

# STALOEN

HOTEL • RESTAURANT • BAR • SEMINAR • ISEBÄHNLI

## BANKETTANGEBOT 2019

Lieber Gast!

Schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren!

Ein Bankett, sei es Geschäftsessen, Familienfeier, Hochzeit oder ein anderer Anlass, ist immer etwas Besonderes!

Sie, als Gastgeber möchten Ihre Gäste verwöhnen.

Wir sind Ihnen gerne behilflich und stehen bei der Organisation mit Rat und Tat zur Seite.

Ob Bankett, Seminar, Firmen- oder Familienfest – unsere Mitarbeiter sorgen dafür, dass Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste ein voller Erfolg wird.

Lehnen Sie zurück und lassen Sie sich von unserer Küche und Service kulinarisch verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

**Simone und Heiner Kuster mit Team**

## Generelle Information

---

Gerne möchten wir Sie vorgängig auf ein paar wichtige Punkte bezüglich Ihrem Anlass im Stalden hinweisen:

- Unsere Menuvorschläge gelten ab 10/15 Personen.
- Wir bitten Sie, sich bei der Menuwahl auf ein einheitliches Menu für die gesamte Gesellschaft zu beschränken, wobei allfällige Vegetarier selbstverständlich berücksichtigt werden.
- Für Ihre Menuauswahl 14 Tage vor dem Anlass danken wir Ihnen.
- Natürlich stellen wir Ihnen auch ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen.
- Unsere Preise sind pro Person, in CHF und inkl. MwSt.

## Unsere Räumlichkeiten

---

Säli/Restaurant	bis 30 Personen
Uelistube	8 bis 24 Personen
Mauritiusstübli	bis 28 Personen
Schüür	35 - 120 Personen
Bar	bis 120 Personen
Isebähnli	12 bis 24 Personen

## Aperitif

---

Diverse hausgemachte Flammkuchen Stk ab	Fr.	13.--
Canapés pro ½ Stück		
Salami, Schinken, Ei, Thon, Spargel	Fr.	2.80
Lachs, Tatar, Roastbeef	Fr.	3.50
Knackige Gemüsecrudités mit Dippssauce, pro Person	Fr.	6.--
Beriker Speckgugelhopf, pro Person	Fr.	8.50
Schinkengipfeli, Käseküchli, Frühlingsrollen, Mini-Pizza, pro Stück	Fr.	2.80
Poulet-Sateéspiesschen mit Erdnusssauce, pro Stück	Fr.	3.50
Riesenkrevetten im Knuspermantel mit Chilisaucе, pro Stück	Fr.	3.50

## Salate und kalte Vorspeisen

---

Bunter Blattsalate mit gerösteten Kernen	Fr.	10.50
Farbenfroher gemischter Salat	Fr.	11.50
Salatbuffet mit 8 verschiedenen Salaten und zwei Saucen	Fr.	17.--
Eisbergsalat mit Krevetten und Cocktailsauce	Fr.	12.--
Nüsslisalat mit Speck, Crôutons und Ei	Fr.	13.—
Kirschtomaten-Zucchinisalat mit Mozzarella	Fr.	14.--
Büffelmozzarella, Tomaten und Balsamico	Fr.	14.--
Knackige Marktsalate mit Tête de Moine-Käserosen, Trauben und Baumnüssen	Fr.	14.50
Marinierte Poulet-Satée Spiesschen (2 Stück) mit rassisger Erdnusssauce und buntem Salatbukett	Fr.	14.50
Knackiger Blattsalat mit Riesencrevetten im Knuspermantel Serviert mit Sweet-Chilisaucе	Fr.	14.50
Frühlingsrollen mit Chilisaucе serviert auf Blattsalat mit Sesamsauce	Fr.	14.50

Hausgeräucherter Lachs mit Apfel-Meerrettichchutney und Toast	Fr.	17.--
Aromatischer Melonenfächer mit Bündner Rohschinken	Fr.	17.--
Lachsterrine mit leichter Safransauce und buntem Salatbukett	Fr.	17.--
Ratatouille-Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl mariniert, dazu gebratenes Kalbsmilkenmedaillon	Fr.	16.--
Hauspastete mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce	Fr.	16.--
Riesenkrevetten auf marnierten Zucchiniestreifen	Fr.	16.--
Graved Lax mit Senf-Dillsauce auf Salatbeet und Toast	Fr.	17.--
Rosa gebratene Entenbrust auf Kürbis-Peperonisalat	Fr.	17.--
Frischkäsemousse auf Brüsselersalat mit Feigen	Fr.	16.--
Steinpilzmousse auf Eichblattsalat	Fr.	17.--

