



## **Bankettvorschläge aus der Rüssbruggküche**

Sie feiern mit Freunden, Verwandten, Bekannten oder Geschäftsfreunden ein Fest?

Es ist Ihr ganz spezieller Tag und es wäre uns eine grosse Ehre, wenn wir den passenden Rahmen dazu schaffen dürften. Unsere Menuvorschläge sollen dabei eine Hilfe für Sie sein.

Ein schönes Ambiente, mit überraschenden Dekorationen, ein aufmerksamer, freundlicher Service und eine kreative Küche, werden Ihrem Fest garantiert zum Erfolg verhelfen.

Am einfachsten ist es, wenn Sie sich auf Ihren Budgetrahmen und die Anzahl geladener Gäste festlegen. Danach vereinbaren Sie am besten einen Termin mit Klaus Imhof um die Details zu besprechen wie zB. Menuzusammenstellung, Saisonangebote und Weinauswahl. Bei der Menuauswahl können Sie natürlich auch gerne auf unser a la Carte Angebot zurückgreifen.



## Checkliste für Ihren Anlass

- Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Plätze
- Budget erstellen für Menu, Wein, Dekoration, Unterhaltung
- Einladungen verschicken
- Termin mit Klaus Imhof vereinbaren
- Menu und Getränkeauswahl festlegen
- Aperitif im Weinkeller La Cave
- Tischkarten und Sitzordnung erstellen
- Dekoration selber bestellen oder uns in Auftrag geben
- Unterhaltung
- Hotelzimmer reservieren
- genaue Personenzahl bekannt geben
- Sich auf das Fest freuen



## Appetitanreger

Für Ihren Aperitif steht Ihnen kostenlos unser Weinkeller „La Cave“ zur Verfügung oder geniessen Sie im Sommer unseren wunderschönen Garten am Ufer der Reuss, unter lauschigen Linden.

Gemischte Oliven	Preis pro Person	Fr. 5.50
Gemüwestengel mit Dippsaucen	Preis pro Person	Fr. 3.50
Vegetarische Antipasti Variante (4 Sorten)	Preis pro Person	Fr. 4.50
Focaccia mit Zwiebeln, Rosmarin und Fleur de Sel	Preis pro Person	Fr. 3.00
Getoastetes Baguette mit Auberginen Quark Dipp	Preis pro Person	Fr. 3.50
Sandwiches am Meter, Füllung nach Wahl	Preis pro Meter	Fr. 22.00
Tapas warm und kalt	pro Stück	Fr. 3.00
<b>Tapas für den ausgedehnten Steh Apéro (ab 15 Pers.)</b>	Preis pro Person	Fr. 18.00



## Ein gelungener Auftakt

Rindsbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen	Fr. 6.50
Säuliämtler Apfelweinsuppe	Fr. 9.00
Gemüseschaumsuppe nach Ihrem „Gluscht“	Fr. 7.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Sauerrahmhaube	Fr. 8.50
Muskatkürbissuppe (nach Saison)	Fr. 8.50
Maiscrèmesuppe mit Rohschinkenwürfeli	Fr. 10.00
Rote Thai Curry Suppe (scharf)	Fr. 9.00
Morchelschaumsuppe unter einer Blätterteighaube	Fr. 11.00
Krustentierbisque mit Cognac	Fr. 12.00
Gazpacho mit grilliertem Thunfisch	Fr. 15.00



## Raffiniert und kalt serviert

Tatar vom geräucherten Forellenfilet mit Sauerrahm, Dill, Toast, Butter und Ruccolasalat	Fr. 16.00
Rauchlachs mit Meerrettich-Apfelschaum, Toast und Butter	Fr. 19.50
Entenlebertörtchen gefüllt mit Äpfeln serviert mit Früchtechutney und Brioches	Fr. 22.00
Rindstatar nach Wunsch mit Cognac oder Whisky serviert mit Toast und Butter	Fr. 17.00
Antipastiteller mit verschiedenen Köstlichkeiten Mediterran und einfach gut	Fr. 19.00
Mariage vom Rindscarpaccio und Rindstatar mit Parmesanspännen, kalt gepresstem Olivenöl und Blattsalatbouquet	Fr. 22.00
Carne Cruda (Kalbstatar mit Trüffelöl abgerundet)	Fr. 22.00



## **Frische Salate, der Dauerbrenner**

Bunter Blattsalat mit Knoblauchcroûtons	Fr. 7.50
Gemischter Saisonsalat	Fr. 8.50
Nüsslisalat oder Chicoréesalat (nach Saison) mit knusprigem Speck, gehacktem Birrianer Freilandei und Knoblauchcroûtons	Fr. 12.00
Avocadosalat mit Mango und Sauerrahmdressing	Fr. 13.00
Bunter Blattsalat mit zwei Black Tiger Riesenkrevetten	Fr. 19.00
Knackiger Eisbergsalat mit Apfel- und Bergkäsewürfeli	Fr. 15.00
Original Cesar's Salad (mit Pouletstreifen)	Fr. 19.00

