

Menüvorschläge

HOTEL-RESTAURANT

RATHHAUS

Apéro

Preis in CHF

Budget

Bruschetta mit Tomaten, Crostini mit Thon, Chips, Nüssli

10.00

Aare

Bruschetta mit Tomaten, Crostini mit Thon, Grissini mit Parma, Oliven, Parmigiano

16.00

Rathaus

Bruschetta mit Tomaten, Crostini mit Thon, Grissini mit Parma, Cherrytomaten mit Mozzarella,
Gemüserollen, Krevettenspiessli, Oliven, Parmigiano

26.00

Riche

Bruschetta mit Tomaten, Crostini mit Thon, Grissini mit Parma, Cherrytomaten mit Mozzarella,
Gemüserollen, Vitello Tonnato, Roastbeef mit Tartar, Krevettenspiessli, Carpaccio vom Rind,
Saisocrèmesuppe, Parmigiano, Oliven,
Kuchen und Sorbet

45.00

Preis in CHF

Vorspeisen

Bunter Blattsalat

mit italienischem oder französischem Dressing

9.50

Gemischter Salat

mit italienischem oder französischem Dressing

11.00

Tomaten mit Burrata

Burrata mit Tomaten und Olivenöl

18.00

Nüssler Salat

mit Speck und Ei (saisonal)

13.50

Vitello Tonnato

mit Zwiebeln und Kapern, kleines Salatbouquet an italienischem Dressing

25.00

Carpaccio

vom Rind, mit Rucola und Parmesansplitter

23.00

Lachsterine

mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Kräutern

24.00

Antipasti

verschiedene italienische Vorspeisen

25.00

Bresaola

mit Mozzarella Streifen und Balsamico

25.00

Suppen

	Preis in CHF
Tomatensuppe mit Basilikum	10.50
Minestrone hausgemachte Gemüsesuppe	11.50
Kartoffelsuppe mit Lauch	9.50
Steinpilzsuppe mit Trüffelaroma	14.00
Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen	9.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Kürbisöl (saisonal)	11.50
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	9.50
Gazpacho kalte Gemüsesuppe	11.50

Warme Vorspeisen

Preis in CHF

Rotwein Risotto

mit Mascarpone oder Gorgonzola

18.00

Ravioli

mit Füllung nach Saison

21.00

Parmigiana

Auberginenauflauf mit Tomatensauce

18.00

Wolfsbarschfilet

gebraten, mit Oliven, Kapern und Tomatenwürfel

23.00

Grillgemüse

mit Burrata

21.00

Rigatoni

mit Speckwürfel, Broccoli und Olivenöl

19.00

Vegetarische Hauptgerichte

Preis in CHF

Cannelloni

mit Spinat-Quarkfüllung und Parmesan überbacken

24.00

Steinpilz-Risotto

25.00

Kürbis-Risotto

mit Mascarpone (saisonal)

25.00

Gemüselasagne

24.00

Ravioli

mit Füllung nach Saison, Salbeibutter und Parmesansplitter

27.00

Rigatoni

an Zitronensauce, Blattspinat und Cherrytomaten

25.00

Casarecce

mit Tomatensauce und Burrata

24.00

Hauptgerichte mit Fisch

	Preis in CHF
Wolfsbarschfilet gebraten, dazu Fregola und Marktgemüse	39.00
Lachsfilet gebraten, dazu Orangerisotto mit Münze	38.00
Goldbrassenfilet an Gemüse vinaigrette, dazu Babykartoffeln	38.00

Beilagen können nach Wunsch angepasst werden.

Hauptgerichte mit Fleisch

	Preis in CHF
Rindsfilet an Nebiolosauce	43.00
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bernaise	42.00
Troisfilet Kalb, Schwein, Rind mit an Pfeffersauce	45.00
Kalbsrücken glasiert mit Honig und Marktgemüse	42.00
Piccata vom Schwein, nach Mailänder Art	27.00
Rindsbraten geschmort im Rotwein dazu Karotten	32.00
Rindsragout im Bier-Paprikasauce mit Peperoni	27.00

Pouletbrüstli

vom Grill mit Erbsencreme

26.00

Schweinsschnitzel

mit Champignons-Rahmsauce

25.00

Kalbssaltimbocca

Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken

41.00

Beilagen zu den Hauptgerichten

Gemüsegarnitur mit einer Beilage nach Wahl:

Kartoffelgratin, Röstikroketten, Kartoffelpüree, Parmesan-Risotto, Safran-Risotto, Polenta, Nudeln, Bratkartoffeln

Desserts

Preis in CHF

Tiramisú	12.00
Panna Cotta mit Waldbeeren	12.00
Fruchtsalat mit Vanilleglace	12.50
Caramel crème	10.00
Crema catalana	11.00
Sorbet mit Campari oder Prosecco	11.00
Mascarponecrème mit Fruchtaroma	11.00
Rathausdessert 3 verschiedene Mini-Desserts nach Wahl	16.00

Dessertbuffet

6 verschiedene Sorten Mini- Desserts nach Wahl (3 Stück pro Person)

Preis in CHF

18.00

Dessertbuffets sind ab 20 Personen möglich. Treffen Sie Ihre Auswahl aus den untenstehenden Desserts.