## Suppen

---

Beriker Rahmsuppe mit Gemüsewürfelchen und Rohschinkenstreifen	Fr.	10.50
Rassige Curryrahmsuppe	Fr.	10.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Kürbisöl	Fr.	10.50
Tomatencrèmesuppe mit Kräuterpesto und Rahmhaube	Fr.	10.50
Sämige Rüeblli-Orangensuppe	Fr.	10.50
Kartoffel-Trüffelrahmsuppe mit Petersilie	Fr.	11.50
Weincrèmesuppe „Auvernier“	Fr.	12.50
Randensuppe mit Sauerrahm und Dill	Fr.	10.50
Thailändische Kokossuppe mit Kafirlimone, Zitronengras, Pilzen und Pouletstückchen	Fr.	11.50
Kraftbrühe mit Sesam-Kräuterflädli	Fr.	9.50
Kraftbrühe mit Sherry oder Portwein	Fr.	9.50

## Warme Vorspeisen

---

Kabeljaurückenfilet mit Pestokruste auf Ratatouille	Fr.	17.--
Seezungenroulade mit Rauchlachs auf Blattspinat an Safran-Sternanissauce	Fr.	18.--
Eierschwämmli auf Ricotta-Spinatravioli	Fr.	17.--
Rougetfilet „Saltimbocca“ auf Ratatouille	Fr.	19.--
Frischer Salm an Schnittlauchsauce mit Wildreis	Fr.	19.--
Zanderfilet in Kartoffelkruste serviert mit Rahmlauch	Fr.	19.--
De Cecco-Taglierini mit Waldpilzragoût	Fr.	17.--
Blätterteigkissen mit Steinpilzragoût, begleitet von buntem Gemüse	Fr.	17.--
Hausgeräuchte Maispoularde auf grünem Spargel-Morchelragoût im Blätterteigherz	Fr.	19.--
Malfatti: Parmesanklösschen mit getrockneten Tomaten und Rucolastreifen	Fr.	17.--
Hausgemachte Teigtäschli mit Steinpilz-Bärlauchfüllung	Fr.	17.--

## Erfrischende Abkühlung

---

Burgunder Granité (Feine Eiskristalle mit Burgunder Rotwein)	Fr.	9.50
Waldbeerensorbet mit Cassis Likör	Fr.	9.50
Weichselkirschensorbet	Fr.	8.50
Passionsfruchtsorbet mit Kokoscrème	Fr.	9.50
Holunderblütensorbet mit Prosecco	Fr.	9.50
Zitronensorbet mit rotem Vodka	Fr.	9.50

## Fleischlose Hauptgerichte

---

„Fried rice“ Gebratener thailändischer Reis mit buntem Gemüse, Tofuwürfeln und süss-saurer Sauce	Fr.	26.--
Gemüselasagne an kräftiger Tomatensauce	Fr.	24.--
Gebratenes Gemüse mit gebackenem Knoblauch und Sojasauce, begleitet von Jasminreis	Fr.	26.--
Käsekuchen auf Salatbeet	Fr.	22.--
Grüner thailändischer Curry mit Tofustreifen und Pilzen, begleitet von Jasminreis (scharfes Gericht)	Fr.	26.--
Zucchettipiccata mit rassigem Tomatenragoût und feinen De Cecco-Taglierini	Fr.	24.--
Sesamcrêpes mit sämiger Waldpilzfüllung, dazu bunter Gemüsestrauß	Fr.	24.--
Malfatti: Parmesanklösschen mit getrockneten Tomaten und Rucolastreifen	Fr.	26.--
Hausgemachte Teigtäschli mit Steinpilz-Bärlauchfüllung	Fr.	27.--
Bündner Pesto-Pizokels mit feinem Gemüse und Bergkäse	Fr.	24.--

