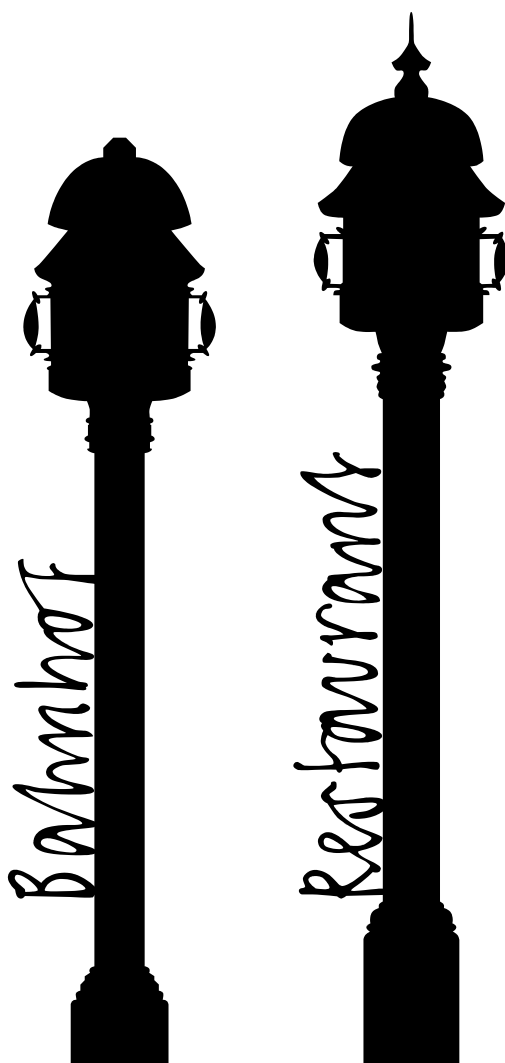


Restaurant Bahnhof, Bahnhofstrasse 10, 6102 Malters, Telefon 041/ 497 11 14, Telefax 041/ 497 21 38



Bankett-Menuvorschläge

Sehr geehrter Bankettgast

Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankett-Menuvorschläge überreichen zu dürfen. Wir setzen alles daran, dass Ihr Bankett ein schönes Erlebnis wird.

Um Ihnen und uns die Organisation Ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir für Sie folgende Informationen zusammengestellt:

- Pro Gesellschaft kann grundsätzlich nur ein Menu bestellt werden, damit wir Ihnen eine optimale Qualität servieren können.
- Wir bitten Sie, uns 2 Tage vor Ihrem Anlass die verbindliche Personenzahl mitzuteilen.
- Tischpläne erstellen wir gerne mit Ihnen zusammen, damit wir Ihre Wünsche berücksichtigen können.
- Blumendekorationen bestellen wir gerne für Sie bei unserer Floristin. Sie werden Ihnen dann zum Selbstkostenpreis weiterverrechnet.
- Die Verlängerungsgebühr beträgt 50.-- sFr. Für zusätzliche Personalunkosten berechnen wir 50.00 sFr. pro MA und Stunde.
- Für Anlässe im Gemeidesaal wird für die Saalmiete Chf 350.-- des Rechnungsbetrages dazu gerechnet.

Gerne sind wir auch bereit, spezielle Speisen auf Ihren Wunsch zuzubereiten. Setzen Sie sich zu diesem Zweck mit Herrn Koller in Verbindung.

Räumlichkeiten

Stubeli	max. 12 Personen
Gleis 5	max. 45 Personen
Restaurant	max. 38 Personen

Gemeinde-Saal max. 160 Personen
Für Anlässe im Gemeidesaal wird für die Saalmiete Chf 350.-- des Rechnungsbetrages dazu gerechnet.

Unsere Vorschläge sind als Ideen gedacht. Gerne stellen wir mit Ihnen ein individuelles Menu für Ihren Anlass zusammen. Die einzelnen Gänge sind miteinander kombinierbar. Aus saisonalen Gründen sind nicht immer alle Speisen verfügbar.

Varinate 1

Gemischter Blattsalat mit Sprossen und Kernen	9.00
---	------

Hackbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Mischgemüse	24.00
--	-------

Caramel Creme mit Birnensplitter und Rahm	6.60
---	------

Menu Komplett	36.50
----------------------	--------------

Variante 2

Gemischter Blattsalat mit Sprossen und Kernen	9.00
---	------

Schweinshalsbraten an Dörrzwetschgensauce mit Teigwaren und Mischgemüse	23.50
---	-------

Schockoladen Creme mit Rahmhaube	6.60
----------------------------------	------

Menu Komplett	36.50
----------------------	--------------

Variante 3

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen	12.50
--	-------

Fleischvogel an Bratensauce mit Kartoffelstock, Bohnen und Karotten	22.50
---	-------

Vanille Creme mit Rahmhaube	6.60
-----------------------------	------

Menu Komplett	38.00
----------------------	--------------

Variante 4

Gemüse Suppe mit Rahmhaube	7.50
----------------------------	------

Schweinsgeschnetzeltes mit Teigwaren und Bohnenbündel und Karotten	25.00
--	-------

Schockoladen Creme mit Birnen Splitte und Rahm	7.50
--	------

Menu Komplett	36.50
----------------------	--------------

Variante 5

Grüner Blattsalat mit Sprossen und Kernen	9.00
Buffet mit hausgemachten Casarecce Teigwaren mit drei verschiedenen Saucen	23.00
Kleines Bahnhof Ice Kaffee im Weckglas	8.00

Menu Komplet **36.50**

Varinate 6

Karotten Suppe mit Kerbel	7.50
Nüsslisalat mit Ei	12.50
Schweizer Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reising	27.50

Menu Komplet **43.50**

Variante 7

Grüner Blattsalat vom Biohof Widacher	9.00
Schweinscarréebraten an Bratenjus mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	28.50
Hausgemachten Caramel Chöpfli	6.50

Menu Komplet **40.50**

Variante 8

Bunter Mischsalat mit Sprossen und Kernen	9.50
Poulet Stroganoff mit Sauerrahm und hausgemachten Teigwaren	27.50
Kleines Bahnhof Ice Kaffee im Weckglas	8.00

Menu Komplet **41.50**

Variante 9

Tomaten Suppe mit Rahmhaube	8.50
Schweinssteak an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüsebouquet	29.50
Vanille Creme mit Rahmhaube	6.60
Menu Komplet	41.00

Variante 10

Salatbouquet mit Speck und Nuss	12.50
Rindsbraten an Jus mit Spätzli und Mischgemüse	31.50
Kleiner Coup Danmark	9.50
Menu Komplet	48.50

Variante 11

Kleiner Gemischter Salat	11.00
Rindsfleischwürfel an Rotweinsauce mit Polenta Rosso und Gemüsebouquet	32.50
Hausgemachtes Waldbeeren Parfait	12.50
Menu Komplet	49.50

Variante 12

Karottensuppe mit frischem Kerbel	8.00
Ruccolasalat an Kräuterdressing mit Sbrinz	11.50
Schweinscarréebraten an Bratenjus mit Kartoffelgratin und Gemüse	28.50
Tobleronen Mousse mit Birnen	11.50
Menu Komplet	53.50

Variante 13

Bouillon mit Flädli	7.50
Hauspastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat	14.50
Schweinsfilet im Speckmantel an Marsalajus und Safranrisotto	36.50
Waldbeeren Parfait mit Beeren Topping	12.50
Menu Komplet	64.00

Variante 14

Spargelcremesuppe mit Spargelstreifen (Saison)	9.50
Mischsalat mit Sprossen und Kernen	9.50
Rinds Stroganoff (Filet 50.00) an Paprikasauce und Nudeln	39.50
Frischer Fruchtsalat mit Zwetschgensorbet	11.50
Menu Komplet	62.50

Variante 15

Kräuter Gemüse Creme mit Rahmhaube	7.50
Saison-Ravioli an Kräuteröl und getrockneten Tomaten	12.50
Rindsfild am Stück gebraten an Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	55.00
Kleines Bahnhof Ice Kaffee im Weckglas	8.00
Menu Komplet	74.50

Variante 16

Vorspeisen-Buffer

Platten mit Trockenfleisch, geräucherter Lachs und Antipasti
Frittierte Mini-Frühlingsrolle, Poulet-Spiess an Chutneysauce
Salatbuffet mit verschiedenen Salaten und diversen Beilagen
Mozzarella-Tomaten-Spiess und Oliven-Mozzarella-Spiess
Verschiedene Brote

Hauptbuffet

Roastbeef mit Bernaissauce und Kartoffelgratin
Schweinsfilet an Pommerysenfsauce und Reis
Mischgemüse

Dessert

Mini Pâtisserie
Waldbeeren Parfait
Tobleronenmousse und Fruchtspiess
Fruchtsalat
Käseplatte

Menu Komplet

99.50

Speisenangebot

Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	7.00 sFr.
Verschiedene Crèmesuppen (Saison)	7.50 sFr.
Tomaten Creme Suppe mit Rahmhaube und Kerbel	8.50 sFr.

Kalte Vorspeisen

Terrinen mit Sauce Cumberland, Toast und Butter	14.50 sFr.
Melonen mit Rohschinken	13.50 sFr.
Geräucherte Forelle mit Toast und Butter	15.50 sFr.
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter	16.50 sFr.

Warme Vorspeisen

Pastetchen mit Gemüsefüllung	11.50 sFr.
Pastetchen mit Pilzfüllung	11.50 sFr.
Toast mit sautierten Pilzen an Kräuterrahmsauce	11.50 sFr.
Saisonale gefüllte Ravioli von Safra Teigwarenfabrik	12.50 sFr.
Lachsforellenfilet auf Gemüsebeet mit Reis an Weissweinsauce	15.00 sFr.

Salate

Grüner Salat	9.00 sFr.
Mischsalat mit Früchten und Kernen	9.50 sFr.
Gemischter Salat	12.00 sFr.
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	12.50 sFr.
Salatbouquet mit Sbrinz	11.50 sFr.
Salatbouquet mit warmen Pilzen, gewürzt mit Aceto di Modena	13.50 sFr.
Salatbouquet mit Speck und Nüssen	13.50 sFr.
Salatbouquet mit Rauchlachstartar	21.50 sFr.
Salat Buffet mit fünf verschiedenen Salaten und Beilagen	16.00 sFr.

Hauptspeisen

Vom Schwein

Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel und verschiedenen Salaten	28.00 sFr.
Kotelettbraten mit Bratenjus	25.60 sFr.
Schweins Cordonbleu mit Pommes Frites	36.00 sFr.
Schweinsrahmschnitzel	28.50 sFr.
Schweinsvoressen mit Pilzen	24.50 sFr.
Schweinscarréebraten an Thymian Sauce	28.50 sFr.
Schweinsfilet im Speckmantel an Marsalajus	36.50 sFr.

Vom Kalb

Luzerner Kugelipastetli	24.50 sFr.
Kalbscarréebraten	55.50 sFr.
Kalbssteak an Pilzrahmsauce oder Calvadosrahmsauce	52.50 sFr.

Vom Rind

Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen	22.20 sFr.
Rindsvoressen an Rotweinsauce	25.50 sFr.
Rindsbraten an Thymian Jus	31.50 sFr.
Roastbeef mit Bearnais-Sauce	43.50 sFr.
Rinds Stroganoff	39.50 sFr.
Rindsfilet Stroganoff (Filet)	50.00 sFr.
Rindsfilet mit Bearnais-Sauce	55.00 sFr.

Vom Lamm

Lammrücken mit Kräutern	42.50 sFr.
-------------------------	------------

Vom Huhn

Pouletcurrygeschnetzeltes im Reisring	28.50 sFr.
Poulet-Stroganov mit Butternudeln	28.50 sFr.
Pouletbrust an Pommerysenfsauce	28.50 sFr.

Vegetarische Hauptspeise

Gemüse Curry im Reisring	25.00 sFr.
Randenvoessen an Paprikasauce mit Reis und Gemüse	25.50 sFr.
Gemüse Piccata mit Tomaten Spaghetti	26.50 sFr.
Kohlrabi Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Hausgemachten Nudeln und Gemüse	26.50 sFr.
Saisonale gefüllte Ravioli von Safra Teigwarenfabrik Luzern	26.50 sFr.

Sättigungsbeilagen zu den Hauptspeisen

Wählen Sie eine Sättigungsbeilage zu Ihrem Gericht aus:

Trockenreis, Butternüdeli, Pommes Frites, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln, Polenta, Spätzli, Rösti

Im Preis der Hauptspeisen sind Stärkebeilage, Gemüse und Nachservice einberechnet.

Süssspeisen

Caramel Chöpfli	6.50 sFr.
Nougattorte	7.00 sFr.
Schokoladencreme mit Birne und Schlagrahm	6.60 sFr.
Caramel-Creme	6.60 sFr.
Schwarzwälder-Torte	7.50 sFr.
Bahnhof Ice Kaffee	11.50 sFr.
Zitronensorbet mit Wodka und Sorbetglace	12.50 sFr.
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm oder Kirsch	11.50 sFr.
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	13.50 sFr.
Hausgemachtes Parfait mit Beerenmix	12.50 sFr.
Hausgemachtes Amaretti Parfait	12.50 sFr.
Hausgemachtes Tobleronen-Mousse mit Früchten	12.50 sFr.

Vorschläge Partyservice/ Catering

Variante 17

Mischsalat vom Biohof	9.50
Gehacktes mit hausgemachten Teigwaren und Apfelmus	17.50
Carmel Creme	6.50

Menu Komplet 28.50

Variante 18

Gemischter Blattsalat	9.00
Schweinscarréebraten an Rahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	27.50
Tiramisu im Weckglas	8.50

Menu Komplet 35.80

Variante 19

Bure Hamme aus dem Emmental mit Kartoffelsalat und Bürli

Menu Komplet 24.50

Variante 20

Mischsalat vom Biohof	9.50
Reis Casimir vom schweizer Poulet im Reiring	24.50
Frischer Saison-Fruchtsalat	10.50

Menu Komplet 36.50

Variante 21

Salat mit Karotten, Mais und Crôutons	8.50
Schweinsfilet im Speckmantel an Marslajus mit Pilzrisotto und Gemüse	38.50
Griess Chöpfli mit Beerenmix	6.00

Menu Komplet 45.00