- Frische Fruchtsalat
- Panna Cotta
- Tiramisú
- Crema Catalana
- Profiteroles
- Crème Caramel
- Parfait mit Amaretto
- Quarktorte
- Glace nach Wahl
- Sorbet nach Wahl
- Lauwarmer Schokoladenkuchen
- Schokoladencreme
- Apfelkuchen
- Mascarponecrème mit Früchtearoma

Menüs Budget

Menü „Italia“

Grüner Blattsalat mit italienischem
Dressing

Tomatencrèmesuppe

Schweinspiccata mit
Risotto

Tiramisu

3-Gänge 41.00

4-Gänge 47.00

Menü „Gerbere“

Grüner Blattsalat mit
Hausdressing

Bündner Gerstensuppe

Rindsragout an Paprika-Biersauce
Kartoffelstock

Apfelkuchen

3-Gänge 41.00

4-Gänge 47.00

Menü „Klassik“

Grüner Blattsalat mit
Hausdressing

Bouillon mit Flädli

Rahmschnitzel vom Schwein
Nudeln
Karotten

Crème Caramel

3-Gänge 41.00

4-Gänge 47.00

Menü 1

Nüssler-Salat mit
Speck und Ei

Steinpilzsuppe

Schweinsfilet
An Pfefferrahmsauce, Polenta und
Marktgemüse

Profiteroles mit Schoggicreme

3-Gänge 56.00
4-Gänge 62.00

Menü 2

Gemischter Salat

Ravioli mit Saisonfüllung
an Salbeibutter

Wolfsbarschfilet
gebraten mit Fregola und
Markgemüse

Schokoladenkuchen mit
Vanillesauce

3-Gänge 65.00
4-Gänge 73.00

Menü 3

Tomaten mit Burrata und
Basilikum

Bouillon mit Porto

Kalbsrücken glasiert
an Pfeffersauce, Risotto und
Marktgemüse

Panna Cotta mit Waldbeeren

3-Gänge 66.00
4-Gänge 72.00

Menü 4

Rindscarpaccio mit Parmesan und
Rucola

Rotwein Risotto mit Mascarpone

Kalbs Saltimbocca mit
Nudeln und Marktgemüse

Mascarponecreme mit
Früchtearoma

3-Gänge 76.00

4-Gänge 82.00

Menü 5

Saisonsalat mit geräuchertem
Lachs, Senf-Honigsauce

Bouillon mit Eierstich

Roastbeef englisch gebraten
Sauce Bernaise
Kartoffelgratin, Marktgemüse

Lauwarme Schoggikuchen

3-Gänge 72.00

4-Gänge 79.00

Menü 6

Vitello Tonnato

Tomatencrèmesuppe

Schweinspicatta mit
Risotto

Tiramisu, Panna Cotta, Sorbet

3-Gänge 63.00

4-Gänge 68.00

Menü 7

Lachsterine mit Frischkäse und
getrockneten Tomaten

Bouillon mit Porto

Rindsfilet vom Grill
Pfeffersauce
Babykartoffeln, Marktgemüse

Crema Catalana

3-Gänge 71.00

4-Gänge 77.00

Menü 8

Gemischter Salat

Tomatencremesuppe

Schmorbraten
Kartoffelstock
Marktgemüse

Lauwarme Schoggikuchen

3-Gänge 48.00

4-Gänge 57.00

Menü 9

Lauchsuppe

Ravioli mit saisonale Füllung an
Salbeibutter

Pouletbrust mit Parmaschinken
und Käse überbacken
Risotto

Tiramisu

3-Gänge 52.00

4-Gänge 58.00

Allgemeine Informationen

Maximal mögliche Sitzplätze

Velschensaal: 90 Personen (Saalmiete- ist in den Menüpreisen inbegriffen)

Gerberstube: 40 Personen

Grillraum: 22 Personen

Wintergarten: 60 Personen

Teilnehmerzahl

Die uns spätestens 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird so in die Rechnung gestellt.

Dekoration

Einfache Dekoration wie Kerzen und Blumen werden von uns zur Verfügung gestellt.

Bei besonderen Wünschen, besprechen Sie diese mit dem Ansprechpartner.

Menüwahl

Sie können Ihr Menü selbst zusammenstellen oder ein vorgeschlagenes Menü auswählen. Pro Anlass kann 1 Menü ausgewählt werden, mit einer vegetarischen Variante. Die Menüs bieten wir für Gruppen ab 20 Personen an.

Verlängerung

Bis maximal 03.30 Uhr, ab 24.00 Uhr belasten wir Ihnen 150.00 Franken pro angebrochene Stunde (ebenso die amtlichen Gebühren).

Saalmiete für Sitzungen

Die Miete des Velschensaals (ohne Konsumation) beträgt:

-bis 6 Stunden: 300 CHF

-ganzer Tag: 500 CHF

Beamer, Leinwand, Musikanlage: 100 CHF

Preise

Die angegebenen Preise sind inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.