## Hauptgerichte vom Schwein

---

„Aargauerbraten“ Schweinsnierstück gespickt mit Pflaumen mit kräftigem Rosmarinjus Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	34.--
Saftiger Schweinshalsbraten mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelküchlein und Marktköstlichkeiten	Fr.	32.--
Schweinsnierstück am Stück gebraten aus dem Ofen mit Kräuterjus serviert mit Griessgnocchi und Marktköstlichkeiten	Fr.	36.--
Zartes Schweinsfilet am Stück gebraten mit grüner Pfeffersauce, begleitet von Gemüsereis und Marktköstlichkeiten	Fr.	39.--
„Piccata“ Schweinsschnitzel im Käse-Eimantel an rassicem Tomaten-ragoût mit De Cecco-Nudeln und Marktköstlichkeiten	Fr.	31.--
Saftiges Cordon-bleu gefüllt mit aromatischem Schinken und Bergkäse, serviert mit Kroketten und Gemüsepotpourri	Fr.	29.--
Saftiges Schweinssteak mit Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kroketten	Fr.	33.--
Beinschinken mit Kartoffelsalat	Fr.	27.--
Schweinsgeschnetzeltes mit an sämiger Champignonrahmsauce, serviert mit Nudeln	Fr.	26.--
Knuspriges Pastetli gefüllt mit Brätchügeli und Champignons, dazu Reis	Fr.	24.--

## Hauptgerichte vom Kalb

---

Zartes Kalbsschulterfilet an kräftiger Sherrysauce, Williamskartoffeln und Marktköstlichkeiten	Fr.	36.--
Kalbscarré am Stück gebraten an sämiger Morchelrahmsauce, serviert mit De Cecco-Nudeln und Marktköstlichkeiten	Fr.	44.--
„Piccata“ Kalbsschnitzel im Käse-Eimantel an rassicem Tomaten-ragoût, serviert mit De Cecco-Nudeln und Broccoliröschen	Fr.	38.--
Zarte Kalbfleischstreifen an sämiger Champignonrahmsauce, serviert mit De Cecco-Nudeln und Marktköstlichkeiten	Fr.	37.--
Kalbshohrücken an Kräuterjus, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr.	40.--
Kalbssteak aus dem Ofen mit Zitronen-Thymianjus Serviert mit sämigem Parmesanrisotto und Gemüse	Fr.	44.--

## Hauptgerichte vom Rind

---

Rindsschmorbraten vom Hohrücken an kräftiger Rotweinsauce, begleitet von Bündner Rahmpolenta und farbenfrohem Gemüse	Fr.	36.--
Rosa gebratene Rindshuft mit Sauce Bearnaise, Röstikroketten und Marktköstlichkeiten	Fr.	42.--
Ganzes Rindsfilet flambiert mit Cognac an Cognacsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebukett	Fr.	47.--
Rindshuftstreifen „Stroganoff“, Mit hausgemachten Spätzli und buntes Gemüse	Fr.	41.--
Siedfleisch an Meerrettichsauce, serviert mit Dörrbohnen und Salzkartoffeln	Fr.	36.--
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Marktköstlichkeiten	Fr.	44.--
Fondue Chinoise (à discretion) Poulet und Rindfleisch zum Selber garen mit Fried-rice, Pommes frites und vielen Saucen	Fr.	42.--

## Hauptgerichte vom Lamm

---

Rosa gebratenes Lammcarré mit Pinienkruste, serviert mit Lyoner Bratkartoffeln und grünen Bohnen	Fr.	38.--
Lammrückenfilet gefüllt mit Kräutern und Pilzen, begleitet von Kartoffelgratin und Marktköstlichkeiten	Fr.	38.--

## Hauptgerichte von Geflügel

---

Pouletbrust-Piccata mit rassigem Tomatenragoût, dazu Spaghetti und Broccoliröschen	Fr.	29.--
Pouletbrüstli mit Currysauce und Gemüsereis	Fr.	26.--
Pouletgeschnetzeltes an grünem Thai-Curry serviert mit Jasminreis und Gemüse aus dem Wok	Fr.	28.--
Gefüllte Maispouardenbrust mit Mozzarella und getrockneten Tomaten an Balsamicosauce, dazu buntes Gemüse und De Cecco-Nudeln	Fr.	34.--
Poulet-Stroganoff mit rassischer Paprikasauce und Spätzli	Fr.	28.--
Pouletbruststreifen an sämiger Champignonrahmsauce, serviert mit Nudeln	Fr.	28.--



