



# BANKETT MENÜVORSCHLÄGE 2022

## Ihre Gastgeber:

Familie M. und M. Beutler, Inhaber  
Frau Ruth Reusser

RESTAURANT LÄNDTE  
SCHOREN 17  
3653 OBERHOFEN  
033 243 15 53

Ruhetag: Montag und Dienstag





## BANKETTMENUVORSCHLÄGE

ab 10 Personen pro bestelltem Menü

Werter Gast,

Wir danken für Ihr Interesse an unserem Restaurant und freuen uns, Ihnen bei den Vorbereitungen Ihres Anlasses behilflich zu sein. Um für die Besprechung Ihres Essens genügend Zeit einplanen zu können, bitten wir Sie, mit uns vorgängig einen Termin zu vereinbaren. Das Restaurant Ländte verfügt über verschiedene Banketträumlichkeiten, die wir Ihnen gerne persönlich zeigen.

### Menüwahl

Diese Menuvorschläge sind gültig ab 10 Personen pro bestelltem Menü. Gerne stellen wir für Sie ein Menü individuell nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen oder nach saisonalen Marktprodukten zusammen. Die nachfolgenden Vorschläge berücksichtigen die Jahreszeiten nicht und können eventuell leicht abweichen. Bitte wählen Sie nur ein einheitliches Menü aus.

Informieren Sie uns bitte, wenn Gäste unter Ihnen sind, die an einer Allergie leiden oder kein Fleisch essen möchten; Wir beraten Sie gerne.

### Menükärtchen

Einfache: kostenlos

Doppelseitige: CHF 1.50 /pro Stk.

### Blumen

Gerne organisieren wir die Blumengestecke für Sie. Je nach Jahreszeit kostet ein Gesteck zwischen CHF 30 und CHF 45. Sie können jedoch auch Ihre eigene Dekoration kreieren oder Ihren „Hausfloristen“ beauftragen.

### Verlängerung

Eine Verlängerung ist möglich bis max. 02.00 Uhr. Unsere Polzeistunde ist um 22.00 Uhr (Sonntag um 21.00 Uhr).

**Nachtarbeitszuschlag** zwischen 22.00 Uhr und 01.00 Uhr (nach Arbeitsgesetz)  
bis 50 Personen

CHF 150/Std.

Ab 50 Personen

CHF 180/Std.

Jede weitere angefangene Stunde

CHF 150/Std.

### Preise/Zahlungsziel

Unsere angegebenen Preise sind Nettopreise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.

Wir stellen Ihnen gerne eine detaillierte Rechnung zu. EC-Direkt, Postcard und Barzahlungen sind auch möglich. Für grössere Anlässe verlangen wir 10 Tage vor dem Anlass eine Anzahlung von ca. 50% des geschätzten Rechnungsbetrages. Der Restbetrag ist zahlbar innert 15 Tage netto.

### Teilnehmerzahl

Die Teilnehmerzahl, welche Sie uns mind. 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet haben, ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.



### Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice. Gerne können wir Ihnen gegen Aufpreis auch einen Nachservice anbieten.

Nur Beilagen (Gemüse und Sättigungsbeilage)	pro Person	CHF 3.00
Von allem (auch Fleisch)	pro Person	CHF 8.00

Teilen Sie uns bitte anlässlich der Menubesprechung mit, falls Sie Nachservice beim Hauptgang wünschen. **Frau Reusser & Team** sind gerne für Sie da.

Wir würden uns sehr freuen, Sie bei uns bedienen zu dürfen und sichern Ihnen schon heute unsere grösste Aufmerksamkeit zu.

Besten Dank und mit freundlichen Grüssen

*Ihr Ländte-Team*



## *Aperitif Snacks*

### **Salziges**

Pommes Chips, Nüssli pro Person

pro Person

CHF 2.50

### **Kalte Canapé (1/4 Toastscheibe)**

Rohschinken

CHF 4.00

Bündnerfleisch

CHF 4.00

Rauchlachs

CHF 4.00

Crevetten mit Cherrytomaten

CHF 4.00

Spargel, Schinken, Salami, Ei

CHF 4.00

### **Knusprige Bruschette**

mit Tomaten und Basilikum

CHF 4.00

mit Mozzarella, Basilikum und Rohschinken

CHF 5.00

### **Warme Apéro-Häppchen**

Mini-Pizza

pro Stück

CHF 3.00

Schinkengipfeli

pro Stück

CHF 3.00

### **Kalte Apéro-Häppchen**

Hobelkäse mit Züpfen

pro Person

CHF 16.00

Hobelkäse und Bündnerfleisch mit Züpfen

pro Person

CHF 26.00

## *Aperitif Getränke*

Orangensaft in Karaffe

pro Liter

CHF 12.00

Mineralwasser nature

pro Liter

CHF 9.50

Früchtebowle nach Saison (mit Alkohol)

pro Liter

CHF 35.00

Früchtebowle mit Prosecco aufgespritzt (mit wenig Alkohol)

pro Liter

CHF 40.00

Weine gemäss unserer Weinkarte



*Unsere Menü Klassiker*  
ab 10 Personen

*Menu Fisch oder Fleisch*  
Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Egli- und Felchenfilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Tartarsauce  
ODER  
Kalbsrahmschnitzel mit Butternüdeli und Gemüse garnitur

