

HOTEL *M* EIRINGEN

CH-3860 MEIRINGEN



MENUVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE



Bahnhofplatz 1
CH - 3860 MEIRINGEN

Tel. Nr. ++41 (0)33 972 12 12
Internet: www.hotel-meiringen.ch

FAX ++41 (0)33 972 12 19
E-mail: info@hotel-meiringen.ch



Kalte Vorspeisen:

| | | |
|---|-----|-------|
| Grüner Saisonsalat | Fr. | 6.50 |
| Gemischter Salat | Fr. | 8.00 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei | Fr. | 9.50 |
| Hausterrine mit Pilzsalat | Fr. | 12.00 |
| Melone mit Rohschinken | Fr. | 13.50 |
| Geräuchertes Forellenfilet, Toast und Butter | Fr. | 11.00 |
| Geräucherter Grönlandrauchlachs, Toast und Butter | Fr. | 15.00 |



Suppen:

| | | |
|--|-----|------|
| Kraftbrühe mit diversen Einlagen: Gemüsestreifen, Eierstich, Backerbsen, Mark | Fr. | 5.50 |
| Frische Tomatencremesuppe mit Basilikum | Fr. | 6.00 |
| Kürbiscremesuppe mit Meerrettichschaum | Fr. | 6.50 |
| Broccolicremesuppe | Fr. | 6.00 |
| Tagessuppe | Fr. | 5.50 |



Fisch als Vorspeise:

| | | |
|--|-----|-------|
| Pochierte Lachstranche an Dézaley - Sauce Wildreisturm | Fr. | 14.50 |
| Eglifilets gebraten mit Mandeln Salzkartoffeln oder Trockenreis | Fr. | 15.50 |
| Seezungenstreifen an Dillrahmsauce Gemüsejuliennes, Safranreis | Fr. | 16.00 |
| Zanderfilets an Kräuterrahmsauce Trockenreis, garniert | Fr. | 14.00 |



Hauptspeisen:

Alle Hauptgerichte werden mit zwei marktfrischen Gemüsen serviert.
Die Beilagen (Kartoffeln, Reis usw.) können nach belieben ausgetauscht werden.
Unser hausgemachtes Pizzabrot mit Knoblauchbutter offerieren wir zu allen Menus.
Alle Menus servieren wir Ihnen mit Nachservice.

Schweinefleisch:

| | |
|---|-----------|
| Schweinsbraten "Frühlingsart" Bratkartoffeln mit Rosmarin, Gemüse | Fr. 20.50 |
| Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Butternudeln, Gemüse | Fr. 19.50 |
| Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse | Fr. 21.00 |
| Schweinscarrébraten gespickt mit Dörripflaumen Safrannudeln, Gemüse | Fr. 24.50 |
| Schweinssteak "Tivoli" (Spargelspitzen, Champignons) Kartoffelgratin, Gemüse | Fr. 27.50 |
| Schweinsfilet mit Orangenrahmsauce Feine Nüdeli, Gemüse | Fr. 34.00 |

Kalbfleisch:

| | |
|--|-----------|
| Kalbsbraten mit Ananas gespickt Spinatnudeln, Gemüse | Fr. 27.50 |
| Riz Casimir serviert im Reisring reich garniert mit frischen Früchten (ohne Gemüse) | Fr. 27.00 |
| Saltimbocca alla Romana Safranrisotto, gemischter Salat (anstelle von Gemüse) | Fr. 33.00 |
| Kalbsschnitzel mit Spargelspitzen und Hollandaisesauce Kartoffelkroketten, Gemüse | Fr. 34.00 |
| Cordon-bleu, Röstikroketten, Gemüse | Fr. 32.50 |
| Kalbsschnitzel mit Eierschwämmchen Butternudeln, Gemüse | Fr. 34.00 |
| Wienerschnitzel, Pommes frites, Gemüse | Fr. 33.00 |