Sämtliche Salate servieren wir Ihnen nach Wahl mit French - Italiendressing oder Balsamico und Olivenöl



## **Fangfrisch, aber nicht aus der Reuss**

Frischlachsfilet auf Rahmgemüse	Fr. 32.00
Gebackenes Hechtfilet mit Sauce Tartar und Knoblauchmayonnaise	Fr. 28.00
Gebackene Eglifilets mit Sauce Tartar und Knoblauchmayonnaise	Fr. 36.00
In Butter sautierte Felchenfilets mit Kräutern	Fr. 25.00
In Butter sautiertes Zanderfilet mit Kräutern	Fr. 26.00
In Butter sautiertes Lachsforellenfilet mit Kräutern	Fr. 29.00
Lachsforellenfilet an einer Kräuter – Weissweinsauce	Fr. 29.00
Sämtliche Fischgerichte servieren wir Ihnen mit kleinen Kartoffeln und Blattspinat.	
Eglifilet „Flussbuebe Art“ (mit Sauce Hollandaise gratiniert)	Fr. 38.00



## Italien am Ufer der Reuss

### Carnaroli - Mascarponerisotto:

- mit Morcheln, Steinpilzen oder Pfifferlingen (nach Saison)	Fr. 16.50	Fr. 25.00
- mit Trüffelöl und Parmesanspähen	Fr. 15.00	Fr. 21.00
- mit Champagner und Basilikum	Fr. 14.00	Fr. 20.00
- mit Portwein und Gorgonzola	Fr. 15.00	Fr. 21.00

### Handgemachte Pasta:

Tagliolini mit Kirschtomaten, Tomatensauce und Basilikum	Fr. 14.00	Fr. 20.00
Spaghetti mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Peperoncini und Rindsfiletwürfeli	Fr. 19.00	Fr. 28.00
Ravioli mit Ricotta und Mascarpone an Salbeibutter	Fr. 16.50	Fr. 25.00
Ravioli mit Schmorbratenfüllung an Tomatensauce mit Basilikum	Fr. 17.00	Fr. 26.00



## Fleischgerichte

### Vom „Schwiinigä“

Beinschinken im Brotteig mit Kartoffelsalat und Senf	Fr. 19.00
oder Sauerkraut / Dörrbohnen und kleine Kartoffeln (nach Saison)	Fr. 22.00
Paniertes Schweinskotelette mit Spaghetti an Tomatensauce und Gemüse	Fr. 25.00
Schweinscaréebraten an Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 26.00
Schweinsfilet im Chorizomantel (pikant) mit Portweinrisotto und Gemüse	Fr. 35.00



## Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butternüdeli

Fr. 35.00

Kalbspiccata auf Safranrisotto  
und Gemüse

Fr. 33.00

Kalbscaréebraten an Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin  
und Gemüse

Fr. 46.00

Kalbsfilet an Pilzrahmsauce, Spätzli  
und Gemüse

Fr. 48.00

**Spezialität des Hauses:** ein Augen - und Gaumenschmaus

Ganzer Kalbsrücken **(mind. 15 Pers.)** am Stück gegart, am Tisch flambiert  
und tranchiert. Serviert mit Gemüse und einer Beilage nach Ihrer Wahl Fr. 55.00

Kalbs Ribeye (zart und saftig) am Stück gegart, Kartoffelgratin  
mit Gemüse

Fr. 44.00



## Vom Rind

Sauerbraten nach Grossmutter Art mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 34.00
Rindshuftsteak Tyrolienne mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 36.00
Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 39.00
Rindsfiletgulasch mit Feigensenfsauce, Reis und Gemüse	Fr. 44.00
Prime Ribey mit Sauce Bearnaise, Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Fr. 46.00
Rindsfilet mit Portweinsauce, Kroketten und Gemüse	Fr. 46.00
Fondue Chinoise à discretion, (3 Sorten Fleisch und 6 Saucen) mit Pommes frites und Reis	Fr. 39.00



## Süßes zum schlemmen

Schokoladekuchen mit flüssigem Kern mit Agrumensalat und Tonkabohnenglace	Fr. 14.00
Zweierlei Schokolademousse mit Doppelrahm und Vanilleglace	Fr. 12.00
Gebrannte Karamelcrème mit Passionsfruchtsorbet	Fr. 10.00
Crema Catalana mit Passionsfruchtsorbet	Fr. 10.00
Souffléeglace Grand Marnier	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet nach Ihrer Wahl	Fr. 10.00
Zwetschgen - oder Aprikosenknödel auf Vanillesauce	Fr. 12.00
Panna Cotta mit Himbeersauce und Himbeersorbet	Fr. 10.00
Karamelköppli mit Rahm	Fr. 9.00
Sorbetteller mit frischen Früchten	Fr. 14.00
Käseauswahl vom Maitre fromager B. Antony und R. Beeler	Fr. 16.00