

Bankettvorschläge

Vorwort

Diese Menüvorschläge sind ein kleiner Leitfaden, aus dem ideenreichen Erfahrungsschatz des Obsee-Küchenteams, unter der Leitung unseres Küchenchefs Benjamin Rähme.

Aus welchem Anlass auch immer, planen Sie Ihren ganz besonderen Tag im Vorfeld mit Benjamin Rähme oder Klaus Bürgi.

Jede Saison hat ihre Reize - oder überraschen Sie ihre Gäste doch mit einem 9-Gänge-Menü, wo Sie den ganzen Abend kleine Portionen degustieren - oder, oder, oder. Ihr individueller Wunsch ist uns ein Vergnügen. Wir beraten Sie gern.

Bringen Sie vor der Menübesprechung mit uns bei Ihren Gästen eventuelle Essensunverträglichkeiten, besondere Essgewohnheiten (Vegetarisch, Vegan), religiöse Besonderheiten oder Ähnliches in Erfahrung, so dass wir schon beim Planen nach Ausweichmöglichkeit suchen können.

Diese Angebote gelten ab 10 Personen, für weniger erlauben wir uns einen Aufschlag zu verrechnen.

Bitte planen Sie Ihren Anlass frühzeitig (spätestens 2 Wochen vorher), so dass wir auch sicher alle nötigen Zutaten zu Ihrem Menü organisieren können.

Die uns bis 24 Stunden vorher angegebene Personenzahl gilt als Berechnungsgrundlage. Plötzlich erkrankte Personen oder ähnliche Vorfälle bilden hier die Ausnahme.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme und versichern, Ihre Wünsche zur vollen Zufriedenheit zu erfüllen.

Das Obsee-Team

Wir beziehen

- Kalbfleisch aus der Schweiz
- Schweinefleisch aus der Schweiz
- Patanegra Schweinssteak aus Spanien
- Rindsfilet, Rindsentrecôte, Rindhohrücken aus der Schweiz
- T-Bone-Steak aus Irland
- Lammfleisch aus Neuseeland
- Pouletbrust aus der Schweiz
- Zander und Garnelen aus der EU
- Forelle aus der Schweiz
- Molkereiprodukte Molkerei Seiler, Giswil

Apéro oder Snacks

		CHF
Kartoffelchips, Nüssli	pro Person	5.00
Schinkengipfeli	pro Stück	3.00
Chäs-Chüechli	pro Stück	3.00
Crudité , 4 verschiedenen Dips	pro Person	5.00
Verschiedene Canapés nach Wahl	pro Stück	4.50
Gschwellti , Burata oder Kaviar	Pro Person	3.50/6.00
Pumpernickel , Frischkäse, Rauchlachs	Pro Stück	3.50
Blini mit Crème fraîche und Swiss Kaviar	Pro Stück	4.50
Randen-Eier mit Speck	Pro Stück	2.50

Vorspeisen

	CHF
Saisonaler Blattsalat , Ei und Croûtons	9.00
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce, Kartoffelschnee	14.50
Crêperoulade gefüllt mit Bündnerfleisch, Blattsalate	15.50
Sauerkraut-Honig Quiche , hausgebeizter Swiss Lachs, Senfcrème	16.00
Pouletbrust im Sesam-Mantel an Ananas Chutney	14.00
Weisser Anis-Spargel , Störfilet aus Frutigen, Salatbouquet (saisonal)	18.00
Rinder Carpaccio mit Olivenöl und Meersalz, Rosenloui Käse Mocken	17.00

Suppen

	CHF
Bündner Gerstensuppe <i>(in der grossen Terrine serviert nur als Hauptgang à Diskretion/Vorspeise)</i>	22.00/9.00
Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikum-Mousse	7.50
Rüebli-Orangen-Crèmesuppe , Serrano Schinken und Grissini	9.00
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Sherry und Flädli	8.00

Hauptgänge

	CHF
Rindsfilet «Stroganoff» , Trockenreis, sautierte Peperoni	42.00
Rindsschmorbraten , Butternudeln, Saisongemüse	35.00
Rindsfiletmedaillon mit Cognac-Pfeffersauce, Saisongemüse, Kartoffelgratin	49.00
Rindsragoût , Kartoffelstock, Mandelbrokkoli	32.00
Trois Filet mit Morchelrahmsauce, Kartoffel-Tower, glasiertes Gemüse	52.00
Geschmortes Lammgigot , Tomatensugo, gebratene Kartoffelgnocchi, Zucchetti Gemüse	36.50
«Buurehamme» , Kartoffelsalat	27.50
Aargauer Schweinshalsbraten mit Zwetschgen, Kartoffelstock, Rüebli Gemüse	26.00
Schweinsrahmschnitzel , Butternüdeli, Mischgemüse	31.00
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten, Calvados Sauce, Rosmarin-Apfel-Kartoffeln, Saisongemüse	40.50

Grillgerichte (inkl. eine der unten aufgeführten Beilagen)

	CHF
Pouletbrust Surprême (180 - 220 g)	29.00
Schweinssteak in Bier eingelegt (200 g)	32.00
Schweinshalssteak in Senfmarinade (350 g)	26.50
Kalbshohrückensteak (200 g)	45.00
Dry Aged Rumpsteak (250 g)	43.00
Dry Aged Côte de Boeuf (mit Knochen ca. 500 g)	Tagespreis ca. 84.00
Spanisches Patanegra Schweinssteak (200 g 2 Wochen Vorbestellung)	52.00

Unsere Steaks sind gegebenenfalls auch in anderen Grössen erhältlich. Bitte fragen Sie den Küchenchef.

Als Beilagen empfehlen wir

Pommes Frites

Country Cuts

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Bratkartoffeln

Risotto

Nudeln

Polenta

Mediterranes Gemüse

Salatbeilage aus unserem Salatbuffet

Desserts

	CHF
Griessflammerie mit saisonalem Früchtekompott	10.50
Grosi's gebrannte Creme	9.00
Süssmostcreme im Glas	9.00
Zweifarbige Toblerone Mousse , karamellierte Vanilleäpfel	12.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace	12.00
Caramelköppli mit Rahm	10.50
Schokoladen Mousse auf Rüeblibisquit, Mandelkrokant	14.00
Parfait nach Wahl	11.00