

Gasthof Adler

Sehr geehrte Gäste

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere

MENU-VORSCHLÄGE

mit welchen wir Sie gerne verwöhnen möchten.

Unsere Bankett-Möglichkeiten bieten Ihnen Platz bis zu max. 175 Personen.

Restaurant 50 Plätze

Stübli 25 Plätze

Saal 1-ter Stock 100 Plätze

Teilen Sie uns bitte mit, wenn Ihr Lieblingsgericht nicht aufgeführt sein sollte. Falls irgend möglich, werden wir Ihnen dieses gerne zubereiten.

Selbstverständlich können Sie sich auch Ihre eigene Menü-Komposition aus unserem Menü-Vorschlag, oder aus unserer Restaurant-Speisekarte, kreieren.

Gerne besprechen wir mit Ihnen gemeinsam, Ihre persönlichen Wünsche bezüglich dem Menu, dazu einen harmonischen Wein, der möglichen Tischform, sowie die passende Dekoration zu Ihrem Anlass, vielleicht sogar Live-Musik und vieles mehr.

Wir freuen uns darauf, Ihnen Ihr ganz persönliches Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis machen zu dürfen.

Üblicherweise sollte das zusammengestellte Menu einheitlich sein. Ausnahmen machen wir aber gerne für Kinder, Vegetarier oder Gäste mit Spezialkost. Sollten Sie eine Verlängerung der Öffnungszeit wünschen, geben Sie uns dies bitte bei der Bankett-Besprechung Bescheid.

Das Menü ist bis spätestens eine Woche vor Datum, definitiv zu bestellen. Die genaue Personenanzahl ist bis spätestens 1 Tag vorher bekannt zugeben.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen und begrüßen zu dürfen.

Gasthof Adler

Postgasse 19

8427 Rorbas

Tel. 044 865 01 12 / www.adler-rorbas.ch / Mail: info@adler-rorbas.ch

Mit herzlichen Grüßen

Siva & Roswitha Petschnik

Zum Apéro

Gemüsestäbchen mit Quark-Dip	pro Schale	4.50
Leichtes Blätterteiggebäck	pro Schale	3.00
Oliven	pro Schale	3.00
Bruschetta	pro Stück	2.50
Frühlingsrolle mit Sweet & sour Sauce	pro Stück	2.50
Chäs-Chüechli	pro Stück	4.00
Gebrochener Parmesan	pro (60g)	4.00
Riesengrille im Kokosmantel	pro Stück	4.00
Lachstatar-Canapé	pro Stück	4.50
Rindstatar-Canapé	pro Stück	4.50
Crostini im Rohschinkenmantel	pro Stück	4.50
Schinkengipfeli	pro Stück	3.50
Kaltes Roastbeef- Canapé mit Tatarsauce	pro Stück	5.50
Poulet Satay-Spiessli in Honigmarinade mit Erdnusssauce	pro Stück	5.50

BANKETT- MENUS

MENU 1

Sprossensalat mit Sonnenblumenkernen
und sautierten Kürbiswürfeln

* * *

Maispouardenbrust an Zitronenthymian

Sautiertes Zucchettigemüse

Gratin dauphinois

* * *

Pflaumenkompott mit Zimtglace

Sfr. 56.00

MENU 2

Crème Dubarry

* * *

Kalbsschulterbraten an Calvadosauce

mit Apfelstückli

Gemüse garnitur

Kartoffelkroketten

* * *

Eiscafé gerührt mit Rahm

Sfr. 56.00

MENU 3

Nüsslisalat "Mimosa"

* * *

Consommé mit Gemüsewürfel

* * *

Felchenfilets "Zugerart"

auf Blattspinatbeet

Schnittlauchkartoffeln

* * *

Caramelköppli mit Rahm

Sfr. 62.00

MENU 4

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan

* * *

Geflügelkraftbrühe mit Flädli und Käsestängeli

* * *

Wiener Tafelspitz (vom Hohrücken)

