



Die Adresse in Herrenberg



Bankettunterlagen für das Jahr 2011 ab 10 bis 30 Personen




RINGHOTELS
Hotel-Gasthof HASEN
Familie Roland & Barbara Nölly
Hasenplatz 6
D-71083 Herrenberg
Telefon (0 70 32) 20 40
Telefax 20 41 00
e-mail: post@hasen.de
<http://www.hasen.de>



Verehrter Gast,

besten Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.
Wir freuen uns, Ihnen mit diesen Unterlagen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten behilflich zu sein.

Unserem Grundsatz entsprechend, möchten wir Ihnen und Ihren Festgästen den Ablauf so harmonisch und angenehm wie möglich gestalten und die kulinarischen Köstlichkeiten so genußreich und frisch für Sie zubereiten.

Ob Menü oder Buffet, ob Küchenparty oder Fondue wir bieten Ihnen viele Leckerein. So wird Ihr Fest Ihnen stets in bester Erinnerung bleiben.

Ganz besonders würden wir uns freuen, auch Sie zu unseren zufriedenen Kunden zählen zu dürfen. Nutzen Sie unseren Service !

Wir haben Ihnen einige unserer Vorschläge aufgezeichnet, sind aber auch gerne bereit, für Ihren speziellen Anlaß eine ganz individuelle Variante auszuarbeiten.

Mit freundlichen Grüßen

Hotel-Gasthof Hasen
Familie B. u. R. Nölly

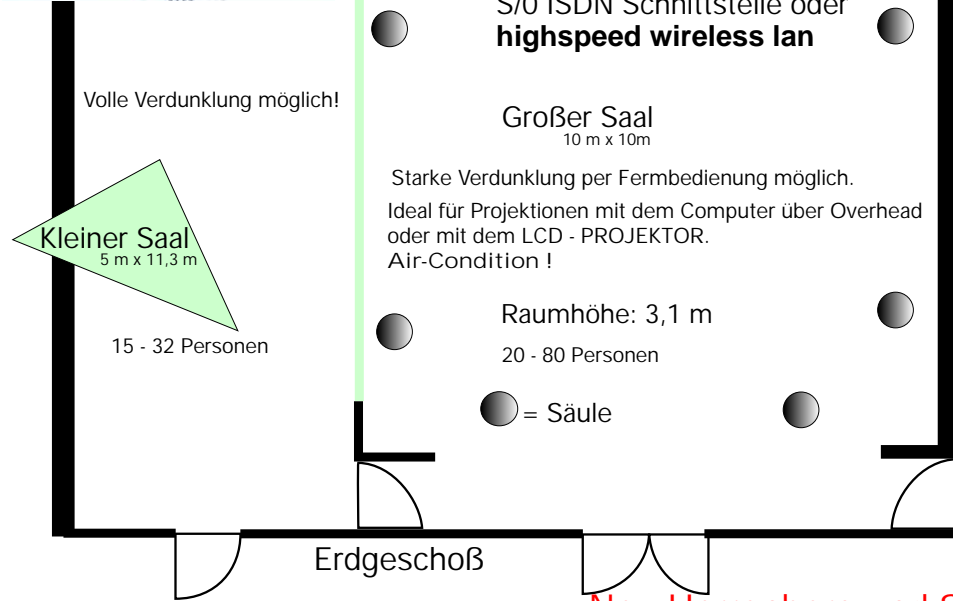
Unsere Aktion 2011

Als besonderes Dankeschön gilt auch im Jahr 2011:

Sie feiern Ihren Geburtstag bei uns
und wir laden das "Geburtstagskind"
zum Essen ein!

Lassen Sie sich von uns beraten.

Bankett-Räume

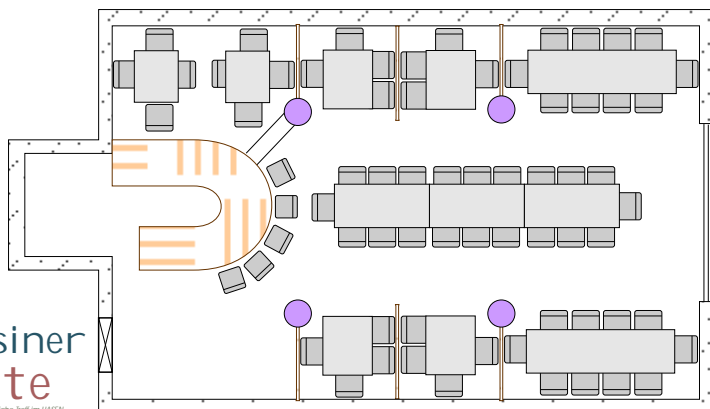
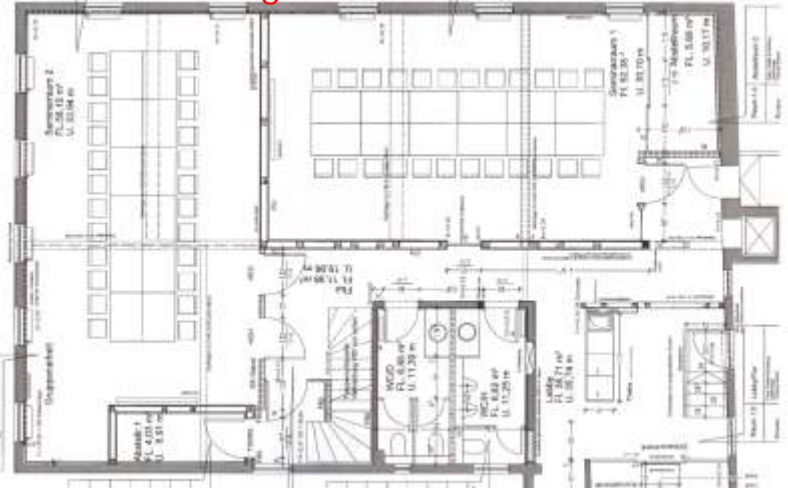


Hussenstühle an runden Tischen

Neu Herrenberg und Schickhardt bis 36 Pers.



unser gemütliches Restaurant



Küchenparty Tessiner Grotte



max. Platzzahl: 60 Personen



September 10

Wir über uns!



So erreichen Sie uns:

Unser Haus liegt zentral zur historischen Innenstadt und verfügt über ruhige Zimmer und ein eigenes kostenloses Parkhaus mit 96 Stellplätzen. Nur die abgeschlossenen Parkplätze sind bei uns kostenpflichtig!

