

# 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

09/2025

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.

### Nachzuschlag

**Ab 00.30 Uhr Berechnen wir pro angebrochene Stunde  
Fr. 200.—**

*Nachzuschlag 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

- La Banderolle, AOC, Grand Cru Nyon La Côte **Fr. 37.50**
- 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

# Menüvorschläge für Bankette und Gesellschaften mit einheitlichem Menü

## Vorspeisen kalt

Rohschinken mit Melonen	Fr. 15.50
Hauspastete mit Cumberland sauce und frischem Salatbouquet angerichtet	Fr. 17.50
Antipasti Teller mit, Chorizo, Salami, Rohschinken und Parmesansplitter	Fr. 17.50
Feinst geräucherter 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 ( <i>ab 35 erwachsene Personen</i> )	Fr. 14.00

## Suppen im Blätterteigrandtassli

Bouillon mit Einlage, wie: Flädli, Gemüsestreifen, Sherry usw.	Fr. 9.00
Cremsuppen: 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 Cumberland sauce saisonal angerichtet	Fr. 16.80
Frittierter Camembert mit Cumberland sauce	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  
Gemüse garnitur  
*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 feinsten 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 Weissweinsrisotto und Gemüse  
*Fr. 33.50, mit Kalbfleisch Fr. 44.--*
13.  
**Schweinsfilet** am Stück gebraten  
An einer delikatsten 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 18 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

Karamelköpfler mit Rahm	Fr. 8.00
Coupète Maison (Fruchtsalat mit 1 Kugel Glacé)	Fr. 9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.00
Gebrannte Crème	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
-------------------	-----------

<b>Früchtekuchen und Torten</b> (Bäckerei Näf, Zuckenriet)	Fr. 8.50
---	----------

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

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

## **Ab Minimum 35 erwachsene Personen**

Dessertbuffet:	- Fruchtsalat	- Tiramisu
	- Gebrannte Creme	- Cakes
	- Mousse	- Div. Pâtisserie
	- Karamelköpfler	- Vermicelles nach Saison
	- Glacé	- Früchteplatte
	- Meringues	
		Fr. 17.50

- <b>Käseplatte</b> pauschal	Fr. 55.50
------------------------------	-----------