Rindfleisch:

| | |
|--|-----------|
| Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock, Gemüse | Fr. 25.00 |
| Entrecôte Café de Paris (200 gr) Pommes frites oder Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Bouquetgemüse | Fr. 38.00 |
| Rindssteak an Pefferrahmsauce (200 gr) Feine Butternudeli, Gemüseauswahl | Fr. 35.50 |

Geflügel:

| | |
|---|-----------|
| Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, serviert im Reisring, reich garniert mit frischen Früchten | Fr. 21.50 |
| Pouletbrüstchen an Zitronenrahmsauce Safranrisotto, Gemüse | Fr. 24.00 |

Lamm:

| | |
|---|-----------|
| Lammrückenfilet "Provençale" (160 gr) Kartoffelgratin, Bohnenbündeli | Fr. 34.00 |
| Lammrackes Provençale nach Art des Küchenchef's Lyonerkartoffeln, Gemüse | Fr. 36.50 |

Vegetarisch:

| | |
|---|-----------|
| Gemüsesinfonie (Gemüseteller) | Fr. 19.50 |
| Salatteller mit drei Frühlingsrollen serviert mit rassiger Sauce | Fr. 17.50 |
| Pilzragout im Reisring serviert | Fr. 19.50 |

Hauspezialität:

| | |
|--|-----------|
| Fondue Orientale à discrétion mit gemischtem Saisonsalat, Fleisch- und Fischbuffet, Saucen und Früchtebeilagen, Pommes frites und Reis | Fr. 45.00 |
|--|-----------|



Süsse Verführungen:

| | | |
|---|-----|-------|
| Hausgemachtes Karamelköppli mit Rahm | Fr. | 6.50 |
| Sorbet mit Wodka | Fr. | 9.50 |
| Gebrannte Creme mit Rahm | Fr. | 8.00 |
| Frische Ananas mit Zitroneneis | Fr. | 10.50 |
| Meiringer Meringue mit Rahm | Fr. | 8.00 |
| Meiringer Meringue mit Vanilleeis, Raspberry-Strawberry Sorbet und Rahm | Fr. | 9.50 |
| Hausgemachte Vacherin Eistorte garniert | Fr. | 9.00 |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | Fr. | 8.50 |
| Gemischtes Eis nach Wahl mit Rahm | Fr. | 8.00 |
| Tirami-Sù à la mode du chef | Fr. | 9.50 |



Für unsere kleinen Gäste

| | | |
|---|-----|-------|
| Chicken Nuggets (4 Stk.) mit Pommes frites | Fr. | 14.00 |
| Paniertes Schweinsschnitzel mit Kartoffel Kroketten | Fr. | 14.00 |
| Spaghetti mit Tomatensauce | Fr. | 9.50 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln | Fr. | 14.50 |
| Fischstäbli mit Pommes frites / Reis | Fr. | 12.00 |



Kinderdessert auf Anfrage



Allgemeine Informationen:

Gerne geben wir Ihnen unsere Menuvorschläge. Um Ihren Anlass vorbereiten zu können, bitten wir Sie diese Informationen gut durchzulesen.

Vorbesprechung: Bitte melden Sie sich vorher telefonisch damit wir einen Termin abmachen können.
Raumbesichtigung / Tischordnung
Dekorationswünsche
Allgemeiner zeitlicher Ablauf (Ansprachen, Tischreden, Pausen)
Der zeitliche Rahmen ist für uns sehr wichtig, damit die optimale Qualität der Speisen gewährleistet werden kann.

Personenzahl: Bitte teilen Sie uns bis spätestens 12.00 Uhr des Vortages die genaue Teilnehmerzahl mit.

Tellerservice: Die meisten Gerichte werden als gepflegte Tellermenus mit Nachservice serviert.

Menuwahl: Aus organisatorischen Gründen können wir pro Gruppe höchstens zwei Menus servieren.

Getränke: Wir beraten Sie über die ideale Getränkezusammenstellung. In unserem Weinkeller lagern viele köstliche Tropfen.

Preise: In allen Preisen ist 7.6% MWST enthalten.

Zahlungsarten: Bar, Check, Kreditkarten

