

Menüvorschläge



Restaurant Ländte AG, Schoren 17, 3653 Oberhofen am Thunersee

Telefon: 033 243 15 53
Mail: Laendte@bluewin.ch
www.laendte.ch

Öffnungszeiten im Jahr 2017

Januar 2017 Betriebsferien
Montag Ruhetag
(Ostermontag und Pfingstmontag offen)

Familie M. und M. Beutler, Inhaber
Frau Ruth Reusser, Geschäftsführerin
Frau Gerda Kohmann, Betriebsassistentin

BANKETTMENUVORSCHLÄGE

(ab 10 Personen pro bestelltes Menu)

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 möchten.

Menuwahl

Diese Menuvorschläge sind gültig [ab 10 Personen pro bestelltes Menu](#). Gerne stellen wir für Sie ein Menu 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 Menu aus!**

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

Menukärtchen

Einfache: kostenlos
Stück

Doppelseitige:

Fr. 1.50 pro

Blumen

Blumen organisieren wir gerne für Sie. Je nach Jahreszeit kostet ein Gesteck zwischen Fr. 30.00 und Fr. 45.00. Sie können jedoch auch Ihre eigene Dekoration kreieren und platzieren oder Ihren „Hausfloristen“ beauftragen.

Verlängerung

Eine Verlängerung ist möglich bis **max. 02.00 Uhr**. Unsere Polizeistunde ist 23.30 Uhr. (Freitag und Samstag 00.30 Uhr) Nachtarbeitszuschlag (nach Arbeitsgesetz) 23.30 Uhr bis 01.30 Uhr Fr. 150.— pro Stunde bis 50 Personen.

Mehr als 50 Personen Fr. 180.— pro Stunde. Jede weitere angefangene Stunde à Fr. 150.—.

Preise/Zahlungsziel

Unsere angegebenen Preise sind Nettopreise inklusive 8.00 % Mehrwertsteuer.

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

Anteil –WIR

Akzeptieren wir zu 50%; **maximal CHW.500.00 auf den Totalbetrag**

Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice. Stärkebeilagen sowie Gemüse und Sauce servieren wir Ihnen im Nachservice natürlich kostenlos.

Fleischnachservice (Platte) berechnen wir nach Aufwand Fr.4.50 bis Fr.8.50 pro Person.

Teilen Sie uns bitte anlässlich der Menubesprechung mit, [falls Sie Nachservice beim Hauptgang wünschen](#), damit wir den Zuschlag ausrechnen können und die Küche genügend Ware vorbereiten kann.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an **Frau Ruth Reusser** oder an

Frau Gerda Kohmann

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

Besten Dank.

Aperitif-Snacks

Salziges

Pommes Chips, Nüssli pro Person Fr. 1.00

Kalte Canapé (1/4 Toastscheibe)

Rohschinken Fr. 3.00
Bündnerfleisch mit Melone Fr. 3.00
Norwegischer Rauchlachs Fr. 2.50
Crevetten mit Cherrytomaten Fr. 2.50
Spargel, Schinken, Salami, Ei Fr. 2.20

Knusprige Bruschette

mit Tomaten und Basilikum Fr. 3.50
mit Mozzarella, Basilikum und Rohschinken Fr. 4.50

Warme Apéro-Häppchen

Mini-Pizza 1 Stück Fr. 1.80
Käseküchlein 1 Stück Fr. 2.50
Mini Frühlingsrolle süss-sauer 1 Stück Fr. 2.00
Fischknusperli mit Tartarsauce 1 Stück Fr. 2.10
Schinkengipfeli 1 Stück Fr. 2.50

Kalte Apéro-Häppchen

Verschiedene Gemüsestäbchen (je nach Saison) pro Person Fr. 4.00
mit 3 verschiedenen Dip-Saucen

Hobelkäse mit Züpfen pro Person Fr. 16.50

Hobelkäse und Bündnerfleisch mit Züpfen pro Person Fr. 18.50

Getränke

Orangensaft in Karaffe Liter Fr. 12.00
Mineralwasser nature Liter Fr. 9.30
Früchtebowle nach Saison (mit Alkohol) Liter Fr. 25.00
Früchtebowle mit Prosecco aufgespritzt (mit wenig Alkohol) Liter Fr. 40.00

Weine gemäss unserer Weinkarte

Einfache Tellergerichte (z.B. für Traueressen)

(ab 10 Personen)

VORSCHLAG 1

Aufschnitteller mit Käse, Salatgarnitur
Brot & Butter

Fr. 23.50

VORSCHLAG 2

Kalbfleischpastetli mit Champignons,
Trockenreis und Erbsli

1 Stück Fr.17.00 / 2 Stück Fr. 22.00

VORSCHLAG 3

Kalter oder heisser Beinschinken
mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und kleinem Salatbouquet

Fr. 23.00

VORSCHLAG 4

Saisonblattsalat mit Brotcroûtons

Schweinsrahmschnitzel mit Butternüdeli
halber Pfirsich mit Rahm

Kleiner Eiscafé

Fr. 31.00

Unsere 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

Fr. 42.50

Oberhofner Schlosstopf

Kraftbrühe mit Sherry

Kleiner Blattsalat

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

Fruchtsorbet mit Schuss

Fr. 57.00

Zartes vom Rind

Bouillon mit Suppenperlen

Zartes Roastbeef, schön rosa gebraten, Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