Autobahn A 81 Stuttgart - Singen * Autobahnausfahrt Herrenberg * 2 km auf der Hauptstraße in Richtung Herrenberg * kurz nach dem Ortsanfang, in einer Linkskurve sehen Sie auf der linken Seite unser Hotel.

Entfernungen:

Bahnstation	500 m
S-Bahn-Station	500 m
City-Bus-Haltestelle	5 m
Flughafen Stuttgart	37 km
Hauptstadt Stuttgart	33 km
Messe Stuttgart	30 km
Messe Sindelfingen	15 km

Fahrzeiten von

Stuttgart.....	30 Minuten
Flughafen Stuttgart	20 Minuten
Freiburg.....	90 Minuten
Singen.....	45 Minuten
Freudenstadt.....	40 Minuten
Karlsruhe.....	60 Minuten

So wohnen Sie bei uns:

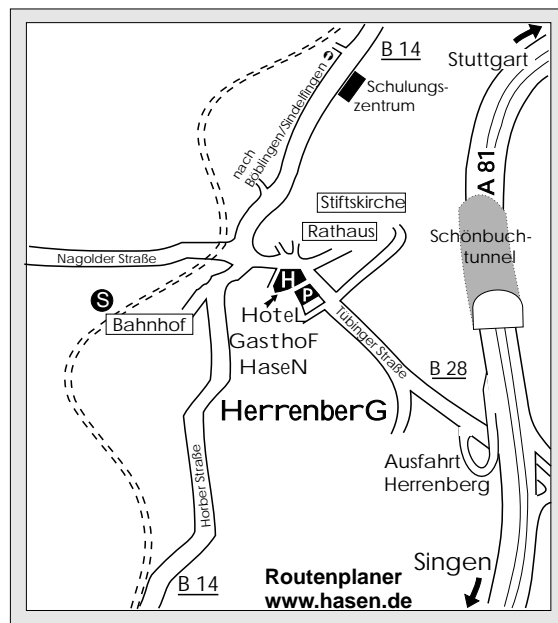
Die historische Innenstadt mit ihrem reizvollen Marktplatz, den gut erhaltenen Giebelhäusern, der mächtigen Stiftskirche, den kleinen Gäßchen und zahlreichen attraktiven Einkaufsmöglichkeiten ist in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen. Die Freizeit- und Entspannungsmöglichkeiten im angrenzenden Naturpark Schönbuch sind nahezu grenzenlos.

67 Zimmer des Hauses verfügen über Air Contition, W-Lan, Kaffee und Teestation, Selbstwahltelefon mit Fax/Modemanschluß und Weckdienst, Radiowecker, Fön, Flachbildschirme mit Kabelanschluss und Fernbedienung, Arbeitstisch und Minibar.

62 sind Nichtraucherzimmer. 3 Zimmer haben 220 cm Betten und sind behindertengerecht 1 Allergikerzimmer, 2 Suiten mit Wasserbett. Lift zu allen Stockwerken. Das Haus ist ganzjährig geöffnet!

Das hält fit:

Die bestens eingerichtete Sauna mit Ruheraum und Solarium bietet Gelegenheit zur Regeneration und Entspannung. Den sportlichen Ausgleich können Sie auf den hotel-eigenen Fahrrädern suchen. Ein anspruchsvoller Fitneßparcours beginnt im Naturpark in unmittelbarer Hotelnähe und nur ein paar Minuten vom Haus entfernt erwartet Sie ein modernes Hallenbad. Ebenfalls in der näheren Umgebung finden sich Golf-, Reit- Tennis- und Squash-Möglichkeiten.



Essen & Trinken:

Schwäbische und internationale Gerichte zeichnen die anerkannt gute Küche ebenso aus wie die sorgfältig ausgewählte Fischkarte und die einfallsreich komponierten vegetarischen Speisen.

Unser Küchenchef legt bei der Zubereitung größten Wert auf die Verwendung frischer Produkte und versteht es, auch bei der Durchführung größerer Bankett-Menüs seinen exquisiten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.

Bei den nachfolgend aufgeführten Gerichten sind die Menüvorschläge verstärkt auf den Trend zur leichten Küche abgestimmt. Den folgenden Seiten können Sie auch entnehmen, welche Räumlichkeiten wir Ihnen bieten können.

GartenLAUBE

Unser Gartenrestaurant unter den schönen Kastanienbäumen, schallgeschützt mit Glasscheiben, verwöhnt Sie im Sommer bis 23.30 mit gemütlicher Freiluftkultur und einem tollen Angebot an Speisen und Getränken.

Grotte - für Feste /Feiern und Sondernveranstaltungen

Die Grotte bietet in attraktiver und stilvoller Atmosphäre geselliges Verweilen. Genießen Sie hier unser bekanntes Fondue mit einem Boccacino. Ideal für gemütliche Feste.

Rahmenprogramme & Ausflüge

Individuelle Rahmenprogramme haben wir für Sie vorbereitet. Einige sehen Sie auf der nächsten Seite! Für Ausflüge beraten wir Sie gerne!



Hussenstühle an runden Tischen



Küchenparty Tessiner Grotte



unser gemütliches Restaurant



Bankett in klassischer E-Form

Bitte nicht vergessen!



Grundinformationen:

Sie und wir haben ein gemeinsames Ziel, ein gelungenes Fest auszurichten. Um eine optimale Leistung von Küche und Service sicherstellen zu können, möchten wir Sie noch auf folgende Punkte hinweisen:

- Die vorliegende Bankettkarte mit Ihren Sonderpreisen bezieht sich auf Gesellschaften von mindestens 30 Festgästen. Bei kleineren Gruppen muss mit einem Aufschlag gerechnet werden.
- Kinder im Alter von 5-10 Jahren zahlen 60 % vom Menüpreis oder wählen aus einer Kinderkarte aus.
- Raummieten fallen bei Bankettveranstaltungen in unserem Haus nicht an.
- Gäste Ihrer Gesellschaft erhalten bei uns einen Sonderrabatt von 10% auf den normalen Übernachtungspreis - über die ganze Aufenthaltszeit.
- Ihre Gäste parken kostenlos in unserer Tiefgarage.
- Die Preise in der Bankettmappe sind in Euro ausgewiesen und enthalten die gesetzliche MWST und das Bedienungsgeld.
- Die Getränkeauswahl (Wein und Schnäpse) wird bei der Bankett-Besprechung festgelegt.
- Bei Nachmittagskaffee/Tee à diskretion wird mit €5,60 pro Erwachsener berechnet. Kuchen kann mitgebracht werden. Bitte bewahren Sie die Kühlkette ! Wir erheben keinen Gedeckpreis !
- Der Blumenschmuck und die damit verbundenen Kosten werden bei der Bankett-Besprechung festgelegt. Sonderdekorationen im Saal müssen generell mit uns abgesprochen werden.
- Die Rechnung wird Ihnen zugeschickt. Es werden nur Überweisung, EC Karte, Hbg Karte bis 250.- und Barzahlungen akzeptiert.
- Die Sperrzeit beginnt um 3.00 Uhr - noch. Im Falle einer Kontrolle übernehmen wir keinerlei Verantwortung. Der Sperrzeitbeginn kann in Herrenberg bis längstens 4.00 Uhr hinausgeschoben werden.
- Bitte berücksichtigen Sie, daß wir Ihnen ab 1.00 Uhr nachts für den Service stundenweise Mitarbeiterkosten berechnen. Der Nachtzuschlag für den Bankettleiter beträgt €45,00 und eine Servicekraft €30,00. Diese Kosten fallen nur an solange Sie den Raum nutzen.
- Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl 1 Woche im voraus bekannt. 3 Tage vor dem Bankett benötigen wir die genaue Personenzahl. Diese ist bindend für die Rechnungsstellung.

Daran sollten Sie im Vorfeld denken:

- Wieviele Gäste haben zugesagt?
- Sind Kinder unter den Gästen?
- Werden Kinderstühle benötigt?
- Müssen die Kinder betreut werden oder ist ein Kinderspielplatz erwünscht?
- Möchten Sie kleine Portionen für die Kinder, paniertes Schnitzel mit Pommes und Ketchup oder von der Kinderkarte wählen lassen?
- Sind Diabetiker oder Vegetarier unter den Gästen? Berücksichtigen wir gerne !
- Welche Tafelform wird bevorzugt? Tischpläne an der Rezeption erhältlich
- Wie soll die Tischdekoration aussehen? Blumengestecke - Kerzenfarbe - Bänder Wünschen Sie Hussen - Preis €3.50?
- Werden Namens-/Tisch-/Menükärtchen, Einladungskarten oder sonstige Drucksachen benötigt?
- Wird eine Sitzordnung festgelegt?
- Sollen besondere Plätze für Rollstuhlfahrer freigehalten werden?
- Wird eine Bühne benötigt?
- Ist vor der Veranstaltung ein Apéritif-Empfang vorgesehen - eventuell auch ausser Haus?
- Sind während des Essens Tischreden oder sonstige Einlagen/Darbietungen geplant?
- Haben Sie bereits für ein musikalisches Rahmenprogramm gesorgt? Wir helfen Ihnen gerne mit einer Liste guter Kapellen weiter.
- Wie lange wird die Feier voraussichtlich dauern?
- Wieviele Übernachtungsmöglichkeiten werden für auswärtige Gäste benötigt? Sind entsprechende Zimmer reserviert?

.....
.....
.....

ALTERNATIVEN- AUSSER HAUS



Wir bieten Ihnen:

- **Außer Haus** Räumlichkeiten bis 300 Personen
- Mieten Sie - Rent a Cook - Ihr Koch für Sie Zuhause
- Wir gestalten Grillpartys, Küchenpartys, Firmenpartys, Geburtstage Hochzeiten, Feierlichkeiten nach Absprache von 15 - 300 Personen !
- Fragen Sie nach der **speziellen Außer-Haus-Karte !**

UNSERE SERVIETTENFORMEN:

Barke



Kerze



exotisches Blatt kostenpflichtig



Tafelspitz



Doppelter Spitz



Fächer



Opera Sidney



Stern- Fächer

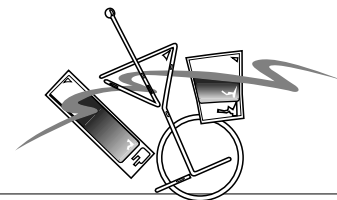


Sonderanfertigung



Hut

Aperitif-Empfang



Wir richten Ihren Aperitif auch vor Ort bei Ihnen zu Hause, der standesamtlichen oder nach der kirchlichen Trauung aus!

APERITIF-AUSWAHL

Sekt Hausmarke OPPMANN	Flaschenpreis
SEKT oder SEKT-ORANGE	
PROSECCO	
CAMPARI-ORANGE*	
Glas PECHE ROYAL <i>Sekt&Weinbergpfirsichlikör</i>	
LOOPING Weingcocktail aus Weinsberg	
KIR ROYAL Sekt mit Cassislikör	
HERRENBERGER APFELSCHAUMWEIN Champagnerverfahren; handgerüttelt	
SPEZIALITÄT	
PERNOD oder DALMORE The Black Isle Maltwhisky oder BALLANTINE'S FINEST	
WODKA GIN mit Cola/Ginger Ale	nach Verbrauch
SHERRY, PORTWEIN, MARTINI*	
FRÜCHTEBOWLE	
APERITIF-BUFFET an der Lounge-Bar	

Erfahrungsgemäß rechnet man bei einem Apéritif-Empfang pro Person 3 - 5 Mini-Brötchen/Baguette Scheiben

* mit Farbstoff oder Chinin

BRÖTCHEN/BAGUETTES

(Preise pro Stück)

Geräuchertes FORELLENFILET	2,30
Geräucherte LACHS oder -FORELLE	2,90
SALAMI	1,90
RAUCHFLEISCH od. SERANO	2,20
TARTAR (Fleisch)	2,70
CHAMPIGNONS-AUBERGINEN-FRISCHKÄSE	1,90
SCHINKEN	2,20
SPARGEL mit Ei	2,40
KÄSE Greyerzer oder Brie	1,90
BÄRLAUCHFRISCHKÄSE	1,90

ALTERNATIVEN

frischer APFEL - KAROTTENSAFT	0,2	4,30
frischer ORANGENSAFT	0,2	3,80
LUCKY DRIVER alkoholfrei <i>Orangensaft, Ananassaft, Grapefruit, Kokossirup</i>		5,00
HAPPY NIGHT alkoholfrei <i>Aprikosensaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup</i>		6,00
COCKTAIL MARCEL alkoholfrei <i>Bitterino, Traubensaft rot und Orangensaft</i>		5,00
ANNY'S LOVE alkoholfrei <i>Ananas, Passionsfruchtsorbet, frischer Orangensaft</i>		5,50
SANBITTER alkoholfrei <i>mit frischem Orangensaft</i>		5,00

DAZU REICHEN WIR GERNE:

(Preise pro Stück.)

