



ZENTRUM
NEU-SCHÖNSTATT
RESTAURANT

Menüvorschläge

HOTEL/RESTAURANT
SEMINARE
VERANSTALTUNGEN
SPIRITUALITÄT

Zentrum Neu-Schönstatt
Josef-Kentenich-Weg 1
8883 Quarten
T +41 81 511 02 00

reception@neuschoenstatt.ch
www.neuschoenstatt.ch

Liebe Gäste

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse, einen Anlass bei uns im Zentrum Neu-Schönstatt durchzuführen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Angebote, die Ihnen helfen, ein für Sie passendes, genussvolles Menü zusammen zu stellen. Selbstverständlich sind wir gerne bereit, auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen einzugehen. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Menü-Zusammenstellung. Für ein persönliches Gespräch wenden Sie sich bitte an:

Verena Walder Restaurationsleiterin
Barbara Pfaff Stellvertretende Restaurationsleiterin

Beachten Sie die allgemeinen Hinweise, damit wir Sie mit einem reibungslosen Ablauf überzeugen können.

Sie und Ihre Gäste in unserem Haus begrüßen und verwöhnen zu dürfen, ist uns eine Freude. Wir setzen alles daran, Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis in wohlthuender Atmosphäre zu bescheren.

UNSERE SPEISESÄLE

Saal mit Bühne 120 bis 140 Sitzplätze
grosser Speisesaal 80 Sitzplätze
beide Säle 200 Sitzplätze

Die erwähnten Säle sind durch Zwischenwände abgetrennt.
Bei geöffneten Wänden, bietet der Saal Platz für 200 Personen.

Kleiner Speisesaal 40 Sitzplätze
Restaurant 60 Sitzplätze
Terrasse 60 Sitzplätze

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich 08.00 bis 21.00 Uhr
Für angemeldete Bankette auch spätere Schlusszeiten.

ALLGEMEINE HINWEISE

Menübesprechung	Selbstverständlich unterstützen wir Sie gerne bei der Planung Ihres Festes und stellen mit Ihnen das passende Menü zusammen. Bitte vereinbaren Sie vorgängig einen Termin.
Ihr Menü	Vorliegende Gerichte gelten als Anregung und können gern beliebig nach Ihren Wünschen zusammengestellt oder abgeändert werden. Gemeinsam werden wir alles daran setzen, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Ereignis für Ihre Gäste zu machen.
Preis	Die Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer in Schweizer Franken. Die Anzahl der Personen hat keinen Einfluss auf den Preis.
Personenzahl	Ihre bei der Reservation genannte Personenzahl gilt als Richtwert. Fünf Tage vor dem Anlass benötigen wir eine verbindliche Personenzahl, inklusive der Anzahl Kinder mit Altersangaben. Für definitiv gemeldete, aber nicht erschienene Gäste, berechnen wir den vollen Preis.
Tischanordnung	Die Tische werden nach Ihren Wünschen, in Berücksichtigung der räumlichen Möglichkeiten, angeordnet.
Tischdekoration	Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, den Blumenschmuck für Ihren Tisch nach Ihren Wünschen in unserem Haus anfertigen zu lassen. Blumenarrangements und Gestecke werden ab CHF 45.00 angeboten. Spezielle Menükarten fertigen wir gerne auf Ihren Wunsch her.
Unterhaltung	Suchen Sie eine passende Unterhaltung für Ihre Gäste? Gerne sind wir Ihnen behilflich dabei die passende Unterhaltung wie beispielsweise Musik, Clowns und ähnliches.
Verlängerung	Bei Grossanlässen kann die Sperrstunden, Montag bis Donnerstag (24.00 Uhr) sowie Freitag bis Sonntag (01.00 Uhr) bis längstens 03.00 Uhr auf der Gemeindebehörde verlängert werden. Die Bewilligung kann nur vom Zentrum Neu-Schönstatt eingeholt werden.
Zapfengeld	Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von: 50cl Weine CHF 16.00 pro Flasche 70cl Weine CHF 25.00 pro Flasche
Gültigkeit	ab 01.01.2018 – diese Hinweise ersetzen alle früheren Versionen.

