Landgasthof Adler

Rosemarie & Marcel Mettler
Schlossstrasse 1
9526 Zuckenriet /SG

Tel. Nr. 071/947 12 01
landgasthof.adler@gmx.ch

Einheitliche Bankettvorschläge Für Gesellschaften ab 10 Personen

02/2024

Sehr geehrter Gast

Es freut uns, Ihnen in der Beilage unsere Menuvorschläge unterbreiten zu dürfen. Wir hoffen, Ihnen mit dieser Auswahl dienen zu können.

Kinder

sind bei uns herzlich willkommen. Sie erhalten bis zum vollendeten 11.Lebensjahr 30% Ermäßigung auf die Preise in diesen Bankett-Vorschlägen, welche dann auch als halbe Portion serviert werden. Die Reduktion gilt jedoch nur, wenn dies auch vom Veranstalter vorgängig so angekündigt und bestellt wird. Ansonsten wird der normale Preis fällig.
Wir haben auch eine spezielle Kinderkarte.

Blumen

Auf Wunsch besorgen wir Ihre gewünschte Blumen-Dekoration zum Selbstkostenpreis.

Veganer
Vegetarier
Allergiker

Leider ist unsere Küche nicht darauf ausgerichtet
Wir stellen diese Speisen Ihren Wünschen entsprechend zusammen
Können nach *Ankündigung und vorgängiger Absprache* berücksichtigt werden.

Nachtzuschlag

Ab 00.30 Uhr Berechnen wir pro angebrochene Stunde Fr. 200.—
Nachtzuschlag für Service und Küchenpersonal

Rechnungen

Können Sie per **Post** oder **Bar** bezahlen.
Wir nehmen *keine* Kreditkarten für Gesellschaften.

Die für uns verbindliche Personenanzahl für die Rechnung, nehmen wir bis einen Tag vor der Veranstaltung entgegen.

alle Preise inklusive 8.1% MWSt.
(Preisänderungen vorbehalten)

Apéro Vorschläge

Getränke:

5dl Offenweine Weiss

- ½ Lt. Herbstgold Müller-Thurgau **Fr. 23.—**
- Solaris, Göttighofer Türmli Wy **Fr. 25.—**
- ½ Lt. St.Saphorin **Fr. 25.—**

7.5 dl Flaschenweine Weiss

- Verdejo Ecológico Rueda DO **Fr. 41.—**
- Molignon AOC, Adrian Mathier, Salgesch **Fr. 43.50**
- Aigle les Murailles, H.Badoux, Aigle **Fr. 48.—**
- Dézaley AOC, Clos des Abbayes **Fr. 54.—**
- Prosecco **Fr. 46.—**

Den für Sie passenden Rotwein lesen Sie bitte aus unserer
vielfältigen und immer wieder angepassten Karte aus
Oder lassen Sie sich beflügeln von unserem Sommelier Claudio Piras
wie auch Frau Mettler Rosemarie

- 20 Liter Fass Bier Schützengarten (mit mobiler Station)
  Zum selber ausschenken **Fr. 150.—**

- Früchte Bowle ohne Alkohol **Fr. 7.00 pro Person**

- Früchte Bowle mit Alkohol **Fr. 9.50 pro Person**

- Liter Mineral **Fr. 9.90**

- Liter Orangensaft **Fr. 12.—**

Apéro Speisen / Snack's:

- Salzgebäck wie Chips, Nüssli, Salzstange **Fr. –.75 pro Person**

- Käsekuchen hausgemacht **Fr. 8.50 pro Person**
- Gemüsesticks mit Dipp Sauce **Fr. 7.50 pro Person**
- Blätterteiggebäck wie: Schinkengipfeli etc. **Fr. 2.50 Stück**
- Canapés ¼ / Fingerfood / Häppli **Fr. 2.50 Stück**
  - *Lachs / Scampi*
  - *Schinken*
  - *Spargel*
  - *Eier*
  - *Terrinen*
  - *Tartar*
  - *Käse in verschiedenen Formen*
  - *Salami*
  - *Thon*
  - *usw.*