Salzstengel, Erdnüsse, Flips und Chips	1,00
Mini Brezeln	1,20
Mini Butterbrezeln	1,50
Grissini mit Seranoschinken 2 Stk. p.P.	1,80

FLYING BUFFET

(kleine Häppchen im Glas, Schälchen oder Förmchen)

Gemüse mit Dippings, Lachstartare,	3,50
Rindfleischsalat, Forellenmousse,	
Gemüsemousse, Kalbslebermousse,	
Wachtelbrust auf Orange, Gazpacho,	
Bärlauchfrischkäse, Roastbeefröllchen,	
Aubergine-Champignon-Frischkäse	
Crevettencocktail, Chickenspiessle auf Asia	
Reis, Melone - Rauchfleisch, Igel mit Melone	
Rauchfleisch oder/und Partytomate mit Mozzarellakugeln	

ca. 1,30

bis

ODER WIR EMPFEHLEN WARM:

(Preise pro Stück)

PIZZA-BAGUETTESCHNITTEN	1,20
FOCACCIA	1,20
QUICHEKÜCHLE	2,20
GEMÜSEKÜCHLE	2,20
LAUGENGIPFEL	1,30
DIV: MINI CANAPEES TALER ck.5 cm	1,30
FLAMMKUCHEN KLASSISCH Schnitte	0,60



Hausgemachte KRAFTBRÜHE mit FLÄDLE

HERRENBERGER LEIBGERICHT
Maultasche mit Zwiebelschmelze
2 Schweinefilets an Champignonrahmsauce
Schupfnudeln und hausgemachte Spätzle
oder

SCHWEINEFILET CALVADOS
mit Apfelstücken und Rahmsauce
Gemüse vom Markt
Reis und Pommes Dauphines

COUP BARBADOS
mit frischer Ananas, Kaiserkirschen
Walnußeis, Amaretto
Caramelsauce, Sahnetupfer

€ 21,80

Gebratene ZANDERFILETSTREIFEN mit SESAM
auf BUNTEM BLATTSALAT
mit frischen Kräutern und Baguettes

Geschmortes LAMM-OSSO-BUCCO
Lammhaxenscheiben an feiner, tomatierter
Rotweinsauce mit vielen frischen Kräutern
Gemüse garnitur und Bandnudeln

APFELKÜCHLE mit Vanilleeis
und Zimtucker, Sahnetupfer

€ 27,20



NIEDERGAREN

Wir garen nach den
neusten
Erkenntnissen im
Niedergarverfahren
für Bratenstücke!

BÄRLAUCHCREMESUPPE

DAMWILDBRATEN an Wildpreiselbeersauce
sautierte Champignons mit Croûtons,
Honig-Orangenscheiben und Spätzle

SCHWARZWÄLDER EISBECHER
mit Kirschen, Vanille- und Schokoladeneis
Kirschwasser, Schokostreusel
und Sahnetupfer

€ 23,80

Gemischter SALATTeller der SAISON
mit diversen Salatsorten

VARIATION von EDLEN FISCHEN
Salmspitzen Trondheim
gerauchtes Lachsforellenfilet von der Alb
mild gerauchter Donauwaller
kleine Salatgarnitur
Meerrettichschaum mit Preiselbeeren
Norwegische Dill-Senf-Sauce
Baguette, Butter und Zitrone

POULARDENBRUST in der SESAMKRUSTE
in Butter gebraten, auf Rahmsauce
Gemüse garnitur und Macairekartoffeln

APFELSTRUDEL
auf Vanillesaucenspiegel

ohne Zwischengang € 23,10
€ 31,80

Frische KAROTTEN-APFELSUPPE
mit Sahnehaube

FELDSALAT BÄUERLICH
mit ausgelassenen Speckwürfeln und Croûtons
an Sahnedressing

STUTTGARTER FILETTELLER
Schweinelendchen an frischer
Champignonrahmsauce
Gemüse garnitur und Spätzle

SCHWARZWÄLDER TRÄUMLE
Sauerkirschkompott mit Apfelmousse-crème
garniert mit 1 Kugel Schokoladeneis
Sahnetupfer

ohne Zwischengang € 24,20
€ 28,60

Kennen Sie unseren
RENT A COOK-Service

Er kocht für Sie Zuhause
und bringt alles mit !



BUNTER BLATTSALAT garniert mit 1 gebratenem
ZIEGENKÄSE im Kressenest, serviert
mit Wildpreiselbeeren und Croûtons
an leichtem Sherrydressing
Baguettes

PANGASIUSFILET "GLARNER ART"
in Butter gebraten mit frischen Kräutern, Schabziger
und Zwiebeln, garniert mit Gemüsebouquet
Kartoffeln

RINDERFILET "MAÎTRE MICHEL"
spezielle Saucenkomposition der Köche
u.a. mit rosa Beeren, Meerrettich, Senf, Rahm
Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

DESSERTCREATION "HASEN"

*ohne Zwischengang € 38,60
€ 46,40*

Frische KRÄUTERCREMESUPPE
mit Crôtons

MITTELMEERVORSPEISE
gefüllte Tomaten und Peperoncini, eingelegte Oliven
und Zucchini, Auberginen- und Bärlauchdipp
Seranoschinken und Baguettes

KALBSSCHNITZEL an feiner MORCHELSAUCE
2 Schnitzel kurz gebraten
Gemüse garnitur und Spätzle

GEEISTES TIRAMISU
mit Schokoladensauce
und frischem Fruchtsalat
Sahnetupfer

*ohne Zwischengang € 28,10
€ 33,90*

KRAFTBRÜHE mit GRIESSKLÖSSLE

BUNTER BLATTSALATTELLER
mit verschiedenen Blattsalaten und Gartenkräutern

"HASEN" GESCHNETZELTES
Geschnetzeltes Schweinefilet und Rindfleisch
mit sautierten Austernseitlingen, Gemüsestreifen,
getrockneten Tomatenwürfeln und grünem Pfeffer,
mit süßem Senf an edler Cognacrahmsauce
serviert im Bandnudelkranz mit Käse überbacken

CARAMEL TÖPFLI
mit Sahnetupfer

€ 25,00

KAROTTEN-MEERRETTICHSUPPE

Gedämpftes LACHSFILET
auf Rahmnudeln, garniert mit sautierten
Champignons und Gemüsestreifen

SCHLEMMERTELLER
Gemüse garnitur, Kartoffelkrapfen gefüllt mit
Frischkäse, Grießnockerle, Macairekartoffel
und Rahmnudeln

VANILLEEIS
mit heißen HIMBEEREN
(2 Kugeln)Sahnetupfer

*ohne Suppe € 26,00
€ 30,20*

GRIESSKLÖSSLE- und FLÄDLESUPPE

FELDSALAT MIMOSA
(mit gehacktem Ei und Sesam&Leinsamen)

DUO von RIND und GEFLÜGEL
Rinderfilet mit Kräuterbutter
Pouardenbrüste im Sesammantel mit Rahmsauce
Gemüse vom Markt
Dauphinekartoffeln und Spätzle

IRISCHER TRAUM
Walnußeis mit Baileys Irish Creme

*ohne Zwischengang € 29,10
€ 33,80*

Die Menüfolge können Sie natürlich jederzeit
nach Ihren persönlichen Wünschen ändern !

