

Berggasthaus Hand

Bankettmenues 2024



Berggasthaus Hand – Ibergereggsstrasse 35
CH-6432 Rickenbach b. Schwyz

Telefon: +41 (0)41 811 23 62

info@berggasthaus-hand.ch – www.berggasthaus-hand.ch

Lieber Gast

Ich bin das Bankettchueli des Berggasthaus Hand und freue mich sehr, dass Sie sich zusammen mit mir auf eine kulinarische Reise begeben.

Sie als Gastgeber möchten Ihre Gäste verwöhnen und ich helfe Ihnen gerne dabei. Einige Menüs sind schon zusammengestellt, aber Sie dürfen Ihre persönlichen Wünsche bekanntgeben, an den Menüs Änderungen vornehmen und Ihre Anregungen weitergeben.

Ich wünsche Ihnen schon jetzt viel Spass und viel Vergnügen und freue mich, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Cocktail und Apéro

Cocktailcanapés mit feiner Forellenmousse	Fr. 3.50/Stk,
Cocktailcanapés mit einer Mousse von der Entenleber	Fr. 3.50/Stk.
Cocktailcanapés mit Rindstartar	Fr. 3.50/Stk,
Räucherlachs-Pikelets	Fr. 3.50/Stk.
Truthahn-Pikelets mit Preiselbeeren	Fr. 3.50/Stk.
Hühnerleberpâté auf Halbmondtoasts	Fr. 3.50/Stk.
Schnittlauch-Crêpes mit geräucherter Forelle	Fr. 3.50/Stk.
Hühnerspiesschen mit hausgemachtem Saté	Fr. 3.50/Stk.
Blätterteig-Taschen, gefüllt mit Schinken und Crème fraîche	Fr. 3.50/Stk.
Spiesschen mit frischen Kirschtomaten und Mozzarellakugeln	Fr. 3.50/Stk.
Karamellierte Äpfel auf Pumpernickel	Fr. 3.50/Stk.

Menuevorschläge

I.

Gemischter Salat

Schweinshalsbraten an seinem Jus
Weisswein-Risotto

Fr. 28.50

II.

Fleischbrühe nach Grossmutter Art (Spatz)

Schweinsrahmschnitzel
Butternudeln und Gemüse garnitur

Fr. 29.50

III.

Hausgemachte Metzgerterrine

Schinken im Brotteig
Kartoffelsalat
Blattsalate in der Schüssel serviert

Schwarzwälder-Japonais

Fr. 39.50

IV.

Bunter Blattsalat mit sautierten Champignons und Specklardons

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Chnoblicrôtons

„Chronäbrätä“ vom Schwein an Orangenjus
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Rumtopf mit Vanilleglace

Fr. 58.50

V.

Marinierter, leicht geräucherter Lachs an einer Senf-Dill-Sauce

Klare Gemüsesuppe mit Einlage

Schweinsfilet Mignon an grüner Pfeffersauce
Duchessekartoffeln und Gemüse garnitur

Hausgemachtes Schokoladenmousse

Fr. 62.50

Menuevorschläge

VI.

Landrauchschinken mit Zigerschaum und Nüssen

Gelberbssuppe mit Gnagi und Speckstreifen

Gespickter Rindsbraten an seinem Jus

Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Lebkuchen mit Rahm

Fr. 57.50

VII.

Bunter Blattsalat

mit Champignons, Brotcroûtons und Specklardons

Rosa gebratenes Roastbeef, serviert mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin begleitet von feinen Spargeln (saisonal)

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Pfefferminze

Fr. 69.50

VIII.

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Pilzragout

Doppelte Kraftbrühe mit Eierstich

Zwischenrippenstück am Stück gebraten "Gastronome"

Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur

Parfait "Grand Marnier"

Fr. 68.50

IX.

Marinierter, leicht geräucherter Lachs an einer Senf-Dill-Sauce

Kalbsteak mit Morchelsauce

Butternudeln und Gemüse garnitur

Baileys-Parfait

Fr. 69.50

Menuevorschläge

X.

Maiscrèmesuppe
mit einem Schuss Bourbon-Whiskey

Lammnierstück vom Grill, mariniert mit Kräutern
serviert an einer Cassissauce
begleitet von weissen Spargeln (saisonal)

Sorbetvariation im Hüppenblatt
begleitet von Saisonfrüchten

Fr. 56.50

XI.

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons

Währschafte Bauernsuppe

„Innerschwiizer Metzgete“

Feine Schlachtprodukte vom Schwein
Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen

Meringues mit Glace und Rahm

Fr. 68.50

XII.

Kleiner gemischter Salat

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhäubchen

Original Luzerner Chügelipastete

Trockenreis

Gebrannte Crème

Fr. 47.50

XIII.

Melone mit Rohschinken (saisonal)

Rindsvoessen nach Genfer Art

Polenta

Hausgemachtes Vacherin-Glace-Törtchen

Fr. 44.50

Menuevorschläge

XIV.

Schwyzter Ratsherrentopf

Kleiner Blattsalat als Einstimmung

Rindsfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet
Kalbsleber, Kalbsnieren, Milkscheiben
Specktranchen, Cipollatawürstchen
Sauce Béarnaise und kräftige Rotweinsauce
Bratkartoffeln
Erbsli und Rüebli

Beeren in Weinschaum

Fr. 72.50

XV.

Unser Hit für's gemütliche Zusammensein:

Fondue Chinoise oder Fondue Bourguignon

Mini (Rind-, Schwein- und Pouletfleisch) pro Person Fr. 45.50

Midi (Rind-, Schwein-, Kalb- und Pouletfleisch) pro Person Fr. 49.50

Maxi (Rind-, Schwein-, Kalb-, Pferd- und Pouletfleisch) pro Person Fr. 54.50

mit verschiedenen Dipp-Saucen, diversen Salaten, reichlicher Garnitur-Platte mit Essig-Gemüsen, diversen Früchten, dazu Pommes frites oder eine Beilage nach Ihrer Wahl.

XVI.

Grillzeit

Feine Grilladen vom Holzkohlengrill

Wir stellen die Grilladen nach ihren Wünschen zusammen und servieren diese mit frischen Salaten, feinen Saucen, Garnituren und Brot.

Die süsse Versuchung

hier eine kleine Auswahl:

Caramelköppli nach Art des Hauses parfümiert mit Amaretto, garniert mit Rahm	Fr. 9.50
Gebrannte Crème, garniert mit Rahm	Fr. 9.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Maracaibo Clasificado Grand Cru Schokolade der Firma Felchlin	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat, garniert mit Rahm	Fr. 9.50
Frische Beeren mit Weinschaum	Fr. 12.50
Hausgemachtes Vacherin-Glace-Törtchen	Fr. 12.50
Baileys-Parfait, garniert mit frischen Früchten	Fr. 12.50
Parfait „Grand-Marnier“	Fr. 12.50

...oder lieber ein feines Stück Kuchen zum Kaffee

Schwarzwälder-Japonais	Fr. 7.50
Aargauer Rüeblitorte	Fr. 7.50
„Limburgse Vlaai“ Gebäckspezialität aus der Provinz Limburg (NL) -gefüllt mit Kirschen -gefüllt mit Aprikosen -gefüllt mit Äpfeln -gefüllt mit Stachelbeeren -gefüllt mit Pflaumenmus -gefüllt mit Reis -gefüllt mit Buttercrème	Fr. 7.50

Alle Preise sind inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.