APÉROVORSCHLÄGE

Cocktail Canapés (Appetithäppchen zubereitet mit Buttertoast) Mindestbestellung ab 20 Stück pro Sorte

Bauernschinken	pro Stück	CHF	2.00
Salami Nostrano	pro Stück	CHF	2.00
Spargelspitzen	pro Stück	CHF	2.00
Kräuter-Ei	pro Stück	CHF	2.00
Käsemousse	pro Stück	CHF	2.00
Kräuterquark	pro Stück	CHF	2.00
Thoncrème	pro Stück	CHF	2.00
Norwegischer Rauchlachs	pro Stück	CHF	2.40
Cocktail Crevetten	pro Stück	CHF	2.40
Roastbeef	pro Stück	CHF	2.40
Landrauchschinken	pro Stück	CHF	2.40
Rinds-Tatar	pro Stück	CHF	2.40

Warmes Apéro-Gebäck (Mindestbestellung ab 20 Stück pro Sorte)

Mini Apéro-Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.00
Mini Apéro-Chäschüechli	pro Stück	CHF	2.00
Mini Apéro-Pizzen	pro Stück	CHF	2.00

Mini-Sandwiches (Mindestbestellung ab 20 Stück pro Sorte)

Verschiedene Brötchen gefüllt mit:

Salami	pro Stück	CHF	2.90
Saftigem Bauernschinken	pro Stück	CHF	2.90
Geräuchertem Lachs	pro Stück	CHF	2.90
Thoncrème	pro Stück	CHF	2.90

Aufschnittteller Neu-Schönstatt CHF 17.50

Apéro-Käseplatte auf Holzbrett, serviert mit Birnenbrot pro Portion CHF 9.50

Gemüestängeli mit 2 verschiedenen Saucen pro Portion CHF 5.00
saisonales Gemüse

Tomaten-Mozzarella-Spiessli pro Stück CHF 1.00

Frucht-Spiessli pro Stück CHF 1.20

APÉRO-BUFFETS VARIATIONEN

Buffet Deluxe

Roastbeef-Röllchen mit Gemüse, Rauchlachsroulade mit Meerrettich
Röschen vom Tête de Moine Käse, Grissini mit Rohschinken,
saisonale Gemüsesticks mit Saucen und gefüllte Oliven mit
Sardellen und Mandeln

pro Person CHF 24.50

Buffet Neu-Schönstatt

Gemischtes Blätterteiggebäck, Meat-Balls mit rassischer Tomatensauce,
Cherry Tomaten-Mozzarella Sticks, Gemüsestrudel,
warme Riesencrevetten im Kartoffelmantel

pro Person CHF 24.00

Buffet Quarten

Dörr-Zwetschgen mit Speck, Sbrinz Möckli mit Nussbrot,
Bündnerfleisch, Melonen, Brötli gefüllt mit Salami und Schinken,
Gemüestängeli mit Dip

pro Person CHF 16.50

Buffet Grill

Dreierlei Würstchen vom Grill, dazu frische Brötli
Gemüestängeli mit Dip

pro Person CHF 15.50

Mit viererlei Würstchen

pro Person CHF 17.50

Buffet Churfirsten

Käseplatte mit Nussbrot, Geräuchertes Forellenfilet,
Bruschetta mit Tomaten, Antipasti Gemüse mit Grissini

pro Person CHF 18.00

SUPPEN

Rindskraftbrühe mit Ei oder Flädli	CHF	6.50
Rindskraftbrühe Royale mit Sherry	CHF	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	CHF	8.50
Kartoffelsuppe mit Majoran und Melser Bergkäse	CHF	7.50
Gemüsecrèmesuppe je nach Saison: z.B. Spargel im Frühling, Kürbis im Herbst usw.	CHF	7.50
Prosecco-Schaumsuppe mit Trockenfleischstreifen	CHF	8.50

SALATE

Grüner Blattsalat mit Hausdressing (französisch oder italienisch)	CHF	6.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF	8.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit Pesto Genovese	CHF	10.50
Blattsalat an Himbeervinaigrette, dazu geräucherte Entenbrust	CHF	11.50
Sommerlicher Blattsalat mit Landrauchschinken und Melone	CHF	13.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (nach Saison)	CHF	9.50

VORSPEISEN

Kalbspastete mit Sauce Cumberland dazu Selleriesalat mit Ananas	CHF	16.00
Geräuchertes Forellenfilet begleitet von Apfel-Meerrettich	CHF	13.50
Dünn geschnittenes Roastbeef mit Sauce Tartar	CHF	14.50
Vitello Tonnato gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kräutersauce	CHF	15.50
Rote Bete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse an einer Feigen-Honig Vinaigrette	CHF	13.50
Tagliatelle mit Frischlachswürfel an einer Safran-Limettsauce mit Honig	CHF	16.50

GERICHTE MIT RINDFLEISCH (CH)

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ Tagliatelle Gemüsebouquet	CHF	26.00
Gespickter Rindsschmorbraten nach Grossmutter Art Kräftige Barolosauce Kartoffelstock Broccoli mit Mandelsplitter	CHF	28.50
Rindfleischgulasch Hausgemachte Butterspätzli Gemüsebouquet	CHF	25.00
Rindsfilet Tournedo mit Portweinjus Safranrisotto Gemüsebouquet	CHF	42.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Gemüsebouquet	CHF	38.00