Wir beraten Sie gerne !



KERBELCREMESUPPE

ZANDERFILET "ZUGER ART"

Gedämpftes Filet an leichter Weissweihnahmsauce
garniert mit viel frischer Petersilie
Gemüse und Kartoffeln

POULARDENBRUST in der Käse-Ei-Hülle
mit Champignon-Schinkenstreifen
frische Tomatensauce und Jus
Gemüse garnitur und Nudeln

Leichte NATURJOGHURTERRINE
garniert mit Eiscanapées
und Sauerkirschkompott

ohne Zwischengang € 22,90
€ 31,30

SAIBLINGSFILET "CONNAISSEUR"

Fischfilet mit Tomatencoulis
und Crevetten
an Noilly-Prat-Sauce
Basmatireis

Gebratene AUSTERNSAITLINGE auf BLATTSPINAT
mit Parmesanbröseln,
geröstetem Leinsamen und Sesam
gefüllte Schupfnudel

BARBARIE ENTENBRUST aus dem Ofen
Orangen-Honig-Balsamico-Glace
Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

oder

LAMMHÜFTE mit KRÄUTERKRUSTE
Sauce provencale
Gemüse garnitur und Macairekartoffeln

BLÜTENHONIGPARFAIT im KROKANTMANTEL
auf Erdeersauce
Eispraline als Garnitur

ohne Zwischengang € 33,10
€ 38,40

GEÖFFNET 364 Tage

Speiseservice von 11.30 - 23.00 Uhr.

*Unsere Preise sind in EURO ausgewiesen und enthalten
die gesetzliche MWST und das Bedienungsgeld.*

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE mit Kracherli

SCHWEINERÜCKENSTEAK "SENNENALP"
mit einer Käse-Speck-Kräutermischung überbacken
Tomatensauce und Gemüse garnitur
Pommes frites

EISKAFFEE
Kalter Kaffee mit Vanilleeis
Sahnetupfer

€ 22,50

TOMATENCREMESUPPE mit BASILIKUMSAHNE

8 GARNELEN vom GRILL
mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch
und Bröseln garniert
an FELDSALAT an Balsamikodressing
Baguettes

TOURNEDOS mit zwei Saucen
2 Rindsfiletscheiben gebraten
mit Portweinglace und Kräuterbutter
und Pfefferrahmsauce
Gemüse garnitur und Röstinchen

DESSERTVARIATION KLEIN & FEIN

ohne Zwischengang € 32,60
€ 39,60

SCHWÄBISCHES FESTESSEN

MENÜ

GRIESSKLÖSSLESUPPE

GEMISCHTER SALATTeller

SCHWABEN DUO
Rostbrätle mit brauner Sauce
Schweinefilet an tomatierter
Champignon-Sauerrahmsauce
Gemüse vom Markt
Spätzle und Schupfnudeln

APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS
und Zimtzucker, Sahnetupfer

€ 29,90



Legierte GEMÜSECONSOMMÉ

SALATCREATION mit WACHTELBRÜSTLE
an Sherrydressing
Baguettes

SAIBLINGSFILET mit MANDELBUTTER
garniert mit Petersilienkartoffeln
und Karottenblume

ROSENBLÜTENSORBET

VARIATION von SCHWEIN und GEFLÜGEL
Schweinerückenschnitzel Piccata Art
Poulardenbrust pochiert
mit edler Orangen-Honig-Sauce
Gemüse vom Markt
Linguine

Kleiner DESSERTTELLER
mit SCHOKOMOUSSE und EISPRALINE
WALNUSSEIS und frischen FRÜCHTEN
Sahnetupfer

*ohne Fischzwischen gang € 41,60
€ 47,50*

KÜRBISCREMESUPPE
mit Sauerrahm und Birnenstücken
(saisonal)

FELDSALAT "HERBSTZEIT"
mit Apfelspalten, Mandarinen, Trauben und Nüssen
an Hausdressing

GEFÜLLTE SCHUPFNUDELN
mit Blattspinat

EDELTRIO
Kalbsschnitzel & Wachtelbrüstle & Rinderfilet
an ihren speziellen Saucen und Kräuterbutter
Gemüse vom Markt
Dauphinekartoffeln und Reis

SCHOKOLADENBRUNNEN
mit frischen Früchten
und Waffeln
(als Buffet)

*ohne Schupfnudelgang € 41,40
€ 45,10*

FRISCHE CHAMPIGNONCREMESUPPE
mit Kracherli

CARPACCIO von RINDERFILET mit KRÄUTERN
mit weißem Balsamiko, Olivenöl extra Virgine und
Parmesan, garniert mit kleiner Salatvariation
Baguette

WACHTELBRUSTFILET
mit spezieller Ahorn-Balsamiko-Portwein-Sauce
gefüllten Schupfnudeln
Gemüse garnitur

CREME BRULÉE
Original französisches Rezept

*ohne Zwischen gang € 30,20
€ 38,90*

MITTELMEERBUFFET
mit Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Salat
6 Sorten Salate mit 2 Dressings, eingelegte Oliven,
gefüllte Party-Tomaten + Peperoncini, eingelegte
gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben,
Champignon-Auberginen-Dipp
Bärlauch-Dipp
Ciabatta
€ 10,20 pro Person

danach

FONDUE CHINOISE
Rind- und Poulardenfleisch (180gr) hauchdünn
geschnitten und feines, vorgekochtes Gemüse zum
Selberkochen in der Gemüsebrühe, dazu reichen wir
Kartoffelgratin und 4 feine Spezialsaucen;
Gurken und Silberzwiebeln; Stangenbrot;
zum Schluß ein beschwipstes Ei für die Suppe !
€ 14,70 pro Person

oder

SUKIYAKI (*Japanisches Gericht*)
mit viel frischem Gemüse, Sojasprossen und Fleisch
wie bei Chinoise
Sojasauce mit verrührtem Ei, Olivenöl
Chinaklebreis und Baguettes
€ 14,70 pro Person