- kleine Sandwich aus Semmeli und Laugen Brötli **Fr. 3.50 pro Stück**

- Kalte Platte **Fr. 18.00 pro Person**
  - mit Speck, Käse, Schinken, Salami, Rohschinken
    Bündnerfleisch, Rohschinken, Mostbröckli
  -dazu Ei, Gurken, Silberzwiebeln, Tomaten

Menuvorschläge für Bankette und Gesellschaften mit *einheitlichem* Menu

Vorspeisen kalt

Rohschinken mit Melonen	Fr. 15.50
Hauspastete mit Cumberlandsauce und frischem Salatbouquet angerichtet	Fr. 17.50
Antipasti Teller mit, Chorizo, Salami, Rohschinken und Parmesansplitter	Fr. 17.50
Feinst geräuchter Babylachs begleitet von Toast und Butter	Fr. 17.50

Salate glustig angerichtet

Salatschüsseln wie bei Mama, zum selbst Schöpfen	Fr. 6.80
Grüner Saisonsalat	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Jägersalat (Saisonsalat mit geröstetem Speck, Champignons und Brotcroûton)	Fr. 12.00
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 12.00
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 13.00
Salatbuffet 10 Sorten fein und frisch	Fr. 14.00

Suppen im Blätterteigrandtassli

Bouillon mit Einlage, wie: Flädli, Gemüsestreifen, Sherry usw.	Fr. 9.00
Cremesuppen: Tomate, Broccoli oder das Saisonale Angebot	Fr. 10.50
Rieslingschaumsuppe	Fr. 10.50

Diverses Davor oder Danach, saisonal!

Cavaillon Spargeln mit Sauce Ihrer Wahl (Hollandaise, Mayonnaise, usw.)	Fr. 16.80
Terrine u/o Pastete mit Cumberlandsauce saisonal angerichtet	Fr. 16.80
Frittierter Camembert mit Cumberlandsauce	Fr. 15.00

Hauptgänge

1.
Schweinscarréebraten „Hausart“
Teigwaren, Kartoffelstock oder Gratin
Mit Gemüsebouquet
Fr. 33.50, *mit Kalbfleisch* ***Fr. 44.--***

2.
Rindsschmorbraten „Brassato“ mit Rotweinjus
Kartoffelgratin, Kartoffelstock oder Risotto
Gemüsegarnitur
Fr. 33.50

3.
Schweinsrahmschnitzel vom Nierstück
Teigwaren und Pommes-frites
Gemüse
Fr. 33.50, *mit Kalbfleisch* ***Fr. 44.--***

4.
Piccata Milanese (Schweinsnierstück)
Spaghetti mit Tomatensauce
Broccoliröschen
Fr. 33.50 *(mit Poulet* ***Fr. 30.50)***

5.
Schweinsgeschnetzeltes „Casimir“
Mit Früchten garniert
Im Trockenreisring
Fr. 33.50 *mit Kalbfleisch* ***Fr. 44.--***

6.
Fleischvogel vom Rind
Dazu feinster Kartoffelstock oder Polenta
Gemüse
Fr. 29.50

7.
Schweinsgeschnetzeltes à la Minute
An Champignonrahmsauce, Gemüse
Begleitet von Rösti oder Teigwaren
Fr. 32.--, *mit Kalbfleisch* ***Fr. 42.50***

8.
Saftiges **Pouletbrustfilet** auf Senfsauce
mit einer Trockenreisblume
Und Gemüse
Fr. 29.50

9.
Saftiges **Schweinssteak** min. 200 gr.
mit Kräuterbutter oder Pilzrahmsauce
Dazu Pommes frites oder Teigwaren
Gemüse
Fr. 36.50

10.
Kalbssteak „Romy “min. 200gr.
begleitet von delikater Morchelrahmsauce
Eierspätzli, Röstikroketten oder Teigwaren
Gemüse
Fr. 47.--

11.
Kalbsvoressen nach Grossmutterart
mit Kartoffelstock oder Teigwaren
Gemüse
Fr. 35.--

12.
Saltimbocca vom Schwein oder Poulet
an einem kräftigen Kräuterjus
mit Weissweinrisotto und Gemüse
Fr. 33.50, *mit Kalbfleisch* ***Fr. 44.--***