Kleine Dessertvariation „Surprise“

Fr. 65.00

Einzelne Gänge zur Eigenkreation des Menus

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken (saisonal)	Fr.14.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Salatgarnitur, Toast und Butter	Fr. 14.50
Kleiner Vorspeisenteller „Gourmet“ Bündnerfleisch, Terrine, Rauchlachs Toast und Butter	Fr. 15.50
Geräucherter Norwegischer Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 15.50

Salate

Verschieden Blattsalate je nach Saison	Fr. 7.00
Kleinere Portion	Fr. 5.50
Mit Speck und Croutons (Zuschlag)	Fr. 2.00
Gemischter Salat, schön assortiert	Fr. 8.50
Kleinere Portion	Fr. 6.50
Nüsslersalat mit Speck und Ei (saisonal)	Fr.13.50
Kleinere Portion	Fr.10.50

Warme Vorspeisen

vegetarische Ravioli nach Art des Hauses (Füllung Saisonal)	Fr. 18.00
Roman's Fischtrio Zander, Egli und Felchenfilets frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	Fr. 16.50

Suppen

- Oberhofner Rieslingsuppe	Fr. 8.50
- Rindskraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen	Fr. 8.50
- Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Croûtons und Rahmhaube	Fr. 8.50
- Saisonale Suppen (Spargel, Kürbis)	Fr. 8.50

Einzelne Gänge zur Eigenkreation des Menus

Hauptgerichte vom Rind

„Suure Mocke“ nach Grossmutter-Art,
mit Kartoffelstock und Rotkraut oder Rüebl (je nach Saison) Fr. 26.00

Oberhofner Schlosstopf Fr. 32.50
Rinds, Kalbs und Schweinsmédaillons mit Kräuterbutter
Gemüsebouquet und Pommes soufflées

Entrecôte "Madagaskar " mit Pfeffersauce Fr. 34.00
Pommes frites und glasiertem Gemüse

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Fr. 43.50
Kartoffelgratin und bunter Gemüseauswahl

Hauptgericht vom Lamm

- Saftiges Lammrückenfilet mit Kräuterkruste, Fr. 36.00
Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

Hauptgerichte vom Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit Champignons, Fr. 29.50
Butternudeln und ½ Pfirsich mit Rahm

Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet Fr. 29.50

Grilliertes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Fr. 43.50
Rosmarinkartoffeln und glasiertem Gemüse

Hauptgerichte vom Schwein

Schweinsschulterbraten mit Rosmarinjus Fr. 25.50
Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Schweinsrückensteak mit Kräuterbutter Fr. 28.00
Pommes frites und Gemüse garnitur

Schweinsfiletmédaillons an Pfifferlingsauce Fr. 29.50
mit Butternüdeli und Gemüse garnitur

Einzelne Gänge zur Eigenkreation des Menus

Hauptgerichte vom Geflügel

- Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Trockenreis Fr. 23.50
- Sautiertes Pouletbrüstchen an einer leichten Safransauce begleitet von Gemüsereis Fr. 27.50

Hauptgerichte vom Fisch

- Egli **oder** Felchenfilets frittiert oder gebraten, mit Tartarsauce und Salzkartoffeln Fr. 29.50
- Gebratener Saibling auf sautiertem Gemüse, Sauce Hollandaise und Wildreis Fr. 31.50
- Fischtrio „Myrielle“ Egli, Felchen und Zanderfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Broccoligemüse Fr. 31.50

Hauptgerichte Vegetarisch

- Hausgemachter Gemüsegratin mit Pilzen Fr. 18.50
- Gemüsecurry im Reisring begleitet von gebackenen Bananen Fr. 18.50
- Gemüseteller mit Spiegelei Fr. 18.50
- Gärtnerin - Pastetli mit Gemüsefüllung und leichter Kräuterschaumsauce serviert mit Trockenreis Fr. 20.50
- Vegetarische Ravioli nach Art des Hauses (Füllung, je nach Saison) Fr. 25.50

Desserts

Klein

Caramelköppli mit Rahm		Fr. 6.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 7.50	Fr. 9.50
Gebrannte Crème mit Rahm und gerösteten Mandeln	Fr. 6.50	Fr. 8.50
Coupe Hot Berry, Vanilleeis mit heissen Beeren	Fr. 6.50	Fr. 9.00
Coupe Dänemark, Vanilleeis mit Schoggisauce	Fr. 6.50	Fr. 9.00
Coupe Melba (saisonal) (Vanilleglace mit Pfirsich, Rahm und Himbeercoulis)	Fr. 6.50	Fr. 9.00
Emmentaler Meringue mit Glace und Rahm	Fr. 7.50	Fr. 9.50
Sorbet Symphonie mit frischen Früchten		Fr. 10.50
Marinierte Zwetschgen mit Vanilleglace (saisonal)	Fr. 7.50	Fr. 10.50
Hausgemachtes Fruchtparfait schön ausgarniert	ab 10Personen	Fr. 11.50
Dessertvariation „Ländte“ Eine Auswahl feiner Köstlichkeiten	ab 10Personen	Fr. 14.00
Luftige Schokoladenmousse mit in Grand Manier marinierten Orangenfilets	ab 10Personen	Fr. 11.50
Vacherin- Eistorte (Vanille/ Erdbeer) (Rahmglace, Merinques, Früchte)	ab 10Personen	p.P Fr. 11.50
Kleines Desserbuffet „Ländte“ mit hausgemachtem Schoggimousse, Flan Caramel, frischem Fruchtsalat, gebrannter Crème, Meringeschalen gemischtes Eis und Rahm	ab 10 Personen	Fr. 15.00