DESSERTTRIO
Eis, Mousse und Früchte
€ 7,60 pro Person

WÜRTTEMBERGER MENÜ

GRIESSKLÖSSLESUPPE

S' LECKERMÄULE

gebeizte Lachsforelle von der Echaz kombiniert
mit mild gerauchtem Bodenseewaller
garniert mit Feldsalat
an Gäuzwetschgendressing

Hausgemachte schwäbische MAULTASCHE

auf Rahmblattspinat
mit Speck-Zwiebelschmelze

STAUFFERLENDCHEN

Rinderfilet mit Kräuterbeerlisaue

Kalbslendchen mit Boneto

Schweinelendchen mit Trollinger Sößle

Gemüse vom Markt

Schupfnudeln, Spätzle und Schwabenkorn

APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS

Zimtzucker und Sahnetupfer
(2 Stk.)

€ 41,50

SCHWÄBISCHES DEGUSTATIONSESSEN

MENÜ

FLÄDLESUPPE

GESCHMELZTE MAULTASCHE

auf Blattspinat

ZWIEBELROSTBRATEN

Spätzle und Schupfnudeln

VANILLEEIS mit heissen HIMBEEREN
Sahnetupfer

€ 27,30

Wir empfehlen einen kleinen Salat zum
Rostbraten !

*Gönnen Sie sich danach einen Blutwurzels-
oder ein Zibärtele Schnaps.*

FONDUEPLAUSCH + SALATBUFFET

Als Vorspeise reichen wir ein Salatbuffet mit 2 Dressinges. Danach servieren wir Ihnen Rind- und Poulardenfleisch (190 gr) hauchdünn geschnitten und feines, vorgekochtes Gemüse zum Selberkochen in der Gemüsebrühe, dazu reichen wir Kartoffelgratin und 4 feine Spezialsaucen; Gurken und Silberzwiebeln; Stangenbrot; zum Schluß ein beschwipstes Ei für die Suppe !

€ 18,70 p.P ab 20 Pers.

€ 23,00 p.P ab 20 Pers. mit 250 gr. Fleisch

URCHIGES RACLETTE ZNACHT

Es wird Ihnen ein typisches SCHWEIZER Gericht gereicht. Wir beginnen mit einem BÜFFET von Salsiza, Bündnerfleisch und Coppa mit Gurkengarnitur. Dazu rundet ein reichhaltiges SALATBÜFFET die Vorspeisen ab. Danach werden Ihnen vom unserem SCHWEIZER KOCH original RACLETTE vom Laib und GWSHELLTI (Pellkartoffeln) angeboten. Der krönende Abschluß wird mit einem EISPOKAL, MERINGUES und CREME CARAMEL getätigt. Als Digestif wird Ihnen ein KAFFEE SÜCHTIG angeboten !

€ 17,30 p.P ab 20 Pers.

TESSINER BÜFFET

Genießen Sie in unserer Tessiner Grotte ein typisches Tessiner Büffet. Sie beginnen mit einer Kartoffellauchsuppe, danach Coppa und Salsiz, Hirtensalat und gemischte Salate, geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich. Als Hauptgang verwöhnen wir Sie mit Piccata an feiner Champignonrahmsauce und Lammhäxle in Rotwein mit Cremolata, Ratatouille-Gemüse, Ravioli an Basilikumbutter, Polenta mit Käse. Als Dessert reichen wir Ihnen Caramelköpfl, Fruchtsalat, Tessiner Kirschparfait mit Sauerkirschkompott.

€ 20,20 p.P ab 20 Pers.



SCHWÄBISCHES BAUERNBÜFFET

ab 25 Personen

€ 28,00/Person

BODENSTÄNDIGES BÜFFET

ab 20 Personen

€ 26,00/Person

wird serviert:

FLÄDLESUPPE

Vorspeisen:

SALATBÜFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten
6 Sorten

Saucen:

Vinaigrette und Sauce Française

Festplatte:

Geräucherte FORELLENFILETS
garniert mit Meerrettichschaum und Zitronen
SCHWARZWÄLDER RAUCHFLEISCH
gerauchtes KASSELER
BAUERNBRATWÜRSTLE

Garnituren:

Gefüllte Eier, Brotkorb

warme Hauptgerichte:

MAULTASCHEN in der Brühe
mit Speck-Zwiebelschmelze und Petersilie

SCHWABEN DUO

Rostbrätle mit brauner Sauce
Schweinefilet an tomatierter
Champignon-Sauerrahmsauce
3 Gemüse vom Markt
Spätzle und Krautschupfnudeln

Nachspeisen:

GÄUZWETSCHGEN mit Haselnußeis
OFENSCHLUPFER mit Chaudeaucreme
ROTE GRÜTZE mit angeschlagener Sahne

Vorspeisen:

TOMATENCREMESUPPE
mit Basilikumschaum
(wird serviert)

SALATBÜFFET

mit Blattsalaten und gemischten Salaten
6 Sorten
Nudelsalat mit Schinken, Erbsen und Karotten

Saucen:

Sauce Vinaigrette und Sauce Française
Brotkorb

KALTE PLATTE

Rauchfleisch und Coppa mit Melonenschnitten

warme Hauptgerichte:

Geschnetzelte PUTENBRUST "ZÜRCHER ART"
mit Champignons und Rahmsauce

SCHWEINEHALSB RATEN in der Kräuterkruste
mit feiner Trollinger Sauce

ERBSEN und KAROTTEN

hausgemachte SPÄTZLE und KARTOFFELGRATIN

Nachspeisen:

APRIKOSENMOUSSECREME
rote GRÜTZE
SCHNEE-EIER auf Vanillecreme
MERINGUEN (Schäumle) mit Schokoladensauce



AUF DEM BUFFET: 12,80

Kressesamtsuppe oder Festtagssuppe

Salatauswahl mit (wenn erhältlich)

