

Bankettkarte



Landgasthof Hard

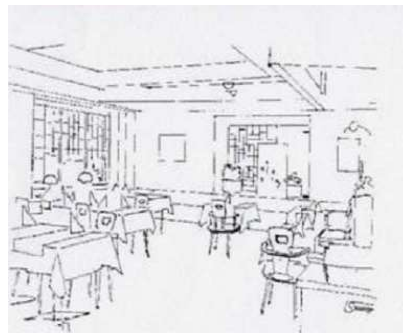
Fam. Rieder & Schaub AG

Alte Landstrasse 8

CH-4455 Zunzgen

Tel. 061-971 95 90

www.landgasthof-hard.ch



- ☼ Gaststube mit ca. 50 Sitzplätzen
- ☼ Gemütliches Säali mit 32 Sitzplätzen
- ☼ Saal mit bis zu 80 Sitzplätzen
- ☼ Hardstübli mit 20 Sitzplätzen
- ☼ Garten mit 40 Sitzplätzen

Herzlich Willkommen im

Landgasthof Hard

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim durchstöbern unserer Bankett - Menüvorschläge, welche bei uns ab 11 Erwachsenen Personen angeboten werden.

Achtung

Pro Anlass kann **nur 1 Einheitsmenü** gewählt werden.
(Ausnahme sind Kindergerichte sowie bis 5 Vegetarische Speisen. Ab 5 vegetarischen Gerichten, 1 Einheitsmenu)

Das ausgewählte Einheitsmenü muss mindestens 1 Woche vor Anlass bei uns bestellt werden.

Alle Preise verstehen sich wenn nichts anders vermerkt pro Person und inklusive MwSt.

Preisänderungen vorbehalten

Apero

Salziges pro Person (Pommes Chips, Erdnüsse und Salzstängeli)		1.20
Diverse Canapée (pro Stück)		
Salami, Schinken, Ei, Spargel		3.00
Bündnerfleisch, Rohschinken		3.20
Lachs, Crevetten		3.30
Gemüsedipp mit 3 Saucen		8.00
Aperobrötli (pro Stück) Schinken, Salami, Käse		3.70
Speckgugelhopf (ca. 12 Tranchen)	Stk.	30.00
Blätterteiggebäck	per 100g	9.50
Schinkengipfeli	Stk.	2.20
Käseküchlein	Stk.	2.20
Käseplatte	per kg	48.00
Aperobuffet assortiert (ab 20 Pers.) (mit Häppli, Käse- u. gemischte Fleischplatte gefüllte Brote, Gemüsedipp, Mini Berlinerli, Mini Vanillecornet, Antipasti)	p. Pers.	25.00

Vorspeisen

Frische knackige Salate

Kl. Bunter Blattsalat	6.00
Kl. Assortierter Salat	8.00
Kl. Eulensalat Bunterblattsalat mit Speck und Champignon	10.50
Kl. Nüsslisalat mit Ei (Saison)	9.50
Kl. Nüsslisalat mit Ei und Speck (Saison)	10.50
Blattsalat mit Frühlingsrollen dazu süss-sauer Sauce	12.50
Bunter Blattsalat mit panierten Champignons	13.00

Kalte Vorspeisen

Hauspastete mit Selleriesalat dazu Sauce Cumberland	15.50
Rindsfiletcarpaccio mit Parmesanspänen	25.00
Roastbeef mit hausgemachter Tatarsauce	20.00
Melonenfächer mit Rohschinken und Crissini	18.00
Rauchlachs-Frischkäseroulade im Crepemantel mit kleinem Salatstrauss	17.00

Warme Vorspeisen

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an feiner Kräutersauce	16.50
Fagotini Säckchen gefüllt mit Parmaschinken und Grana Padano Käse an feiner Tomatensauce	17.50
Blätterteigpastetli gefüllt mit Poulet-Curry	16.00
Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzragout	16.00

Suppen

Rindskraftbrühe nature	6.00
Rindskraftbrühe mit Einlage (Gemüsejulienne, Eierstich, Mark, Flädeli, Croutons oder Sherry)	7.50
Cremesuppen nach ihrem Geschmack (z.B. Tomaten, Champignon, Kresse, Steinpilz etc.)	8.50
Karottencremesuppe mit Honig parfümiert	9.50
Maiscremesuppe mit Pouletwürfel	10.50
Gazpacho (Kalte Tomaten-Gurkensuppe)	9.50