Wurzelgemüse und Meerrettich

Bouillonkartoffeln

* * *

Soufflée Glacé Grand Marnier

Sfr. 78.00

MENU 5

Nüsslisalat mit Speckwürfeln und Croûtons

* * *

Consommé mit Gemüsejulienne und Sherry

* * *

Lammrückenfilet an Portweinsauce

Grüne Bohnen im Speckmantel

Gratin dauphinois

* * *

Panna Cotta auf Beerensaucenspiegel

Sfr. 78.00

MENU 6

Bunter Blattsalat mit Sprossen

* * *

Broccolicrèmesuppe

* * *

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Gemüse garnitur

Tagliatelle mit gerösteten Bröseln

* * *

Mousse au chocolat mit Rahm

Sfr. 82.00

MENU 7

Weisser Chicoréesalat mit Orangenfilets

* * *

Brennesselcrèmesuppe mit Rahm

* * *

Kalbskotelett (vom Kranz) an Rosa Pfeffersauce

Gratinierte Tomate und Tagliolini

* * *

Pochierte Birne mit Rahm
und Schokoladensauce

Sfr. 92.00

MENU 8

Erbsencrèmesuppe mit Schinchenchips

* * *

Seeteufelmédallions an Safranschaumsauce
mit Blattspinat

* * *

Perlhuhnbrust mit Schalotten-Rosmarinkonfit

Broccoli mit gehacktem Ei und Bratkartoffeln

* * *

Crèmeschnitte

Sfr. 76.00

MENU 9

Caesar Salat mit Parmesanspänen

* * *

Französische Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube

* * *

Lachstranche mit Frischkäse gefüllt

im Zucchettimantel

an Weisswein-Risotto

* * *

Profiteroles mit Schokoladensauce

Sfr. 76.00

MENU 10

Gemüseterrine an Tomatenvinaigrette

* * *

Knoblauchrahmsuppe mit Croûtons

* * *

Kaninchenrückenfilet im Wirsingblatt

mit Schalottenkonfit

Gebratene Polenta-Tranchen

* * *

Tiramisu

Sfr. 70.00

MENU 11

Halbe Avocado mit Crevettencocktail

* * *

Tomatencremesuppe mit Gin

* * *

Red Snapper an Ingwer-Chilisauce

Gemüsereis

* * *

Quarkterrine mit Erdbeerensauce

Sfr. 78.00

MENU 12

Tomatencarpaccio mit Buffalo-Mozzarella

und frischem Basilikum

* * *

Geräucherte Entenbruststreifen

auf Nüsslisalat mit Orangenvinaigrette

* * *

Kalbs-Piccata mit Safranrisotto

* * *

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino

Sfr. 86.00

MENU 14

Eisbergsalat mit Knoblauchcroûtons

* * *

Zitronengrassuppe mit Riesencrevette

* * *

Rindsfiletspitzen "Stroganoff"

mit Butterspätzli

* * *

Mousse au chocolat blanc

mit Passionsfruchtsauce

Sfr. 82.00

MENU 15

Salatkomposition mit Kräuter-Vinaigrette

* * *

Knoblauchrahmsüppchen

* * *

Riesencrevetten auf Ratatouillebeet

Basmatireis

* * *

Beeren-Tiramisu

Sfr. 78.00

MENU 16

Consommé mit Kräuterflädli

* * *

Tagliolini an Mascarpone-rahmsauce
mit Coppa

* * *

Zitronensorbet mit Campari

* * *

Schweinsfiletmédallions an Calvadosauce mit Apfelstückli
und Rüebl-Kartoffelstock

* * *

Tarte fine au pommes mit Vanilleglace

Sfr. 86.00

MENU 17

Consommé mit Sherry

* * *

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

* * *

Kalbshaxe "Cremolata"

Safranrisotto

* * *

Sorbet-Variation garniert mit Früchten

Sfr. 88.00

MENU 18

Rauchlachsrollchen mit Ricotta gefüllt
an Friséesalat mit Himbeerdressing

* * *

Steinpilzrahmsüppchen mit Bündnerfleischstreifen

* * *

Rindsbraten in Rotwein geschmort

Kartoffelstock

* * *

Pflaumen in Portweinsauce

mit Vanilleglace

Sfr. 80.00

MENU 19

Frischkäseterrine an lauwarmen Tomatenkompott

* * *

Randencremesuppe mit Meerrettichschaum

* * *

Seezungenfilets an Zitronengassauce

Sautierte Kefen, Gemüsereis

* * *

Mousse au chocolat blanc et noir mit Rahm

Sfr. 78.00

MENU 20

Eichblattsalat mit gebratenem Knusperspeck

* * *

Saltimbocca an Marsalajus

Glasierte Baby-Karotten, Safranrisotto

* * *

Tiramisu

Sfr. 67.00

MENU 21

Rimdstatar mit Toast und Butter

* * *

Ravioli mit Ricotta-Mascarpone

an Salbeibutter

* * *

Zanderfilet an Kokos-Curryschaum

Blattspinat, Herzoginnenkartoffeln

* * *

Apfelstrudel mit Vanilleglace

Sfr. 88.00

MENU 22

Gemüseterrine mit Blattsalaten
an Schnittlauch-Sauerrahmsauce

* * *

Kürbiscrèmesuppe

* * *

Sautierte Jakobsmuscheln

auf Randen-Carpaccio

an Safranschaum

* * *

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

* * *

Gefüllte Kalbsröllchen mit Pilzen

Tagliolini, Gemüse garnitur

* * *

Tobleronemousse mit Rahm

Sfr. 105.00

MENU 23

Salatkomposition mit sautierten gemischten Pilzen

* * *

Curryschaumsüppchen mit Sesam

* * *

Lachsfilet-Zitronenspiessli

an Limetten-Chilisauce

Serviert auf Tagliatelle

* * *

Zitronensorbet mit Vodka

* * *

Kalbsfiletmédallions an Morchelrahmsauce

Gratin dauphinois

* * *

Vacherin Mont-d'Or mit Birnenbrot

Sfr. 125.00