

Bankettvorschläge



Ihre Gastgeber

Manuela und Dieter Reber & Team

Wirtschaft zur Traube

Bernstrasse 38

3037 Herrenschwanden

Tel. 031 301 84 40

www.wirtschaftzurtraube.ch

Apéro

Drinks

Frucht-Bowle ohne Alkohol	Fr.	5.00
Haus-Bowle alkoholisiert	Fr.	7.00

Kalt

Chips & Nüssli (nach Aufwand verrechnet)	Fr.	2.00
Bierstängeli mit Käse, Kümmel und Paprika	Fr.	3.50
Gemüsedips mit dreierlei Saucen	Fr.	2.50
Tortillachips mit Guacamoledip	Fr.	2.50
Minipastetchen mit Hüttenkäse-Kräuterfüllung	Fr.	2.80
Tete de Mône-Röschen auf Pumpernickelbrot	Fr.	2.80
Reggiano-Stückchen	Fr.	2.50
Eingelegter Schafskäse	Fr.	2.50
Marinierte Oliven	Fr.	2.20
Tomaten-Mozzarella-Igel	Fr.	2.80
Spanische Tomatenbrötchen mit Basilikum	Fr.	2.50
Rindstatar auf mediterranen Brotscheibchen	Fr.	3.00
Melonenschiffchen mit Rohschinken (Saison)	Fr.	3.00
Grissini mit Parmaschinken	Fr.	2.80
“Huusplättli” mit Dauerwurst, Rohschinken, Schinken und Käse	Fr.	12.00
Fleischplatte mit Brotauswahl	Fr.	11.00
Käseplatte mit Brotauswahl	Fr.	9.00
Hobelkäseplatte	Fr.	9.50

Crostini mit Frischkäse, Gurken und Thymian	Fr.	2.80
Thailändischer Pouletsalat auf Gurkenscheibe	Fr.	3.00
Riesencrevette „Acapulco“ auf Platanenchips	Fr.	3.50
Rauchlachstatar mit Sauerrahm und Dill	Fr.	3.00

Warm

Schinkengipfeli	Fr.	2.80
Chäschüechli	Fr.	2.80
Blätterteiggebäck gemischt	Fr.	2.80
Vegi-Frühlingsrolle mit Sweet-Chiliesauce	Fr.	2.80
Mini-Pizza	Fr.	1.80
Pflaume im Speckmantel	Fr.	2.00
Gebratene Hackfleischbällchen auf pikanter Tomatensauce	Fr.	2.80
Chorizo auf Weissbrot	Fr.	2.50
Pouletspiessli mit Curry	Fr.	2.20
Panierte Riesencrevette mit Sweet-Chilie-Sauce	Fr.	3.50
Gebackene Champignons mit Tartarsauce	Fr.	2.20

Alle Apéroeinheiten werden pro Person gerechnet
 Gerne stellen wir Ihnen auch ein kleines Angebot
 mit drei oder vier verschiedenen Komponenten zusammen.

Vorspeisen

Suppen

Frische Rindsbouillon mit Mark, Gemüsestreifen oder Flädli	Fr.	8.00
Saisonsuppe	Fr.	7.50
Tomatensuppe mit Basilikumschaum	Fr.	8.50
Bündner Gerstensuppe	Fr.	8.50
Bananen-Currysuppe mit gebratener Riesencrevette	Fr.	10.50
Rassiges Karotten-Ingwersüppchen mit Pouletcurryspiessen	Fr.	9.50
Solothurner „Wysüpli“ mit Blätterteigstange	Fr.	9.50

Kalte Vorspeisen

Crevetten-Cocktail	Fr.	15.50
Rauchlachstatar mit kleinem Salat an Honig-Senfdressing	Fr.	16.00
Hauterrine mit Cumberlandsauce Waldorfsalat und Toast	Fr.	16.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Merrettichschaum begleitet von einem Salatbukett an Pommerysenfdressing	Fr.	19.00
Marinierte Blacktigercrevetten „Acapulco“ mit Avocadofächer	Fr.	16.50

Salate

Grüner Salat	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Haussalat mit gebratenem Speck, Trauben und Hobelkäse im „Schüsseli“ serviert (pro Schüssel)	Fr.	18.00
Griechischer Salat	Fr.	9.00
Tomaten-Mozzarellasalat	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit sautiertem Speck & Ei (Saison)	Fr.	11.50
Salatbuffet mit	Fr.	9.50
-knackigem Blattsalat		
-vier angemachten Salaten		
-Croûtons, Speck, Zwiebel und Ei		
-French- und Italiandressing		
-Brotkorb		

Warme Vorspeisen

Spinat-Ricotta Tortellini alla Panna	Fr.	14.00
Frisches Waldpilzragout auf Blätterteigkissen	Fr.	16.00
Prosecco-Ruccolarisotto mit gebratenen Riesencrevetten	Fr.	17.00

