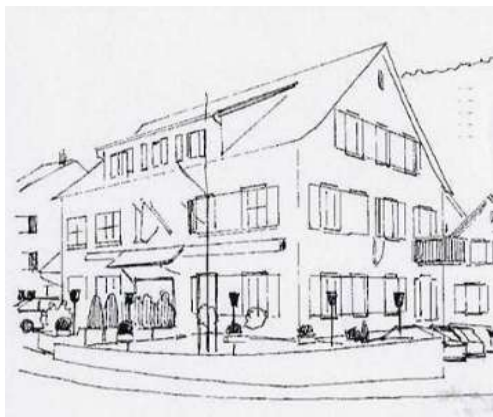


Bankettkarte

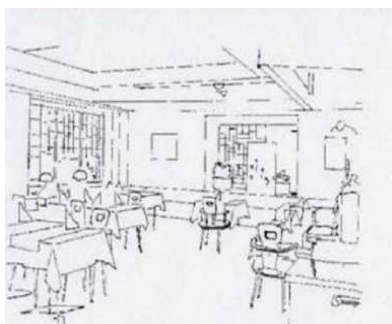


Landgasthof Hard

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		3.60
Lachs, Crevetten		3.50
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 Hüppli, Käse- u. gemischte Fleischplatte gefüllte Brote, Gemüsedipp, Mini Berlinerli, Mini Vanillecornet, Antipasti)	p. Pers.	30.00

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 Frühlingssrollen dazu süss-sauer Sauce	14.00
Bunter Blattsalat mit panierten Champignons	13.00

Kalte Vorspeisen

Hauspastete mit Selleriesalat dazu Sauce Cumberland	18.00
Rindsfiletcarpaccio mit Parmesanspänen	27.00
Roastbeef mit hausgemachter Tatarsauce	23.00
Melonenfächer mit Rohschinken und Crissini	20.00
Rauchlachs-Frischkäseroulade im Crepemantel mit kleinem Salatstrauß	19.00

Warme Vorspeisen

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an feiner Kräutersauce	19.50
Fagotini Säckchen gefüllt mit Parmaschinken und Grana Padano Käse an feiner Tomatensauce	20.50
Blätterteigpastetli gefüllt mit Poulet-Curry	19.00
Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzragout	19.00

Suppen

Rindskraftbrühe nature	6.00
Rindskraftbrühe mit Einlage (Gemüsejulienne, Eierstich, Mark, Flädli, Croutons oder Sherry)	7.50
Cremsuppen 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	42.50
Schweinsfiletmedaillon gefüllt mit Aprikosen Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	49.00
Jägerbraten (Schweinsfilet im Kalbsbrätmantel) Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	44.00
Schweinssteak an feiner Pfeffersauce Beilagen nach Wahl Gemüse garnitur	42.00
Sautiertes Schweinskotelette an Senfsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	35.00
Schweins schnitzel an Champignonrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	35.50

Kalb

Kalbssteak an Calvadosrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	51.00
Kalbs schnitzel an Champignonrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	47.00
Kalbs cordon bleu Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	52.00
Kalbs filet medaillon mit Morchelrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	58.00
Kalbs steak am Stück gebraten Caramelisiert mit Honig und Thymian dazu Morchelrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	57.00
Kalbs piccata alla milanese Tomatensauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	51.00

Rind

Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	51.00
Sautiertes Rindsfilettournedo mit Sauce Bearnaise Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	57.00
Chateau Briand mit Sauce Bearnaise Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	65.00
Rindswürfel Stroganoff Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	58.00

Geflügel

Pouletbrust im Kornflakeskleid Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	38.00
Pouletbrüstli gefüllt mit Speck und Zwiebeln Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	40.00
Pouletbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	39.50

Gemischtes Fleisch

Schweins- und Kalbsbraten	41.00
Schweins- und Rindsbraten	38.00
Rinds- und Kalbsbraten	44.50
an feinem Bratenjus	
Beilage nach Wahl	
Gemüse garnitur	
Dreierleigeschnetzelt Hard-Art	47.00
(Rinds-, Schweins- und Kalbsfiletgeschnetzelt)	
an feiner Cognacsauce	
Beilage nach Wahl	
Gemüse garnitur	
Les trois Filet	72.00
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	48.00
mit Schweins-, Rinds- und Kalbfleisch	
Beilagen nach Wahl	
Div. Kalte Saucen, Früchte, Salat	
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	15.00	Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce	38.00
Aufschnittplatte, Rohwurst, Käse und Brot	19.00	Spätzli	
Wurstsalat mit Pommes Frites	18.00	Fruchtgarnitur	
Wurstsalat garniert	19.50	Ungarisches Rindsgoulasch	26.00
Salatteller	23.00	Kartoffelstock	
Fitnesssteller mit Schweinssteak	29.00		
Fitnesssteller mit Pouletbrüstli	31.00		
Fitnesssteller mit Piltschnitte (1Toast)	25.00		
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	24.00		
Rauchwürstli mit Kartoffelsalat	18.00		
Spaghetti Bolognese	20.00		
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	24.00		
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	26.00		

Vorschläge für Traueressen

(ohne Nachservice)

Schinkenteller (Buureschinken, Rohschinken, Schinkenspeck, Brot und Butter)	25.00
Bündnerteller (Bündnerfleisch, Hobelkäse, Gurken, Silberzwiebeln, Brot und Butter)	30.00
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	24.00
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	22.00
Kalter Roastbeefteller mit Tatarsauce Brot und Butter	31.00

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Spätzli	25.50
Schweinsrahmschnitzel Nudeln Gemüse	29.00
Schweinsbraten Kartoffelstock Gemüse	27.50
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
Creme Catalane	8.50
Schaumgefrorenes (Aromen nach Wahl)	9.50
Sorbetvariation mit frischen Früchten	12.00
Gebrannte Creme 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
Creemeschnitte	6.00
Fruchttörtchen	6.50
Erdbeertörtchen (Saison)	6.50

Torten und Wähen

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

Kleine Dessertkarte bis 20 Personen

(mit Caramelköpfl, diversen Coups,
Fruchtsalat und Saisondessert)

Menüvorschläge

Hochzeitsmenü

Raumlachs- 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

Rinds kraftbrühe mit Gemüsejulienne

Jägerbraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Zweifarbige Schokoladenmousse

Fr. 71.00

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. 76.00

Taufmenü

Knackiger Blattsalat
mit getrocknetem Tomatentatar auf Toast

Schweinscordonbleubraten
an feinem Rotweinjus
Bandnudeln
Gemüse garnitur

Rahmgefrorenes mit Baileys

Fr. 51.50

Festmenü

Gemischter Blattsalat
mit Cherrytomaten
und panierten Mozzarellascheiben

Apfel - Ingwer - Suppe

Schweinsfilet am Stück gebraten
an feiner Morchelsauce
Spätzli
Gemüse garnitur

Schwarzwälderschnitte

Fr. 65.00

Fleischherkunft

Schwein

Schweiz

Rind

Schweiz, Uruguay oder Paraguay

Kalb

Schweiz

Pferd

Spanien

Lamm

Neuseeland

Poulet

Schweiz

Hirsch

Neuseeland

Lachs

Norwegen, Schottland