GERICHTE MIT KALBFLEISCH (CH)

Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ Butterrösti Gemüsebouquet	CHF 31.00
Glasierter Kalbsbraten an Rosmarin-Jus Kartoffelgratin Gemüsebouquet	CHF 29.50
Kalbshaxen nach „Tessiner Art“ an würziger Rotweinsauce Polenta Gemüsebouquet	CHF 28.00
Kalbs-Saltimbocca a la Romana Safranrisotto Gemüsebouquet	CHF 29.50
Kalbssteak an Morchelsauce Tagliatelle Gemüsebouquet	CHF 38.00
Im ganzen gebratener Kalbshohrücken an Balsamicojus Rosmarinkartoffeln Gemüsebouquet	CHF 35.00
Kalbsfilet mit frischer Kräuter-Pilzfüllung im Teig gebacken Madeirasauce Pommes Frites Gemüsebouquet	CHF 39.50

GERICHTE MIT LAMMFLEISCH (NZ/AUS)

Lammrückenfilets auf Pilzbeet an Kräuterjus Lauchrisotto Glasierte Kirschtomate und Blattspinat	CHF 36.00
Lammgigot Braten Lyoner Kartoffeln Grüne Bohnen mit Zwiebeln	CHF 32.00

GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH (CH)

Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln Gemüsebouquet	CHF	23.50
Cordon-Bleu vom Schwein gefüllt mit Alpkäse und saftigem Schinken Pommes Frites Blumenkohl Mimosa	CHF	27.00
Schweinsfilet an Steinpilzrahmsauce Herzoginnen Kartoffeln Frischer Blattspinat mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten	CHF	31.00
Schweinscarré gefüllt mit Pflaumen aus dem Ofen Kräftige Rotweinsauce Spätzli Rotkraut	CHF	27.50
Schweinssteak auf Dijon-Senfsauce Papardelle Gemüsebouquet	CHF	27.50

GERICHTE MIT POULETFLEISCH (CH/Frankreich)

Pouletgeschnetzeltes „Riz Casimir“ Trockenreis mit Mandelsplitter Früchtegarnitur	CHF	22.50
Pouletbrüstchen gefüllt mit Frischkäse und Rohschinken Madeirasauce Butternudeln mit Gartenkräuter	CHF	24.50
Maispouardenbrust an Cranbeery Jus auf Kartoffel-Wirsing Gemüse und glasierte Karotten	CHF	27.50

GERICHTE MIT FISCH

Pochiertes Walensee Felchenfilet an Weisswein-Dillsauce Tomatennudeln Blattspinat mit Pinienkernen	CHF	28.00
Gebatene Norwegische Lachstranche auf Peperonata Wildreis- Mix Gemüsebouquet	CHF	26.50
Gebatenes Saiblingsfilet mit Gemüse Julienne an Safran-Honigsauce Petersilienkartoffeln Lauchgemüse	CHF	29.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Früchte in Currysauce Trockenreis mit Mandeln Gebatene Banane	CHF	17.50
Erlesene Gemüse auf Blätterteigpolster an Kräuterschaum	CHF	20.50
Quarkspätzli mit Blattspinat auf Tomatenschaum	CHF	19.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Ketchup Pommes Frites	CHF	9.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites und Gemüse	CHF	11.00
Fischknusperli mit Mayo Salzkartoffeln	CHF	9.50
Pouletschnitzel an Rahmsauce Nudeln und Gemüse	CHF	11.50

Portion Pommes Frites	CHF	7.00
Spaghetti an Tomatensauce	CHF	7.00

DESSERT

Käseteller mit Trauben, Nüssen und Birnenbrot	CHF	12.00
Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm	CHF	6.50
Hausgemachte Cremeschnitte	CHF	6.00
Grosi's gebrannte Creme mit Kirsch Parfüm	CHF	7.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	CHF	7.00
Tiramisu mit Beeren	CHF	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Glacé	CHF	7.50
Fruchtparfait nach Saison	CHF	8.50
Schwarzwäldertorte	CHF	6.50
Pochierte Rotweinbirne mit Mascarpone-Crème	CHF	7.00
Tobleronemousse mit marinierten Beeren	CHF	8.50
Ananas-Salat mit Minze und Joghurtglacé	CHF	8.00
Dessertkreation „Neu-Schönstatt“	CHF	14.50

Unsere Pâtissière bäckt Ihnen auch auf Vorbestellung eine hausgene, individuelle Torte nach Ihren Wünschen.

Preis auf Anfrage

Für mitgebrachte Kuchen erlauben wir uns Ihnen einen Gedeckpreis von CHF 4.00 pro Person zu verrechnen.

