuseeland, Australien
Fisch	Schweiz, Deutschland, Vietnam
Alle Preise inkl. 8% MWST	

Salate

Gemischter Herbstsalat
mit Brotcroûtons CHF 7.80

Farbiger Blattsalat
an Haussauce und Brotcroûtons CHF 5.80

Nüsslisalat „Schlossfeld“
Ei, Speck, Croûtons und Baumnüsse CHF 9.80

Blattsalate Bouquet
mit sautierten Knoblauch-Champignons CHF 8.80

Suppen

Kräftige Rindskraftbrühe „Royal“ (Eierstich) CHF 8.80

Kürbis-Apfelcremesuppe mit Kürbiskernen CHF 8.80

Weinschaumsuppe mit frischen Trauben CHF 8.80

Vorspeisen

Honigmelonenschiffchen
mit Rottaler Landrauchschinken

CHF 15.80

Gebratene Riesencrevetten pikant gewürzt (3 Stück)
mit herbstlichen Blattsalaten
an Balsamico-Dressing

CHF 14.80

Graved Lachs „Schlossfeld“
serviert mit kleinem Salatbouquet

CHF 15.80

Fischgerichte

Fangfrische Forellenfilets aus Willisauer Zucht
an Proseccoschaum
serviert auf einem Gemüsebeet
mit Bratkartoffeln serviert

CHF 28.80

Lachstranche
mit Kräuterjoghurt-Dip
Safranrisotto und
geschwenktes Gemüse

CHF 24.80

Hauptgerichte

Schweinsrahmschnitzel
mit Champignonsauce
Butternudeln
kleines Gemüsebouquet CHF 26.80

Glasierter Schweinskarre Braten
Rosmarinjus
Kartoffelgratin
buntes Herbstgemüse CHF 24.80

Schweinsfilet am Stück rosa gebraten
an Cognac-Rahmsauce
Gemüsebouquet
dazu servieren wir Kartoffelkroketten CHF 27.80

Luzerner Chügelipastetli
an Champignon-Rahmsauce
Pommes frites
Erbsli mit Rüepli CHF 20.80

Poulet „Piccata“ (CH)
Pouletschnitzel im Käse-Eimantel,
Kräuterspaghetti mit Tomatensauce
Mandel-Broccoli CHF 26.80

Kalbsschnitzel „Saltimbocca“
im Rohschinken - Salbeimantel
Prosecco - Risotto
geschwenktes Herbstgemüse

CHF 35.80

Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Kürbispesto
an leichter Wildsauce
hausgemachte Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni,
pochierter Apfel mit Preiselbeeren

CHF 32.80

Rindsfilet-Medaillon
serviert auf einem Gemüsebeet
Sauce Bernaise
Pommes duchesse

CHF 36.80

Vegetarische Hauptgerichte

„Kürbisrisotto“
Cremiges Risotto verfeinert mit Mascarpone
serviert mit Baumnuskernen

CHF 22.80

„Wildteller „Julia“
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni,
pochierter Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne
und Pilzrahmsauce

CHF 22.80

Desserts

Coupe Nesselrode
mit Vermicelles, Rahm,
Meringue und Vanilleglace

CHF 8.80

Caramelköpfler mit Mandelrahm
garniert mit Früchten

CHF 6.80

Kürbis Parfait
an Waldbeerensauce

CHF 8.80

Früchte-Cocktail
mit Mangosorbet

CHF 8.80

Mousse au Chocolat
nach „Schlossfeld Art“

CHF 9.80

Zwetschgen-Streuselkuchen
mit Zimtglace

CHF 8.80

Die Speisekarte für unsere kleinen Gäste

„Schlossfeld-Trucker“ CHF 11.80
Chicken-Nuggets (BR) und Pommes frites

Nemo CHF 11.80
Knusprige Fischknusperli
mit Pommes frites und Tartarsauce

Pinocchio CHF 10.80
Mini Toast Hawaii
mit Schinken, Ananas und Raclette Käse

Donald Duck CHF 9.80
Frisches Gemüse mit Pommes frites oder Nudeln

Asterix CHF 11.80
Paniertes Schweinsschnitzel
Gemüse garnitur und Pommes frites

Peter Pan CHF 9.80
Spaghetti Napoli
mit feiner Tomatensauce

Fondue Chinoise à discrétion

Am Abend ab 2 Personen, nur auf Vorbestellung

Kleiner gemischter Salat



Fondue Chinoise à discrétion
Rind- und Pferdefleisch und Poulet (CH)
Reis, Pommes Frites
Gemüseplatte und Früchteplatte
sechs verschiedene Saucen und Essiggemüse



Suppe mit Sherry



Sorbet Blutorangen

Zu CHF 48.80

ohne Dessert CHF 43.80