## Süssspeisen

---

Kokoshalbgefrorenes mit Passionsfruchtsauce	Fr.	12.50
Amarettohalbgefrorenes mit Orangensalat	Fr.	12.50
„Bayerische Crème“ Zweifarbiges Rahmköpfchen mit Fruchtsaucen und Marktfrüchten	Fr.	12.50
Panna Cotta mit Beerencoulis	Fr.	12.50
Schoggimousse mit Früchten und Rahm	Fr.	12.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleeis	Fr.	12.50
Gluscht Portion	Fr.	10.50
Warmes Schokoladenbisquit mit gerösteten Haselnüssen auf Vanillecrème	Fr.	13.50
Caramelköppli mit Früchten	Fr.	10.--
Waldbeerengratin mit Vanilleeis	Fr.	14.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis	Fr.	13.50
Gluscht Portion	Fr.	11.50
Schwarzwäldertorte	Fr.	7.50
Zuger Kirschtorte	Fr.	8.50
Marsala-Zabaione mit Vanilleglace	Fr.	13.50
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	Fr.	10.50
Käseauswahl mit Olivenbrot	Fr.	12.50
Hochzeitseistorte (Aromen entsprechend Ihren Wünschen)	Fr.	16.--
Für mitgebrachte Torten verlangen wir für den Service	Fr.	5.--

Zum krönenden Abschluss Ihres Anlasses stellen wir Ihnen gerne auch ein Dessertbuffet zusammen,  
auf Wunsch mit einer Käseplatte.

zwischen Fr. 18.-- und Fr. 28.--

## Allgemeine Informationen

---

### Anzahl der Gäste

Gerne erwarten wir von Ihnen die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungstermin zu melden. Die gemeldete Teilnehmerzahl dient auch als Verrechnungsbasis. Kinder sind willkommene Gäste in unserem Haus. Wir haben drei Kinderstühle, die wir Kleinkindern gerne zur Verfügung stellen.

### Dekoration / Hussen / Musik

Blumendekoration bestellen wir gerne für Sie. Verrechnung nach Aufwand ab Fr. 40.--. Wir haben verschiedenfarbige Kerzen und Kerzenständer zur Auswahl (gratis).

Wir haben 2 Boxen mit Mischpult und Mikrofon die für Fr. 80.-- gemietet werden kann  
Stuhlhussen Miete pro Stück Fr. 9.--

### Verlängerung / Nachtruhe

Ab 0.00 Uhr bis max. 2.30 Uhr möglich. Pro angebrochene Stunde berechnen wir inkl. Mitarbeiterkosten in der Schüür Fr. 200.--, Grill, Uelistube oder Mauritiusstübli je Fr. 100.--

Wir bitten Sie, nach 22.00 Uhr die Nachtruhe einzuhalten bezüglich Feuerwerk (Bewilligungspflicht) und Veranstaltungen ausserhalb des Hauses.

### Raummieten

Bei einem Anlass mit Essenskonsumation, verlangen wir keine zusätzlichen Raumieten.

### Übernachtung

Die großen Doppel- und Einzelzimmer sind ausschliesslich NICHTRAUCHERZIMMER und bieten eine freundliche, moderne Einrichtung. Verlangen Sie eine separate Offerte für Ihren Anlass

### Zahlungskonditionen

Nach der Veranstaltung erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnungsaufstellung, über alle durch unser Team erbrachten Leistungen. Bei Zahlung auf Rechnung beträgt die Zahlungsfrist 10 Tage. Des Weiteren können Sie bar bezahlen oder mit EC direct und Postcard. Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarten. Bei grösseren Buchungsvolumen kann eine Anzahlung verlangt werden.

Die 24 Stunden vor Anlassbeginn genannte Personenanzahl ist massgebend für die Minimum-Rechnungstellung.

### Annullierung

Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses kommt folgende Tabelle zur Anwendung:

Bis 61 Tage vor Anlass keine Kosten 60–40 Tage vor Anlass 30% des Arrangements,

39–8 Tage vor Anlass 50% des Arrangements 7–1 Tage vor Anlass 70% des Arrangements

Am Tag des Anlasses 100% des Arrangements

Arrangement = bestätigte Leistung (Menu) multipliziert mit der gemeldeten Teilnehmerzahl.

### Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Familie Simone und Heiner Kuster mit Team