\*\*\*

Kleine Meringue mit Glace und Rahm

**CHF 50.00**

---

*Oberhofner Schlosstopf*  
Kraftbrühe mit Sherry

\*\*\*

Kleiner Blattsalat

\*\*\*

„Oberhofner Schlosstopf“  
Kalbs-, Rinds- und Schweinsmédaillons  
mit Kräuterbutter überbacken  
Pommes soufflées, Gemüsebouquet

\*\*\*

Fruchtsorbet mit Schuss

**CHF 66.00**

---

*Zartes vom Rind*  
Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Zartes Roastbeef schön rosa gebraten, Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

\*\*\*

Kleine Dessertvariation „Surprise“

**CHF 68.00**



## *Einzelne Gänge zur Eigenkreation des Menüs*

### **Kalte Vorspeisen**

Melone mit Rohschinken (saisonal) CHF 14.00

### **Salate**

Verschiedene Blattsalate je nach Saison CHF 8.00

Kleinere Portion CHF 6.00

Mit Speck und Croutons Zuschlag CHF 2.00

Gemischter Salat, schön assortiert CHF 10.00

Kleinere Portion CHF 8.00

Nüsslersalat mit Speck und Ei (saisonal) CHF 14.00

Kleinere Portion CHF 10.00

### **Suppen**

Oberhofner Rieslingsuppe CHF 12.00

Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen CHF 10.00

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Croûtons und Rahmhaube CHF 12.00

Saisonale Suppen (Spargel, Kürbis) CHF 12.00



## *Einzelne Gänge zur Eigenkreation des Menüs*

### **Hauptgerichte vom Rind**

„Suure Mocke“ nach Grossmutter-Art,  
mit Kartoffelstock und Rotkraut oder Rüepli ( je nach Saison) CHF 30.00

Oberhofner Schlosstopf  
Rinds, Kalbs und Schweinsmédaillons mit Kräuterbutter  
Gemüsebouquet und Pommes soufflées CHF 38.00

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise,  
Kartoffelgratin und bunter Gemüseauswahl CHF 45.00

### **Hauptgericht vom Lamm**

Saftiges Lammrückenfilet mit Kräuterkruste,  
Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse (ab 10 Personen) CHF 38.00

### **Hauptgerichte vom Kalb**

Kalbsrahmschnitzel mit Champignons,  
Butternudeln und ½ Pfirsich mit Rahm CHF 33.00

Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet CHF 33.00

Grilliertes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce  
Rosmarinkartoffeln und glasiertem Gemüse (ab 10 Personen) CHF 45.00

### **Hauptgerichte vom Schwein**

Schweins Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Emmentaler  
Beilage Country Cuts und Gemüse CHF 30.00

Schweinsschulterbraten mit Rosmarinjus  
Kartoffelstock und Gemüse garnitur (ab 10 Personen) CHF 30.00

### **Hauptgerichte vom Geflügel**

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Trockenreis CHF 28.00



## *Einzelne Gänge zur Eigenkreation des Menüs*

### **Hauptgerichte vom Fisch**

Egli frittiert oder gebraten mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	CHF 33.00
Felchenfilets frittiert oder gebraten, mit Tartarsauce und Salzkartoffeln (Schweizer Felchen)	CHF 36.00
Kabeljaufilet an Currysauce und Reis	CHF 35.00
*Hecht-Filet gebraten an einer Salbei-Butter, Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	CHF 36.00
Wolfsbarschfilet an Bärlauch-Schaum, Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 38.00

### **Hauptgerichte Vegetarisch**

„Fiori al limone“ Teigtaschen mit Ricotta gefüllt, Käse, Limetten und Zitronengras an einer sämigen Weisswein-Sauce und Parmesan	CHF 25.00
Trockenreis an einer Curry-Sauce mit Gemüse und gebackenen Bananen	CHF 23.00
Spaghetti mit Basilikum Pesto	CHF 18.00





## Desserts

	Klein	Normal
Caramelköppli mit Rahm		CHF 6.00
Gebrannte Crème mit Rahm und gerösteten Mandeln	CHF 7.00	CHF 9.00
Coupe Hot Berry, Vanilleeis mit heissen Beeren	CHF 9.00	CHF 11.00
Coupe Dänemark, Vanilleeis mit Schoggisauce	CHF 9.00	CHF 11.00
Emmentaler Meringue mit Glace und Rahm	CHF 9.00	CHF 11.00

---

### Diese Desserts servieren wir Ihnen gerne ab 10 Personen

Marinierte Zwetschgen mit Vanilleglace ( Herbst/Winter )	CHF 10.00	CHF 12.00
Dessertvariation „ Ländte“ Eine Auswahl feiner Köstlichkeiten		CHF 14.00
Luftiges Schokoladenmousse an Grand Manier Orangen		CHF 12.00
Vacherin- Eistorte ( Vanille/ Erdbeer) (Rahmglace, Merinques, Früchte)	pro Person	CHF 12.00
Kleines Dessertbuffet „Ländte“ mit hausgemachtem Schoggimousse, Flan Caramel, frischem Fruchtsalat, gebrannter Crème, Meringueschalen gemischtes Eis und Rahm	pro Person	CHF 15.00