

MENÜVORSCHLÄGE



Bildungszentrum Neu-Schönstatt

Josef-Kentenich-Weg 1
CH-8883 Quarten

Telefon +41 (0)81 511 02 79
Fax +41 (0)81 511 02 02

www.neuschoenstatt.ch
service@neuschoenstatt.ch

Liebe Gäste

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

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Angebote, die Ihnen helfen, ein genussvolles Menü zu gestalten.

Selbstverständlich sind wir gerne bereit, Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen zu berücksichtigen. Für ein persönliches Menügespräch wenden Sie sich bitte an:

Verena Walder
Barbara Pfaff

Restaurantleiterin
Stv. Restaurantleiterin

Bitte beachten Sie die Allgemeinen Hinweise, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Bei uns werden Sie eine unvergessliche Zeit in wohlthuender Atmosphäre erleben.

UNSERE SPEISESÄLE

Saal mit Bühne	120 - 140 Plätze
grosser Speisesaal	80 Plätze

Die oben erwähnten Säle sind durch eine Zwischenwand getrennt. Wird die Wand geöffnet, bietet der Saal Platz für 200 Personen.

kleiner Speisesaal	40 Plätze
Restaurant	60 Plätze
Terrasse	60 Plätze

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich	8.00 – 21.00 Uhr
---------	------------------

ALLGEMEINE HINWEISE

Menübesprechung	Selbstverständlich helfen wir 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 gerne beliebig zusammengestellt oder abgeändert werden. Gemeinsam werden wir es schaffen, aus Ihrem Anlass ein unvergessliches Ereignis zu machen.
Preis	Unsere Preise verstehen sich inklusiv 8% Mehrwertsteuer in Schweizerfranken. Die Anzahl der Personen hat keinen Einfluss auf den Preis.
Personenzahl	Die bei der Reservationsbestätigung genannte Personenzahl gilt als Richtwert. Fünf Tage vor dem Anlass benötigen wir die verbindliche Personenzahl inkl. Anzahl Kinder. Für definitiv gemeldete, aber nicht erschienene Gäste, berechnen wir den vollen Preis.
Tischanordnung	Die Tische werden nach Ihren Wünschen angeordnet, sofern die Möglichkeit dazu besteht.
Tischdekoration	Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, den Blumenschmuck für Ihren Tisch nach Ihren Wünschen im Haus anfertigen zu lassen. Blumenarrangements und Gestecke werden ab CHF 45.00 angeboten. Spezielle Menükarten werden auf Wunsch für Sie angefertigt.
Unterhaltung	Gerne sind wir Ihnen behilflich für Ihren Anlass die passende Unterhaltung zu organisieren (z.B. Musik, Clowns etc.)
Verlängerung	Bei Grossanlässen kann die Sperrstunde, Montag bis Donnerstag (24 Uhr) sowie Freitag bis Sonntag (01 Uhr), bis längstens 03.00 Uhr verlängert werden. Die Bewilligung muss vom Betrieb eingeholt werden.
Zapfengeld	Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von: 5dl Weine: CHF 12.00 7dl Weine: CHF 18.00 pro Flasche.
Gültigkeit	Ab 01.02.2017 ersetzt alle Versionen.

APÉROVORSCHLÄGE

Cocktail Canapés (Appetithäppchen zubereitet mit Butters-toast) **Mindestbestellung ab 20 Stück pro Sorte**

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

Warmes Apéro-Gebäck **Mindestbestellung ab 20 Stück pro Sorte**

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

Mini-Sandwiches **Mindestbestellung ab 20 Stück pro Sorte**

Verschiedene Brötchen	2.90	pro Stück
gefüllt mit:		
Salami		
Saftigem Bauernschinken		
Geräuchertem Lachs		
Thoncrème		

Aufschnittteller Neu-Schönstatt 17.50

Apéro-Käseplatte auf Holzbrett, serviert mit Birnenbrot 9.50 Portion

Gemüestängeli mit 2 verschiedenen Saucen
(saisonales Gemüse) 5.00 pro Person

Tomaten-Mozzarella-Spiessli 1.00 pro Stück

Frucht-Spiessli 1.20 pro Stück

APÉRO-BUFFETS VARIATIONEN

Buffet Deluxe

Roastbeef-Röllchen mit Gemüse, Rauchlachsroulade mit Meerrettich
Röschchen vom Tête de Moine Käse, Grissini mit Rohschinken,
saisonale Gemüsesticks mit Saucen und gefüllte Oliven mit
Sardellen und Mandeln 24.50 pro Person

Buffet Neu-Schönstatt

Gemischtes Blätterteiggebäck, Meat-Balls mit rassischer Tomatensauce,
Cherry Tomaten-Mozzarella Sticks, Gemüsestrudel,
warme Riesencrevetten im Kartoffelmantel 24.00 pro Person

Buffet Quarten

Dörr-Zwetschgen mit Speck, Sbrinz Möckli mit Nussbrot,
Bündnerfleisch, Melonen, Brötli gefüllt mit Salami und Schinken,
Gemüestängeli mit Dip 16.50 pro Person