- Salatherzen, Lo Lo Rosso, Eichblatt, Chicoree
- Feldsalat mit Kracherli
- Ruccolasalat mit Parmesanspänen & Kürbiskern dressing
- Salat Horientiko (Griechischer Salat)
- gefüllte Partytomaten im Kressenest
- Avokado-Champignon-Dipp
- 2 Dressings, Baguettes und Brötchen



WARMER HAUPTGERICHTE:

werden vor Ort ausgesucht und serviert



- | | |
|---|-------|
| RINDERFILET mit KRÄUTERBUTTER"
Portweinglace
Gemüse garnitur und Kartoffelgratin
<i>oder</i> | 24,00 |
| LACHSFORELLENFILET "BONNE FEMME"
an leichter Weissweinrahmsauce mit Champignons
Gemüse vom Markt
Basmatireis
<i>oder</i> | 15,80 |
| SCHWEINELENDCHEN "FÖRSTERIN"
Rötweinsauce mit Pfifferlingen, Champignons, Morcheln
Speck und Brotcroûtons,
Gemüse vom Markt
Spätzle
<i>oder</i> | 15,80 |
| GEMÜSECREPES gefüllt mit Palmherzen,
Gemüsestreifen, Champignons, Sprossen
an asiatischer Saucenkomposition der Köche
mit Kräutermousseline und Paprikabrotbrösel überbacken | 12,50 |

es können auch andere Hauptgänge gewählt werden !

DESSERTBUFFET "SÜSSE VERFÜHRUNG" 9,50

- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
- Eispokal mit div. Eissorten
- leichte Naturjoghurtterrine
- Sauerkirschkompott
- diverse Saucen und Waffeln

Kreieren Sie Ihre eigene kleine Menükarte!

Komponieren Sie aus dieser Standard-Karte ein Menü - oder stellen Sie eine Auswahlkarte für Ihre Gäste mit 2 Vorspeisen - 5 Hauptgänge - 2 Desserts zusammen !

Zum Beginnen

FEINE SUPPEN



Frische KAROTTEN-BIRNEN-ZITRONENGRAS-
INGWER-SUPPE mit Sahnehaube 4,70



Hausgemachte FESTTAGS-SUPPE
mit Flädle, Grießklößle und Maultäschle 4,70

TOMATENCREMESUPPE mit Gin-Espuma 4,70

SALAT-AUSWAHL



BLATTSALAT-TELLER 3,80
mit verschiedenen Blattsalaten
und Gartenkräutern

Ihr Dressing zur Wahl:

- Hausdressing - cremig ohne Sahne
- Tomaten-Basilikum-Dressing
- Kräutervinaigrette mit Spezialöl von Becel (mehrfach ungesättigte Fettsäuren)



Gemischter SALAT-TELLER der SAISON 4,90
mit diversen Salatsorten

BUNTER BLATTSALAT garniert mit 7,10
gebratenem ZIEGENKÄSE im Kressenest,
serviert mit Schinken-Chip,
Wildpreiselbeeren und Croûtons
an leichter Kräutervinaigrette,



Zwischengang oder Vorspeise

LECKERES VORAB

VARIATION von EDLEN FISCHEN 9,70

Salmspitzen Trondheim, gerauchtes Lachsforellenfilet von der Alb, mild gerauchter Donauwaller, kleine Salatvariation
Meerrettichschaum mit Preiselbeeren und norwegische Dill-Senf-Sauce,
Baguettes, Butter und Zitrone

SCHWÄBISCHE MAULTASCHE 4,80

mit Käse überbacken,
Speck-Zwiebel-Schmelze
angerichtet auf Rahmblattspinat



Bürgerliche Küche

AUS DEM LÄNDLE



ZWIEBELROSTBRATEN 16,80
mit Bratensauce, hausgemachte Spätzle



STUTTGARTER FILET-TELLER 16,30
Schweinelendchen an frischer Champignon-Rahmsauce, Gemüse garnitur und Spätzle

SCHWEINEBÄCKLE aus dem GÄU 12,80
an leichter Pommerysenfsauce mit Gäu- oder Ablinsengemüse und gefüllten Schupfnudeln

BLATTSALATE an Tomaten-Basilikum-Dressing 14,50
mit gebackenen CHAMPIGNONS und gebratener POULARDENBRUST in der SESAMKRUSTE
Baguette



Gäste mit kleinem Hunger erhalten Gerichte mit diesem Zeichen auch als kleinere Portion!




Leichte Küche

BEWUSST GENIESSEN



In Butter gebratener BONETO PILZ 12,90
serviert auf BLATTSPINAT, garniert mit
lauwarmen Honig-Rosmarin-Ziegenkäsewürfeln,
geröstetem Sesam und Leinsamen, Röstinchen



SCHLEMMERTELLER 13,50 
Gemüseteller garniert mit Kartoffelkrapfen
gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, Grießnocken
und Gemüserahmudeln



Gebratenes WOLFSBARSCHFILET 17,90
an BÜHLER SAUCE, auf sautierten
Zuckerschoten mit Karottenstiften
Petersilienkartoffeln



ZANDERFILET "ZUGER ART" 17,20
gedämpftes Filet an leichter Weißwein-Rahmsauce,
garniert mit viel frischer Petersilie,
Gemüse und Trockenreis

IMMER GUT

SCHWEINERÜCKENSTEAK "EMMENTALER ART" 14,60
mit Tomatenwürfeln und Kräutern, überbacken mit
Emmentaler Käse, serviert an Berner Speckrösti



"HASEN" GESCHNETZELTES 14,20
Geschnetzeltes Schweinefilet und Rindfleisch mit
sautiertem Boneto Pilz, Gemüsestreifen,
getrockneten Tomatenwürfeln und grünem Pfeffer,
mit süßem Senf an edler Cognac-Rahmsauce
serviert im Bandnudelkranz mit Käse überbacken



DAMWILDBRATEN an WILDPREISELBEER-SAUCE 16,80
sautierte Champignons mit Croûtons,
Honig-Orangenscheibe und Spätzle



Damwild - das Fleisch
für Feinschmecker !

Der Fettgehalt von 2,5 %
ist um das 10 fache
niedriger als Schweine-
fleisch und nur halb so
hoch wie Hühnerfleisch.
Eiweiss- von 13.3 gr
und 0,2 mg Vitamin-B2-
Gehalt trägt Damwild
heute ein wichtiger
Bestandteil zur gesunder
Ernährung bei.



Feinschmecker

SCHLEMMERVORSCHLÄGE DER KÖCHE



ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit Rösti 16,20



LAMMSTEAK mit KRÄUTERKRUSTE mit frischen Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln Bröseln und Gewürzen, Portweinglace Gemüse garnitur und Kartoffelgratin 19,50



RINDERFILET "KRÄUTERBEERLI" spezielle Saucenkomposition der Köche u.a. mit rosa Beeren, Bärlauch, frischen Kräutern, Portwein und Sahne Gemüse garnitur und Kartoffelgratin 25,50



Wünschen Sie statt der vorgeschlagenen Beilage Bratkartoffeln oder Rösti, berechnen wir einen Aufschlag in Höhe von € 1,20.



Gäste mit kleinem Hunger erhalten Gerichte mit diesem Zeichen auch als kleinere Portion!



Menüs

FEINSCHMECKER-MENÜ

Frische KAROTTEN-BIRNEN-ZITRONENGRAS-INGWER-SUPPE
mit Sahnehaube

3 SCAMPIs im Schmetterlingsschnitt
vom Grill mit gebratener Jakobsmuschel
auf Gemüserahmnudeln
mit Kräuter-Tomaten-Würfeln

Hausgemachtes MANGO-SORBET mit Sekt

EDEL-DUO

Rinderfilet und Kalbsschnitzel mit ihren feinen Saucen
Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin

DESSERT-VARIATION KLEIN & FEIN

Menüpreis 44,50



MENÜ ab 2 PERSONEN

Wir bieten Ihnen ein 3-GANG-MENÜ mit Monats-Apéritif zu
39,50 pro Person an.




Darin enthalten ist eine VORSPEISE Ihrer Wahl, das Hauptgericht wird
ein ENTRECÔTE DOUBLE mit VIELEN BEILAGEN sein und als
DESSERT reichen wir einen tollen ÜBERRASCHUNGS-TELLER.

Ihre Menü-Bestellung nehmen wir
mittags gerne bis 13.30 Uhr an und abends bis 21 Uhr

Vesper- & Nachtschwärmer-Karte

von 11.30 bis 23 Uhr ☺☺

VORSPEISEN

KRAFTBRÜHE mit FLÄDLE	4,20	
TOMATENCREME-SUPPE mit Gin-Espuma	4,70	
BUNTER BLATTSALAT-TELLER verschiedene Blattsalate mit Dressing-Wahl	3,80	
GEMISCHTER SALAT-TELLER der SAISON	4,90	

HAUPTGERICHTE

WURST-SALAT* mit Brot	7,00	
WURST-SALAT* mit Käse, Salatgarnitur und Brot	8,20	
GROSSER SALAT-TELLER garniert mit Käsestreifen, Tomaten, Ei und Kresse	8,50	
Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken, garniert mit Speck-Zwiebelschmelze, Tomatensauce	7,50	
Frische CHAMPIGNONS in RAHM auf Nudeln mit Sauce Mousseline und Käse überbacken	6,50	
PANIERTES SCHNITZEL mit Pommes frites	8,50	
SCHNITZEL an CHAMPIGNON-SAUCE hausgemachte Spätzle	8,50	
ZWIEBELROSTBRATEN mit Bratensauce und hausgemachten Spätzle	16,80	
ENTRECÔTE vom GRILL hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	16,80	
DAMWILDBRATEN an WILDPREISELBEER-SAUCE sautierte Champignons mit Croûtons, Honig-Orangenscheibe und Spätzle	16,80	

* mit Phosphat



Dessert-Karte

EISKAFFEE

Kalter Kaffee mit Vanille-Eis, Sahnetupfer
4,20

DESSERTVARIATION "KLEIN & FEIN"
5,50

CARAMEL TÖPFLI mit Sahnetupfer
3,80

CRÈME BRULÉE von Tonkabohnen
4,90

Leichte NATUR-JOGHURT-TERRINE
garniert mit Eiscanapées und
Sauerkirsch-Kompott
4,90

SCHWARZWÄLDER TRÄUMLE

Sauerkirsch-Kompott mit Apfelmousse-Creme
garniert mit 1 Kugel Schokoladen-Eis,
Sahnetupfer
4,70

APFELKÜCHLE mit VANILLE-EIS
und Zimtzucker, Sahnetupfer
5,20

APFELSTRUDEL auf Vanille-Saucen-Spiegel
4,70

VANILLE-EIS (2 Kugeln)
mit warmen HIMBEEREN, Sahnetupfer
4,80

HAUSGEMACHTE MANGOSORBET
mit Himbeeren und Gin-Espuma
6,50

..... rund um die Bohne

Tasse ESPRESSO HAUSMISCHUNG ⁶		2,20
Tasse ESPRESSO ITALINO ⁶		2,20
Tasse ESPRESSO KOFFEINFREI		2,20
Tasse KAFFEE CRÈME - SCHÜMLI ⁶		2,30
Tasse CAPPUCCINO ⁶		2,50
Tasse CHOCIATTO ⁶ - Kaffee mit Schokolade		2,70
Tasse CHOCOCINO - heiÙe Schokolade mit Milchschaum		2,70
LATTE MACCHIATO ⁶		2,70
IRISH COFFEE ⁶	4 cl	7,00
Kaffee NORMANDIE ⁶	2 cl (Calvados)	5,00
Kaffee MANAGER ⁶	4 cl (Baileys)	7,00
Kaffee SCHÜMLI & PFLÜMLI ⁶	4 cl	7,00
Kaffee SÜCHTIG - SCHWEIZ ⁶ (Rezept geheim)		5,00

Spezereien - aus Nah & Fern

Cognac Otard XO	4 cl	12,20
Armagnac Cles des Ducs	4 cl	9,00
Wildkirsch Fassbind	2 cl	5,40
Kirsch aus Schwyz (Reichmuth)	2 cl	5,40
Hochdorfer Bierschnäpsle	2 cl	3,20
Schlehenlikör	2 cl	4,20
Zibärtele	2 cl	4,20

Spezereien-Medail I engewinner

Williams Christ	2 cl	5,30
Himbeere	2 cl	5,30
Mirabelle	2 cl	5,30
Apfel in Eiche	2 cl	5,30
Quitte	2 cl	5,30

Spitzen-Produkte - Urs Hecht SCHWEIZ

Schweizer Destillateur der Jahre 2007/2008
2005/2006 2003/2004 1999/2000

Kirsch Teresa im Barrique	2 cl	8,00
Vielle Williams im Barrique	2 cl	8,00
Vielle Prune im Barrique	2 cl	8,00
Vielle Pommes im Barrique	2 cl	8,00
Grappa Ticino Merlot im Barrique	2 cl	8,00