Hauptgänge

Rind

- 🏠 Englisch gebratenes Roastbeef mit Bearnersauce
Kartoffelgratin und Gemüsebukett Fr. 42.00
- 🏠 Rindsfilet Stroganoff an Paprika-Sauerrahmsauce
Kräuternudeln und Broccoli mit Mandeln Fr. 39.50
- Überbackenes Rindsfiletsteak auf kräftigem Rotweinjus
Röstikrokette und Gemüsebukett Fr. 46.00
- 🏠 “Suure Blitzloch Mocke” mit Grosi`s Kartoffelstock
Mischgemüse Fr. 29.50
- Rindsragout Navarra an Rotweinsauce mit Rohschinken und Oliven
begleitet von Trockenreis und sautiertem Gemüse Fr. 23.50
- Zarte Siedfleischtranche auf Dörrbohnen
mit Salzkartoffeln und Senf- Meerrettichsauce Fr. 24.50

Kalb

- Kalbsfilet-Médallions mit Calvadosrahmsauce
Kartoffelkrokette und Gemüsebukett Fr. 52.00
- 🏠 Butterzart gebratenes Kalbskarree auf Cognacrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüsebukett Fr. 42.00
- Gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce
Butternudeln und Gemüsebukett Fr. 44.00
- 🏠 Kalbshaxen Cremolata
Polenta und Mischgemüse Fr. 31.50
- 🏠 Kalbsschulterbraten auf Pommery- Senfsauce
Lyonerkartoffeln und Marktgemüse Fr. 29.50
- „Zürigschnätzlets“ Fr. 35.00
Zarte Kalbfleischstreifen an frischer Pilzsauce
mit Rösti

Schwein

	“Ziberlihoger-Lisi-Filet” Zart gebratene Schweinsfiletmedaillons auf Lisi`s Kräuternudeln	Fr.	34.00
🏠	Butterzart gebratenes Schweinskarree auf Cognacrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüsebukett	Fr.	28.00
🏠	Schweinshaxe Cremolata Kräuterpolenta und Mischgemüse	Fr.	22.00
🏠	Saftiger Schweinshalsbraten auf Pommerysenfsauce Butternudeln und Mischgemüse	Fr.	24.00
🏠	Schweinsbraten “Dentenberg” gefüllt mit Dörripflaumen auf feinem Weissweinrahmsösseli Kartoffelstock und Rüebligemüse	Fr.	26.00
🏠	Schweinsgeschnetztes Ratsherrenart mit Champignons an Paprikarahmsauce Kräuternudeln und Mischgemüse	Fr.	19.50
🏠	Saftiges Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter Bratkartoffeln und Marktgemüse	Fr.	27.00
🏠	Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Butternudeln und Rahmpfirsich	Fr.	24.50
	Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce knusprige Rösti	Fr.	19.50

Lamm

🏠	Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Kräuterkruste auf kräftigem Rotweinjus Wildreis und Gemüsebukett	Fr.	34.00
🏠	Emmentaler Lammvoessen mit Grosi`s Kartoffelstock Erbsli und Rüepli	Fr.	24.50
	Rosa gebratener Lammgigot Provençale begleitet von Bäckerinnenkartoffeln und würzigem Ratatouille	Fr.	28.50
	Singalesisches Lammcurry Basmatireis und Dhal	Fr.	26.50

Geflügel

- Überbackene Pouletbrust Walliser Art mit Tomaten und Raclettekäse
begleitet von knuspriger Rösti Fr. 23.50
- 🏠 „Ban Dung Wai“ Fr. 24.50
Thailändisches Chicken-Curry serviert im Trockenreisring
- 🏠 Pouletgeschnetzeltes an Estragonrahmsauce Fr. 19.50
Butternudeln und Broccoli

Gemischtes

- “Les trois Filets” Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet Fr. 54.00
mit Morchelrahmsauce, Café de paris und Calvadossauce
Kartoffelgratin, Butternudeln und Gemüsebukett
1.Service Kalbs- und Rindsfilet,
2.Service Schweinsfilet
- 🏠 Gemischter Hackbraten auf würziger Bratensauce Fr. 23.00
Butternudeln und Bohnenbündeli
- “Grosi`s” Metzgerpastetli Fr. 18.50
Butternüdeli und Rüebligmües

Fisch

- Frisches Forellenfilet Müllerin Art Fr. 28.00
Salzkartoffeln und Blattspinat
- Zanderfilet in Wasabi-Nusskruste Fr. 32.50
auf asiatischem Gemüse mit Trockenreis
- Gebratene Lachstranche mit geschmortem Fenchel Fr. 29.00
an Absintheschaumsauce und Kräuterris
- Gedämpftes Dorschfilet an Weisswein-Kräutersauce Fr. 23.00
Schmelzkartoffeln und Broccoli mit Mandeln

Vegetarisch

Zweierlei Gemüsepiccatas auf Tomatensauce
Spaghetti Fr. 22.00

🏠 Sämiges Pilzrisotto mit Kräuterbaguette Fr. 21.00

🏠 Samosas Fr. 21.00
Indische Gemüsekrapfen auf Linsencurry
(Vegan und Laktosefrei)

Fondue Plausch

🏠 Haussalat in der Schüssel serviert
*** Fr. 37.50
Fondue Chinoise à discretion
Rind-, Schweins- und Trutenfleisch
Pommes Frites und Wildreis
Haussaucen und Beilagen