Buffet Grill

Dreierlei Würstchen vom Grill, dazu frische Brötli
Gemüestängeli mit Dip 15.50 pro Person

Mit viererlei Würstchen 17.50 pro Person

Buffet Churfürsten

Käseplatte mit Nussbrot, Geräuchertes Forellenfilet,
Bruschetta mit Tomaten, Antipasti Gemüse mit Grissini
son 18.00 pro Person

SUPPEN

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

SALATE

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

VORSPEISEN

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

GERICHTE MIT RINDFLEISCH (CH)

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

GERICHTE MIT KALBFLEISCH (CH)

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

GERICHTE MIT LAMMFLEISCH (NZ/AUS)

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

GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH (CH)

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

GERICHTE MIT POULETFLEISCH (CH/Frankreich)

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

GERICHTE MIT FISCH

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Früchte in Currysauce Trockenreis mit Mandeln Gebratene Banane	17.50
Erlasene Gemüse auf Blätterteigpolster an Kräuterschaum	20.50
Quarkspätzli mit Blattspinat auf Tomatenschaum	19.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Ketchup Pommes Frites	9.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites und Gemüse	11.00
Fischknusperli mit Mayo Salzkartoffeln	9.50
Pouletschnitzel an Rahmsauce Nudeln und Gemüse	11.50
Portion Pommes Frites	7.00
Spaghetti an Tomatensauce	7.00

DESSERT

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

Unsere hauseigene Patisserie bäckt Ihnen auch auf Wunsch eine Torte Ihrer Wahl.

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

Frühlingssalat mit Speck und Croutons

Gefüllte Kalbsbrust mit Morchelrahmsauce
neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
Gemüsebouquet

Zweierlei Tobleronemousse

39.50

SOMMER

Kraftbrühe mit Eierstich

Tomaten-Mozzarella Salat mit Pesto

Rindsfilet Tournedo an grüner Pfeffersauce
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

Erdbeerparfait mit Holunderblütensauce

58.00

HERBST

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Rehgeschnetzelttes mit Trauben und Dörripflaumen
an Portweinrahmsauce

Spätzli
Rotkraut

Variationen von Marroni mit Traubensorbet

45.50

WINTER

Kraftbrühe mit Flädli

Blattsalat mit geräucherter Entenbrust
an Himbeervinaigrette

Roastbeef an Sauce Bernaise
Röstikroketten
Gemüsebouquet

Mandarinenquarkschnitte mit Maraschino

48.00

UNSERE WEINE

WEISSWEINE

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

ROSEWEINE

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



ROTWEINE

Malanser Pinot Noir Selection, von Salis	SUI	2015	75cl	45.00
Dôle des Monts AOC, R. Gillard	SUI	2015	75cl	32.00
Biasca Premium Ticino DOC, Gialdi	SUI	2014	75cl	49.00
J.Heinrich Alpha Burgenland	AUT	2014	75cl	41.00
Reeh Zweigelt Unplugged Burgenland	AUT	2015	75 cl	47.00
Mamete Prevostini Grumello, Altellina Superiore DOCG	ITA	2013	75cl	46.00
Amarone della Valpolicella DOC, La Giarretta	ITA	2012	75cl	63.00
Chianti Classico DOCG, Poggio al Sole	ITA	2013	75cl	46.00
Argentiera Poggio ai Ginepri Bolgheri DOC	ITA	2014	75cl	49.00
Benuara, Rosso Sicilia IGT, Cusumano	ITA	2014	75cl	42.00
Cusumano Nero d'Avola Sicilia IGT	ITA	2014	75cl	36.00
Rocca Rubia, Carignano del Sulcis, Santadi	ITA	2013	75cl	49.00
Chapoutier Rasteau Côte-du Rhône Villages AOC	FRA	2013	75cl	46.00
Château Brisson Côtes de Castillon AC	FRA	2009	75cl	56.00
Izadi Reserva Rioja DOC	ESP	2012	75cl	49.00
Gago Dessau Toro DO, Telmo Rodriguez	ESP	2013	75cl	39.00
Cabernet Sauvignon, Casa Lapostolle	CHI	2013	75cl	51.00
Malbec Kaiken	ARG	2014	75cl	39.00
Walenstadter Pinot Noir	SUI		50cl	23.00
Malanser Pinot Noir, von Salis	SUI		50cl	23.00
Dôle du Valais	SUI		50cl	21.00
Nero d'Avola IGT, Cantina Brusa	ITA		50cl	22.00
Amarone Valpolicella, Villa Molina	ITA		50cl	31.00
Merlot del Piave	ITA		50cl	18.00
Rioja Crianza Bordon, Franco Espanolas	ESP		50cl	24.00

IHRE PERSÖNLICHEN NOTIZEN

Datum:

Zeit:

Personenzahl:

Apéro:

Menü:

Weine & Getränke:

Tischdekoration:

Spezielle Wünsche:
