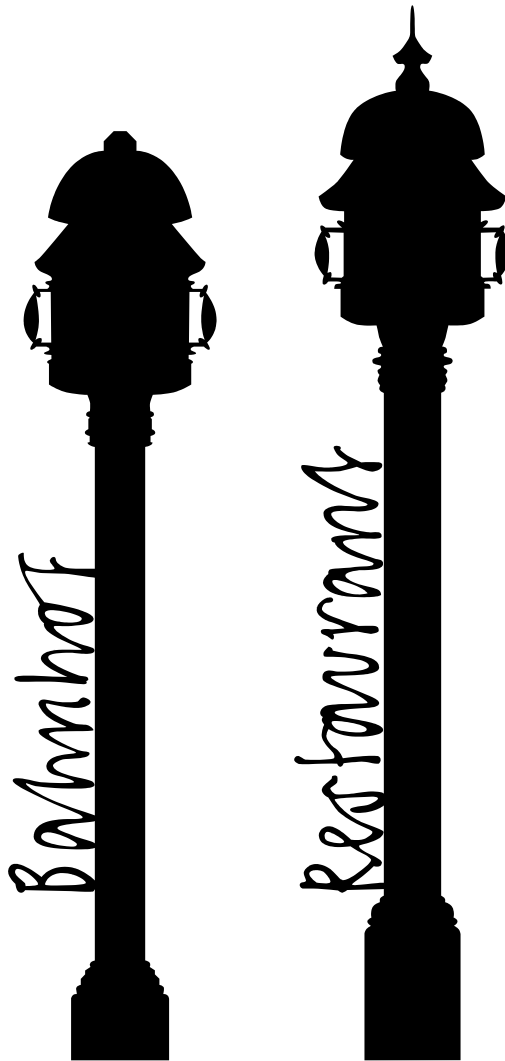


Restaurant Bahnhof, Bahnhofstrasse 10, 6102 Malters, Telefon 041/ 497 11 14, Telefax 041/ 497 21 38



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.

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

Räumlichkeiten

Gleis 5	max. 45 Personen
Stubeli	max. 12 Personen
Gemeinde-Saal	max. 180 Personen
Dach-Saal	max. 70 Personen

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 7.70

Hackbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Mischgemüse 18.00

Caramel Creme mit Birnensplitter und Rahm 6.00

Menu Komplett 27.50

Variante 2

Gemischter Blattsalat mit Sprossen und Kernen 7.70

Schweinshalsbraten an Dörrzwetschgensauce mit Teigwaren und Mischgemüse 19.50

Schockoladen Creme mit Rahmhaube 6.00

Menu Komplett 28.80

Variante 3

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen 9.00

Fleischvogel an Bratensauce mit Kartoffel, Bohnen und Karotten 19.60

Zitroneneisstange mit Ananas 6.00

Menu Komplett 31.50

Variante 4

Broccoli Suppe mit Rahmhaube 7.50

Schweinsgeschnetzeltes mit Butterrösti und Bohnenbündel und Karotten 24.00

Schockoladen Creme mit Birnen Splitte und Rahm 5.50

Menu Komplett 31.50

Variante 5

Grüner Blattsalat mit Sprossen und Kernen	7.70
Buffet mit hausgemachten Spaghetti mit drei verschiedenen Saucen	18.00
Kleines Bahnhof Ice Kaffee	7.50

Menu Komplett 31.80

Varinate 6

Karotten Suppe mit Kerbel	7.50
Nüsslisalat mit Ei	9.50
Schweizer Pouletgeschnetztes an Currysauce im Reisring mit Fruchtspiess	24.50

Menu Komplett 35.50

Variante 7

Grüner Blattsalat vom Biohof Widacher	7.50
Schweinscarréebraten mit Dörrzwetschgen an Bratenjus mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	26.50
Hausgemachten Caramel Chöpfli	6.50

Menu Komplett 37.00

Variante 8

Bunter Mischsalat mit Sprossen und Kernen	8.50
Poulet Stroganoff mit Sauerrahm und hausgemachten Teigwaren	27.50
Kleines Bahnhof Ice Kaffee	7.50

Menu Komplett 37.00

Variante 9

Tomaten Suppe mit Rahmhaube	8.00
Schweinssteak an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüsebouquet	28.00
Dessertstange mit Rahm	6.00

Menu Komplet **38.50**

Variante 10

Salatbouquet mit Speck und Nuss	11.50
Rindssaftplätzli an Zwiebelsauce mit Spätzli und Mischgemüse	25.50
Kleiner Coup Danmark	8.00

Menu Komplet **40.50**

Variante 11

Gemischter Salat	9.50
Rindfleischwürfel an Rotweinsauce mit Polenta und Gemüsebouquet	25.50
Hausgemachtes Waldbeeren Parfait	10.50

Menu Komplet **42.50**

Variante 12

Karottensuppe mit frischem Kerbel	7.50
Ruccolasalat an Kräuterdressing mit Sbrinz	10.50
Schweinscarréebraten an Jus mit Dörrzwetschgen, Kartoffelgratin und Gemüse	26.50
Tobleronen Mousse mit Birnen	10.50

Menu Komplet **48.50**

Variante 13

Bouillon mit Flädli	6.00
Hauspastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat	11.50
Schweinsfilet im Speckmantel an Marsalajus und Safranrisotto	38.50
Waldbeeren Parfait mit Beeren Topping	10.50

Menu Komplet **55.50**

Variante 14

Spargelcremesuppe mit Spargelstreifen	8.50
Mischsalat mit Sprossen und Kernen	8.50
Rindshuft Stroganoff (Filet 46.00) an Paprikasauce und Nudeln	37.50
Frischer Fruchtsalat mit Zwetschgensorbet	10.50

Menu Komplet **56.00**

Variante 15

Kräuter Gemüse Creme mit Rahmhaube	7.50
Saison-Ravioli an Kräuteröl und getrockneten Tomaten	11.50
Rindsfild am Stück gebraten an Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	48.00
Kleines Bahnhof Ice Kaffee	7.50

Menu Komplet **66.60**

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 Pommerysensaure und Reis
Mischgemüse

Dessert

Mini Pâtisserie
Waldbeeren Parfait
Tobleronenmousse und Fruchtspiess
Fruchtsalat
Käseplatte

Menu Komplet

86.00

Speisenangebot

Suppen

Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	6.00 sFr.
Verschiedene Crèmesuppen (Saison)	7.50 sFr.
Tomaten Creme Suppe mit Rahmhaube und Kerbel	8.00 sFr.

Kalte Vorspeisen

Terrinen mit Sauce Cumberland, Toast und Butter	11.50 sFr.
Melonen mit Rohschinken	12.50 sFr.
Geräucherte Forelle mit Toast und Butter	15.50 sFr.
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter	16.50 sFr.

Warme Vorspeisen

Pastetchen mit Gemüsefüllung	9.50 sFr.
Pastetchen mit Pilzfüllung	9.50 sFr.
Toast mit sautierten Pilzen an Kräuterrahmsauce	11.50 sFr.
Poulet-Streifen auf 7 Korn-Reis	10.50 sFr.
Saisonale gefüllte Ravioli von Safra Teigwarenfabrik	11.50 sFr.
Lachsforellenfilet auf Gemüsebeet mit Reis an Weissweinsauce	13.00 sFr.

Salate

Grüner Salat	7.70 sFr.
Mischsalat mit Früchten und Kernen	8.50 sFr.
Gemischter Salat	9.50 sFr.
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	9.50 sFr.
Salatbouquet mit Sbrinz	9.50 sFr.
Salatbouquet mit warmen Pilzen, gewürzt mit Aceto di Modena	10.50 sFr.
Salatbouquet mit Speck und Nüssen	12.50 sFr.
Salatbouquet mit Rauchlachstartar	16.50 sFr.
Salat Buffet mit fünf verschiedenen Salate und Beilagen	12.00 sFr.

Hauptspeisen

Vom Schwein

Fitnessteller mit Schweinsschnitzel und verschiedenen Salaten	27.50 sFr.
Kotelettbraten mit Bratenjus	23.60 sFr.
Schweins Cordonbleu mit Pommes Frites	32.50 sFr.
Schweinsrahmschnitzel	28.50 sFr.
Schweinsvoessen mit Pilzen	21.50 sFr.
Schweins- und Rindsbraten	26.70 sFr.
Schweins- und Kalbsbraten	32.90 sFr.
Schweinscarréebraten mit Dörrzwetschgen	26.50 sFr.
Schweinsfilet im Speckmantel an Marsalajus	38.50 sFr.

Vom Kalb

Luzerner Kugelipastetli	24.50 sFr.
Gefüllte Kalbsbrust mit Jus	22.50 sFr.
Kalbscarréebraten	48.50 sFr.
Kalbssteak an Pilzrahmsauce oder Calvadosrahmsauce	49.50 sFr.
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce	58.00 sFr.

Vom Rind

Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen	22.20 sFr.
Rindsaftplätzli an Zwiebelsauce	25.50 sFr.
Rindsvoessen an Rotweinsauce	25.50 sFr.
Rindsbraten an Thymian Jus	28.70 sFr.
Roastbeef mit Bearnais-Sauce	39.50 sFr.
Rinds Stroganoff (Huft)	37.50 sFr.
Rindsfilet Stroganoff (Filet)	46.00 sFr.
Rindsfilet mit Bearnais-Sauce	48.00 sFr.

Vom Lamm

Lammrücken mit Kräutern	40.50 sFr.
-------------------------	------------

Vom Huhn

Pouletcurrygeschnetzeltes im Reising	24.50 sFr.
Poulet-Stroganov mit Butternudeln	27.50 sFr.
Pouletbrust an Pommerysenfsauce	27.50 sFr.

Vegetarische Hauptspeise

Nudelneintopf an Currysauce mit kleinem Gemüse	22.50 sFr.
Gemüse Curry im Reisring	24.00 sFr.
Randenvoessen an Paprikasauce mit Reis und Gemüse	24.50 sFr.
Gemüse Piccata mit Tomaten Spaghetti	26.00 sFr.
Kohlrabi Schnitzel an Pilzrahmsauce mit Hausgemachten Nudeln und Gemüse	26.00 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	5.50 sFr.
Schokoladencreme mit Birne und Schlagrahm	6.00 sFr.
Caramel-Creme	6.00 sFr.
Schwarzwälder-Torte	7.00 sFr.
Schokoladenmousse mit Früchten	9.50 sFr.
Bahnhof Ice Kaffee	9.50 sFr.
Zitronensorbet mit Wodka und Sorbetglace	9.50 sFr.
Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm oder Kirsch	10.50 sFr.
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	9.50 sFr.
Biskuit mit Glace und frischen Früchten (je nach Saison)	9.50 sFr.
Hausgemachtes Parfait mit Beerenmix	10.50 sFr.
Hausgemachtes Amaretti Parfait	10.50 sFr.
Hausgemachtes Tobleronen-Mousse mit Früchten	10.50 sFr.
Dessertvariation mit Allerlei Süssspeisen	15.50 sFr.

Vorschläge Partyservice/ Catering

Variante 17

Mischsalat vom Biohof	8.50
Gehacktes mit hausgemachten Hörnli und Apfelmus	15.50
Creme Schnitte am Meter	6.50

Menu Komplett 26.50

Variante 18

Gemischter Blattsalat	7.70
Schweinscarréebraten an Rahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	26.50
Tiramisu	6.50

Menu Komplett 35.80

Variante 19

Bure Hamme aus dem Emmental mit Kartoffelsalat und Bürli

Menu Komplett 24.50

Variante 20

Mischsalat vom Biohof	8.50
Reis Casimir vom schweizer Poulet im Reising mit Fruchtspieß	24.50
Frischer Saison-Fruchtsalat	10.50

Menu Komplett 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 Komplett 45.00