Hauptgerichte

(inkl. Nachservice)

Schwein

Schweinscordonbleu (300g) Beilagen nach Wahl Gemüse garnitur	40.50
Schweinsfiletmedaillon gefüllt mit Aprikosen Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	47.00
Jägerbraten (Schweinsfilet im Kalbsbrätmantel) Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	42.00
Schweinssteak an feiner Pfeffersauce Beilagen nach Wahl Gemüse garnitur	41.00
Sautiertes Schweinskotelette an Senfsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	34.00
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	34.50

Kalb

Kalbssteak an Calvadosrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	48.00
Kalbs schnitzel an Champignonrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	44.00
Kalbs cordon bleu Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	49.00
Kalbsfilet medaillon mit Morchelrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	55.00
Kalbssteak am Stück gebraten Caramelisiert mit Honig und Thymian dazu Morchelrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	54.00
Kalbspiccata alla milanese Tomatensauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	48.00

Rind

Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	49.00
Sautiertes Rindsfilettournedo mit Sauce Bearnaise Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	55.00
Chateau Briand mit Sauce Bearnaise Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	63.00
Rindswürfel Stroganoff Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	56.00

Geflügel

Pouletbrust im Kornflakeskleid Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	36.50
Pouletbrüstli gefüllt mit Speck und Zwiebeln Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	38.50
Pouletbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	38.50

Gemischtes Fleisch

Schweins- und Kalbsbraten	39.00
Schweins- und Rindsbraten	36.00
Rinds- und Kalbsbraten	41.50

an feinem Bratenjus
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

Dreierleigeschnitzeltes Hard-Art (Rinds-, Schweins- und Kalbsfiletgeschnitzeltes)	44.00
an feiner Cognacsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	

Les trois Filet	69.00
-----------------	-------

1.Gang Kalb - & Rindsfilet
an feiner Sauce Bernaise
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

2.Gang Schweinsfilet
an feiner Morchelrahmsauce
Beilagen nach Wahl
Gemüse garnitur

Spezielles

Fleisch vom heissen Stein

	200 gr	300 gr	400 gr
Schweinsfilet	45.00	51.00	58.00
Rindsentrecôte	47.00	53.00	60.00
Rindshuft	46.00	52.00	59.00
Rindsfilet	58.00	67.00	77.00
Pferdeentrecôte	47.00	53.00	60.00
Lammnierstück	48.00	54.00	61.00
Hirsch	49.00	55.00	62.00

Dazu Servieren wir Ihnen: - Beilagen nach Wahl
- Früchteplatten
- diverse kalte Saucen

Diverses

Fondue Chinoise 250g	51.50
Fondue Bourguignonne 250g mit Schweins-, Rinds- und Kalbfleisch Beilagen nach Wahl Div. Kalte Saucen, Früchte, Salat	48.00
Weitere Portion Chinoise Fleisch	19.50
Weitere Portion Bourguignonne Fleisch	18.00
Tischgrill 250g	51.50
Mit Schweins-, Rinds-, Kalbfleisch, Poulet und Speck Beilagen nach Wahl Div. Kalte Saucen, Früchte, Salat	
Weitere Portion Fleisch	18.00

Beilagen:

Nudeln (feine, normale, breite oder grüne)

Spätzli, Reis, Risotto

Röstikroketten, Folienkartoffeln mit Kräutersauce,

Kartoffelkroketten, Kartoffelstock,

Herzoginnenkartoffeln (Pommes Douchesse),

Pommes Frites, Kartoffelgratin

Einfache Gerichte

(ohne Nachservice)

Aufschnittplatte mit Käse und Brot	13.00
Aufschnittplatte, Rohwurst, Käse und Brot	17.50
Wurstsalat mit Pommes Frites	18.00
Wurstsalat garniert	19.50
Salatteller	23.00
Fitnesssteller mit Schweinssteak	27.00
Fitnesssteller mit Pouletbrüstli	29.00
Fitnesssteller mit Piltschnitte (1Toast)	25.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	22.00
Rauchwürstli mit Kartoffelsalat	18.00
Spaghetti Bolognese	17.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	23.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	26.00

Schweins- & Rindsbraten Kartoffelgratin Gemüse	31.00
Ungarisches Rindsgoulasch Kartoffelstock	24.00
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Spätzli Fruchtgarnitur	35.00