13.
Schweinsfilet am Stück gebraten
An einer delikaten Calvadosrahmsauce
Mit Spätzli oder Teigwaren
Gemüse
Fr. 39.-- *mit Kalbfleisch Fr.* ***54.50***

Fleischlos:
Bunter Gemüseteller mit Röstikroketten
Fr. 26.--
Spätzlipfanne, Gemüse, Pilze, Zwiebeln
Käse und Rahm
Fr. 26.--

14.
Rindsfiletgulasch „Stroganoff“
Paprikarahmsauce
Eierspätzli und/oder Reis
Gemüseplatte
Fr. 45.--

15.
Roastbeef rosa gebraten (Entrecôte)
mit Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce
Kartoffelgratin, Teigwaren oder Spätzli
Gemüseplatte
Fr. 44.--

16.
Les deux filets „Adler“
Pilzrahmsauce, Pfeffersauce, Béarnaise
Nüdeli und Eierspätzli
Gemüseplatte
Fr. 45.50 *(Rind und Schwein)*
Fr. 54.00 *(Kalb und Rind)*

17.
Les trois filets „Janine“
Pfeffersauce, Pilzrahmsauce, Béarnaise
Nüdeli und Eierspätzli
Gemüseplatte
Fr. 52.50

19.
Schweinscordon Bleu „Metti“
Röstikroketten oder Pommes-frites
Gemüseplatte
Fr. 33.50

20.
Kalbscordon Bleu „Metti“
Röstikroketten oder Pommes-frites
Gemüseplatte
Fr. 44.--

21.
Gebratener Zander (Nach Art der schönen Müllerin)
mit Mandelbutter und Tartarsauce
Tournierte Schnittlauchkartoffeln
Fr 36.00

22.
Pochiertes Pangasius Filet nach Zuger Art
An Weißweinrahmsauce
Schnittlauchkartoffeln oder Bouillonreis
Fr. 29.50

23.
Entrecôte Double zum Fächer aufgeschnitten
Béarnaise, Pfeffersauce und Kräuterbutter
Kartoffelgratin, Röstikroketten oder Teigwaren
Gemüseplatte
Fr. 48.50

24.
US-Rindsfilet grilliert
Pfeffersauce, Béarnaise und Kräuterbutter
Kartoffelgratin, Pommes frites oder Reis
Gemüseplatte
Fr. 54.— 200gr

Fondue Chinoise à Discrétion ab 4 Personen

Rindfleisch, Schweinefleisch und Poulet
Pommes-frites, Reis und Röstikroketten
Gurken, Silberzwiebeln, Tomaten,
Maiskölbchen usw.
5 verschiedene Saucen
(Pfeffer, Knoblauch, Tartar, Cocktail & Kräuterbutter)

Fr. 42.--
Vorab mit Salat wie bei Mama Fr. 48.80 pauschal

zusätzlich *Kalbfleisch Aufpreis pro Person 7.--*

Kalbfleisch ***anstatt*** Schwein Aufpreis Fr. 10.50 pro Person

Desserts

Karamelköpfli mit Rahm	Fr. 8.00
Coupète Maison (Fruchtsalat mit 1Kugel Glacé)	Fr. 9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.00
Gebrannte Créme	Fr. 8.00
Kleiner Hot Berry	Fr. 9.00
Tobleronemousse	Fr. 11.00
Sorbet Teller	Fr. 10.50
Tiramisu hausgemacht	Fr. 10.50
Dessertteller „Surprise“	Fr. 12.50
Dessertkäseteller	Fr. 12.50
Früchtekuchen und Torten (Bäckerei Näf, Zuckenriet)	Fr. 8.50

Hochzeitstorten werden ***nach Aufwand pauschal*** verrechnet,
plus Fr. 4.-- pro Person für das Gedeck und Service

Für mitgebrachte Desserts,
verlangen wir für das Gedeck und den Service, pro Person Fr. 4.--

Ab Minimum 20 *erwachsene* Personen

Dessertbuffet:

- Fruchtsalat
- Gebrannte Creme
- Mousse
- Karamelköpfli
- Glacé
- Meringues
- Tiramisu
- Cackes
- Div. Pâtisserie
- Vermicelles nach Saison
- Früchteplatte

Fr. 17.50

- Käseplatte pauschal Fr. 55.50