SAISONALE MENÜS

FRÜHLING

Spargelcremesuppe mit Bärlauch Pesto

Frühlingsalat mit Speck und Croûtons

Gefüllte Kalbsbrust mit Morchelrahmsauce
neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
Gemüsebouquet

Zweierlei Tobleronemousse

CHF 39.50

SOMMER

Kraftbrühe mit Eierstich

Tomaten-Mozzarella Salat mit Pesto

Rindsfilet Tournedo an grüner Pfeffersauce
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

Erdbeerparfait mit Holunderblütensauce

CHF 58.00

HERBST

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Rehgeschnetzeltes mit Trauben und Dörripflaumen
an Portweinrahmsauce
Spätzli
Rotkraut

Variationen von Marroni mit Traubensorbet

CHF 45.50

WINTER

Kraftbrühe mit Flädli

Blattsalat mit geräucherter Entenbrust
an Himbeervinaigrette

Roastbeef an Sauce Bernaise
Röstikroketten
Gemüsebouquet

Mandarinenquarkschnitte mit Maraschino

CHF 48.00

UNSERE WEINE

WEISSWEINE

Malanser Pinot Blanc Selection, von Salis	SUI	2015	75cl	CHF	41.00
St. Saphorin Roche Ronde, Testuz	SUI	2014	70cl	CHF	34.00
Spinalba Bianco Terre die Chieti IGT, Venea	ITA	2015	75cl	CHF	35.00
Pinot Grigio del Friuli, Endrizzi	ITA	2014	75cl	CHF	35.00
Basa Blanco Rueda, Telmo Rodriguez	ESP	2014	75cl	CHF	39.00
Walenstadter Müller-Thurgau	SUI		50cl	CHF	23.00
Malanser Riesling x Silvaner, von Salis	SUI		50cl	CHF	23.00
Féchy AOC, Testuz	SUI		50cl	CHF	22.00
Fendant Solaire, Gattlen	SUI		50cl	CHF	22.00
Quintner Federweiss AOC	SUI		50cl	CHF	24.50

ROSEWEINE

Oeil de Perdrix, Château d'Auvernier	SUI	2015	75cl	CHF	41.00
Walenstadter Oeil de Perdrix	SUI		50cl	CHF	23.00

ROTWEINE

Malanser Pinot Noir Selection, von Salis	SUI	2015	75cl	CHF	45.00
Dôle des Monts AOC, R. Gillard	SUI	2015	75cl	CHF	32.00
Biasca Premium Ticino DOC, Gialdi	SUI	2014	75cl	CHF	49.00
J.Heinrich Alpha Burgenland	AUT	2014	75cl	CHF	41.00

Reeh Zweigelt Unplugged Burgenland	AUT	2015	75 cl	CHF	47.00
Mamete Prevostini Grumello, Altellina Superiore DOCG	ITA	2013	75cl	CHF	46.00
Amarone della Valpolicella DOC, La Giaretta	ITA	2012	75cl	CHF	63.00
Chianti Classico DOCG, Poggio al Sole	ITA	2013	75cl	CHF	46.00
Argentiera Poggio ai Ginepri Bolgheri DOC	ITA	2014	75cl	CHF	49.00
Benuara, Rosso Sicilia IGT, Cusumano	ITA	2014	75cl	CHF	42.00
Cusumano Nero d'Avola Sicilia IGT	ITA	2014	75cl	CHF	36.00
Rocca Rubia, Carignano del Sulcis, Santadi	ITA	2013	75cl	CHF	49.00
Chapoutier Rasteau Côte-du Rhône Villages AOC	FRA	2013	75cl	CHF	46.00
Château Brisson Côtes de Castillon AC	FRA	2009	75cl	CHF	56.00
Izadi Reserva Rioja DOC	ESP	2012	75cl	CHF	49.00
Gago Dessau Toro DO, Telmo Rodriguez	ESP	2013	75cl	CHF	39.00
Cabernet Sauvignon, Casa Lapostolle	CHI	2013	75cl	CHF	51.00
Malbec Kaiken	ARG	2014	75cl	CHF	39.00
Walenstadter Pinot Noir	SUI		50cl	CHF	23.00
Malanser Pinot Noir, von Salis	SUI		50cl	CHF	23.00
Dôle du Valais	SUI		50cl	CHF	21.00
Nero d'Avola IGT, Cantina Brusa	ITA		50cl	CHF	22.00
Amarone Valpolicella, Villa Molina	ITA		50cl	CHF	31.00
Merlot del Piave	ITA		50cl	CHF	18.00
Rioja Crianza Bordon, Franco Espanolas	ESP		50cl	CHF	24.00

IHRE PERSÖNLICHEN NOTIZEN

Datum: _____

Zeit: _____

Personenzahl: _____

Apéro: _____

Menü: _____

Weine & Getränke: _____

Blumenschmuck: _____

Spezielle Wünsche: _____