Openair Käsefondue

Geniessen sie unter freiem Himmel ein Fondue ab 8 Personen

Classic-Fondue
***** Fr. 27.00

Rassiges Peperoncini-Fondue
***** Fr. 28.00

Champagner-Trüffel-Fondue
Fr. 35.00

🏠 **Brunchbuffet** Fr. 39.00

verschiedene Konfis, Honig, Butter
Diverse Brote und Züpfle,
Müesli, Früchte
Kalte Platten mit Käse und Aufschnitt
(Schinken, Salami, Rohschinken Bündnerfleisch etc.)
Rauchlachsplatte
Rösti mit Spiegelei
Würstli und Speck
Kuchen
Inklusive Getränke wie (Kaffee, Tee, Ovomaltine, Schoggi und Orangensaft)

🏠 **Diese Gerichte empfehlen wir im Stöckli für Bankette ab 20 Personen.**

Desserts

Süessmostcreme	Fr.	8.00
Schokoladencreme mit Rahm	Fr.	8.50
Munder Safrancreme mit Fruchtcoulis	Fr.	8.50
Gebrannte Creme Berner Art	Fr.	6.50
Saisonales Früchtemousse im Glas serviert	Fr.	8.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Mangopassionsfruchtcoulis	Fr.	12.50
Hausgemachtes Parfait	Fr.	9.50
Tirami-su mit frischen Früchten garniert	Fr.	9.50
Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanilleglace	Fr.	8.50
Dessertvariation, das feinste aus unserer Patisserie	Fr.	14.00
Caramelköppli mit Rahm	Fr.	7.00
Frischer Fruchtsalat	Fr.	7.50
Vanilleglace mit heissen Beeren	Fr.	8.00
Käseteller mit Birnenbrot, Trauben und Baumnüssen	Fr.	14.50
Kleines Dessertbuffet (Fruchtsalat, Glace, Schoggikuchen und Brönnti creme)	Fr.	9.50
Grosses Dessertbuffet Zusammengestellt nach Wunsch	ab Fr.	14.50

Glace-Kreationen aus unserer Glacekarte sind zu den gängigen Konditionen erhältlich

Allgemeine Geschäftsbedingungen

- 1.** Für Anlässe in der Traube können die Räumlichkeiten im Stöckli zwischen 07:30 und 24:00 Uhr benutzt werden. Die Saalmiete kann der Broschüre „Angebot Seminare & Sitzungen“ entnommen werden. In der Saalmiete ist die Bestuhlung nach Absprache, Reinigung, Beleuchtung und Heizung enthalten.
- 2. Personenzahl:** Die uns bis zwei Tage vor dem Anlass mitgeteilte Personenzahl ist verbindlich. Als Grundlage gilt unsere Reservationsbestätigung.
- 3. Menübestellung:** Unsere Bankettmenüvorschläge gelten für Gruppen ab 10 Personen. Bitte beachten Sie, dass pro Anlass nur ein Menü ausgewählt werden kann. Spezielle Wünsche wie Vegetarier, Kinder oder anderweitige Anliegen berücksichtigen wir gerne bei vorzeitiger Benachrichtigung. Das gewünschte Menü muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass bestellt werden.
- 4. Annullierung:** Tritt der Auftraggeber vom Vertrag zurück, behält sich die Wirtschaft zur Traube vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen.

30 Tage vorher	keine Kosten
29 – 15 Tage	20%
14 – 5 Tage vorher	40 %
4 – 1 Tage vorher	60 %

Als Berechnungsgrundlage dient die zu erwartende Gesamtrechnung.
- 5. Dekoration:** Unsere Bankettangebote beinhalten folgende Leistungen: Tischwäsche, Servietten, Gedecke, Gläser, Kerzen sowie Menükarten. Spezielle Dekorationen sowie Blumenschmuck können wir Ihnen gerne auf Anfrage anbieten. Die Aufwendungen werden entsprechend in Rechnung gestellt. Tischkarten können Sie uns auch gerne vor dem Anlass mit dem gewünschten Tischplan vorbeibringen.
- 6. Technische Hilfsmittel:** Hellraumprojektor, Leinwand, Flip-Chart und Beamer stehen zu Ihrer Verfügung. Bitte entnehmen Sie die Kosten der Broschüre „Angebot Seminare & Sitzungen“ und teilen Sie uns die gewünschten Hilfsmittel mit.
- 7. Überzeitregelung:** Ab 24:00 Uhr werden Fr. 100.00 pro Stunde in Rechnung gestellt. Verlängerungen sind grundsätzlich bis 02.00 Uhr möglich.
- 8. Inkasso:** Unsere Preise verstehen sich netto und können in Bar, via Kreditkarte (Visa, Eurocard, EC-Direct, Visa-Pay und Postcard) oder per Rechnung innerhalb von 10 Tagen bezahlt werden.
- 9. Parkplätze:** Es stehen genügend Parkmöglichkeiten zur Verfügung. Falls Sie die Parkplätze ganztägig für ein Seminar benötigen, stehen Parkmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe zur Verfügung.
- 10. Preise:** Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.