



# *Bankettmenüs*

**FÜR BESONDERE TAGE...**



# Liebe Gäste,

## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT SEEBODENALP



Fam. Asha und Andreas Brand  
CH-6403 Küssnacht am Rigi

Telefon: +41 41 850 10 02

[gast@hotelseebodenalp.ch](mailto:gast@hotelseebodenalp.ch)  
[hotelseebodenalp.ch](http://hotelseebodenalp.ch)

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menuvorschläge für Gesellschaften ab 12 Personen. Die Vorschläge sind sorgfältig zusammengestellt und wir hoffen, dass wir dabei jeden Geschmack und jede Preisvorstellung berücksichtigt haben.

Wir bitten Sie, sich auf ein Menu festzulegen (Vegetarier:innen sind hierbei selbstverständlich ausgenommen).

In den angegebenen Menupreisen sind Service und Mehrwertsteuer bereits inbegriffen. Die Tische sind mit Stoff gedeckt. Eine Blumendekoration und eine individuelle Tischmenukarte gehören ebenfalls dazu. Nicht inbegriffen sind hingegen spezielle Blumenarrangements.

Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

**Ihre Gastgeber**  
Familie Brand mit Team

*Gastfreundschaft*  
**SEIT ÜBER 130 JAHREN**



# Menu No 1

hausgemachte Tomatencremesuppe

\*\*\*

saisonal, bunter Blattsalat mit Ei

\*\*\*

**Cordon-Bleu (180g, Schweinsnierstück)**

Pommes Frites  
Marktgemüse

\*\*\*

frischer Fruchtsalat mariniert mit Seeboden-Kirsch

**CHF 69.50**

Kalbs-  
Cordon-Bleu  
mit Küsnachter  
Käse &  
Rohschinken  
+ CHF 11

# Menu No 2

Bouillon mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Caprese-Salat mit Basilikum-Vinaigrette

\*\*\*

**Schweinssteak (200g, vom Nierstück) mit Kräuterbutter**

dazu  
Röstikroketten  
glasierte Karotten und Broccoli mit Mandelsplittern

\*\*\*

Vanille-Glace mit heissen Beeren

**CHF 67.50**

Kalbs-  
steak mit  
Morchelrahmsauce  
+ CHF 13

# Menu No 3

gemischter Salat

\*\*\*

**Schweinsfilet im Teig**

Pommes Frites  
saisonales Gemüse

\*\*\*

kleiner Coupe Dänemark

CHF 60

# Menu No 4

Crèmesuppe nach Wunsch

\*\*\*

Blattsalat mit sautierten Steinpilzen (saisonal)

\*\*\*

**Schweinspiccata Milanese**

Spaghetti  
an pikanter Tomatensauce  
Broccoli mit Mandelsplittern

\*\*\*

hausgemachte Crème brûlée

CHF 70.50

# Menu № 5

Bärlauchcrèmesuppe (saisonal)

\*\*\*

**gebratene Lachstranche mit Butterreis**

Sauce Hollandaise  
Tomatenspinat

\*\*\*

Pavlova mit frischen Beeren (saisonal)

**CHF 58.50**

# Menu № 6

Innerschwyzzer Brotsuppe

\*\*\*

**Kalbs-Saltimbocca**

Kräutersauce  
Steinpilzrisotto  
Gemüsebeilage - dreierlei Gemüse nach Saison

\*\*\*

Zuger Kirschtorte

**CHF 62.50**

# Menu № 7

pikante Gazpacho

\*\*\*

Frischkäse-Lachsroulade mit Rucola

\*\*\*

**Lammrücken mit Rosmarinjus**

Kartoffel-Lauch-Gratin

Spinattomaten

\*\*\*

Orangen-Tiramisu

**CHF 78.50**

# Menu № 8

Melonen mit Rohschinken

\*\*\*

**Kalbsnierstückbraten nach schwedischer Art**

gespickt mit Zwetschgen  
dazu Röstkroketten  
dreierlei Gemüse nach Saison

\*\*\*

Crêpe Grand-Marnier mit Waldbeeren und Vanilleglace

**CHF 77**

# Menu

## N<sup>o</sup> 9

Bouillon mit Spinat-Eierstich

\*\*\*

knackiger Caesar-Salat  
mit Speck, Zwiebeln, Oliven,  
Parmesan-Flocken und Croûtons

\*\*\*

**Rindsfilet (180gr.)**  
hausgemachte Sauce Bearnaise  
dazu knusprige Röstikroketten  
saisonale Gemüsebeilage

\*\*\*

Panna-Cotta  
mit marinierten Beeren  
und einem Walnuss-Brownie

CHF 89

# Menu

## N<sup>o</sup> 10

Salatbuffet mit zwölf Sorten Salat und drei Dressings  
(ab 20 Personen)

\*\*\*

**Fondue Chinoise**  
mit vier Sorten Fleisch (pro Person 300 gr.)  
und diversen Saucen

dazu servieren wir Ihnen  
Gemüse, Reis und Pommes Frites

\*\*\*

kleiner Innerschwyz Chriesi-Coupe

CHF 75.50

## Kindermenüs

Für unsere kleinen Gäste sind nach Absprache selbstverständlich Kindermenüs erhältlich.

## Spezialkost

Selbstverständlich bieten wir für die einzelnen Menüs auch vegetarische, vegane sowie laktose- und glutenfreie Hauptgang-Alternative an.

### **Vegi-Rösti**

mit Spiegelei, Tomate und Spinat

CHF 32.-

### **Vegi-Spätzlipfanne**

hausgemachte Spätzli mit Gemüsestreifen

CHF 32.-

### **Lasagne vegi / bolognese**

laktose- und glutenfrei

bezogen von unserer lokalen Spezialitätenbäckerei

CHF 34.-

### **Veganes Gemüse-Curry**

bezogen von unserer lokalen Spezialitätenbäckerei

mit Reis

CHF 34.-

## **ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

Alle Preisangaben verstehen sich in Schweizer Franken und pro Person (inkl. 8.1 % MwSt). Gerne akzeptieren wir die Schweizer Postcard sowie die Maestro-CH-Karte.

Bitte geben Sie die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor Ihrer Ankunft bekannt. Abweichungen von mehr als 2 Personen werden anteilmässig in Rechnung gestellt.

Nach 24.00 Uhr werden pro angebrochene Stunde Fr. 70.- Servicekosten dazu gerechnet.