Vorschläge für Traueressen

(ohne Nachservice)

Schinkenteller (Buureschinken, Rohschinken, Schinkenspeck, Brot und Butter)	25.00
Bündnerteller (Bündnerfleisch, Hobelkäse, Gurken, Silberzwiebeln, Brot und Butter)	28.00
Aufschnittteller mit Brot und Butter	19.00
2 kalte Fleischpastetli mit Sellerie - und grünem Salat	26.00
Rauchwürstli mit Kartoffelsalat	18.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	22.00
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	21.00
Kalter Roastbeefteller mit Tatarsauce Brot und Butter	29.00

Schweinsgeschnetztes an Champignonrahmsauce Spätzli	24.00
Schweinsrahmschnitzel Nudeln Gemüse	27.00
Schweinsbraten Kartoffelstock Gemüse	26.00
1 warmes Pastetli mit Schweinefleisch und Champignon gefüllt Erbsli und Rübli	27.00

Dies sind nur einige Vorschläge unsererseits für Traueressen.

Wenn sie auf dieser Seite nichts Passendes finden, schauen sie bitte die Vorschläge einfache Gerichte oder die ganze Bankettkarte an.

Dessert

Die Klassiker

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.00
Caramelköpfl	6.00
Meringueglace (Vanille und Erdbeerglace)	8.50
Sorbet mit Güggs	10.50
Vermicelle (Saison)	9.50
Käse	17.00

Die etwas anderen

Panna Cotta mit Beerencoulis	9.50
Crème Catalane	8.50
Schaumgefrorenes (Aromen nach Wahl)	9.50
Sorbetvariation mit frischen Früchten	12.00
Gebrannte Crème Grossmutterart	9.50
Zweifarbige Schoggimousse mit Rahm	10.00
Tiramisu (aus pasteurisierten Eiern)	10.50
Flammeri mit Waldbeeren	9.50
Dessertbuffet ab 30 Personen	22.00

Schnitten und Törtchen

Himbeerschnitten	6.50
Früchteschnitten	6.50
Crèmeschnitte	6.00
Fruchttörtchen	6.50
Erdbeertörtchen (Saison)	6.50

Torten und Wähen

Vacherin Torte	12.00
Sachertorte	7.00
Linzertorte	7.00
Schwarzwälderkirchtorte	7.50
Hochzeitstorte pro Person	12.00

Kleine Dessertkarte bis 20 Personen

(mit Caramelköpfl, diversen Coups,
Fruchtsalat und Saisondessert)

Menüvorschläge

Hochzeitsmenü

Rauchlachs- Frischkäseroulade
mit kleinem Salatbouquet
an Italiendressing

Rindsfilet an Bernaisesauce
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur

Kalbsfiletmedaillon mit Morchelsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Schweinsfiletmedaillon
mit Champignonrahmsauce
Reis
Gemüse garnitur

Reichhaltiges Dessertbuffet

Fr. 96.00

Geburtstagsmenü

Bunter Blattsalat mit panierten Champignons

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne

Jägerbraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Zweifarbige Schokoladenmousse

Fr. 69.00

Konfirmationsmenü

Hauspastete
mit kleinem Salatstrauss

Kalbssteak am Stück gebraten
Caramelisiert mit Honig und Thymian
an feiner Morchelrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

Sorbetteller mit frischen Früchten

Fr. 74.00

Taufmenü

Knackiger Blattsalat
mit getrocknetem Tomatentatar auf Toast

Schweinscordonbleubraten
an feinem Rotweinjus
Bandnudeln
Gemüse garnitur

Rahmgefrorenes mit Baileys

Fr. 49.50

Festmenü

Gemischter Blattsalat
mit Cherrytomaten
und panierten Mozzarellascheiben

Apfel - Ingwer - Suppe

Schweinsfilet am Stück gebraten
an feiner Morchelsauce
Spätzli
Gemüse garnitur

Schwarzwälderschnitte

Fr. 63.00

Fleischherkunft

Schwein

Schweiz

Rind

Schweiz, Uruguay oder Paraguay

Kalb

Schweiz

Pferd

Spanien

Lamm

Neuseeland

Poulet

Schweiz

Hirsch

Neuseeland

Lachs

Norwegen, Schottland