

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 | | 6.50 |
| 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. | 25.00 |

Vorspeisen

Frische knackige Salate

| | |
|--|-------|
| Kl. Bunter Blattsalat | 6.00 |
| Kl. Assortierter Salat | 8.00 |
| 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 | 21.00 |
| Roastbeef mit hausgemachter Tatarsauce | 17.00 |
| Melonenfächer mit Rohschinken und Crissini | 16.50 |
| Rauchlachs - Frischkäseroulade im Crepemantel mit kleinem Salatstrauss | 15.00 |

Warme Vorspeisen

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

Suppen

| | |
|---|-------|
| Rindskraftbrühe nature | 6.00 |
| Rindskraftbrühe mit Einlage (Gemüsejulienne, Eierstich, Mark, Flädli, Croutons oder Sherry) | 7.50 |
| Creemesuppen 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 | 39.50 |
| Schweinsfiletmedaillon gefüllt mit Aprikosen Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 45.00 |
| Jägerbraten (Schweinsfilet im Kalbsbrätmantel) Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 40.00 |
| 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 | 46.00 |
| Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 43.00 |
| Kalbscordonbleu Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 49.00 |
| Kalbsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 52.00 |
| Kalbssteak am Stück gebraten Caramelisiert mit Honig und Thymian dazu Morchelrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 51.00 |
| Kalbpiccata alla milanese Tomatensauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 46.00 |

Rind

| | |
|--|-------|
| Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 48.00 |
| Sautiertes Rindsfilettournedo mit Sauce Bearnaise Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 53.00 |
| Chateau Briand mit Sauce Bearnaise Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 61.00 |
| Rindswürfel Stroganoff Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 54.00 |

Geflügel

| | |
|--|-------|
| Pouletbrust im Kornflakeskleid Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 35.00 |
| Pouletbrüstli gefüllt mit Speck und Zwiebeln Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 37.00 |
| Pouletbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 37.00 |

Gemischtes Fleisch

| | |
|---|-------|
| Schweins- und Kalbsbraten an feinem Bratenjus Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 37.00 |
| Rinds-und Kalbsbraten an feinem Bratenjus Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 39.50 |
| Dreierleigeschnetzelt Hard-Art (Rinds-, Schweins-, Kalbsgeschnetzelt) an feiner Cognacsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur | 41.00 |
| Les trois Filet | 67.00 |
| 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 | 43.00 | 49.00 | 56.00 |
| Rindsentrecôte | 45.00 | 51.00 | 58.00 |
| Rindshuft | 44.00 | 50.00 | 57.00 |
| Rindsfilet | 56.00 | 65.00 | 75.00 |
| Pferdeentrecôte | 45.00 | 51.00 | 58.00 |
| Lammnierstück | 46.00 | 52.00 | 59.00 |
| Hirsch | 47.00 | 53.00 | 60.00 |
| 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 Bolognaise | 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 | 33.00 |

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 |
| 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 | 19.50 |

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 |
| 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. 93.00

Geburtstagsmenü

Bunter Blattsalat mit panierten Champignons

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne

Jägerbraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Zweifarbige Schokoladenmousse

Fr. 66.00

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. 71.00

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 Haselnusssauce
Kräuterspätzli
Gemüse garnitur

Schwarzwälderschnitte

Fr. 61.00

Fleischherkunft

Schwein

Rind

Kalb

Pferd

Lamm

Poulet

Hirsch

Lachs

Schweiz

Uruguay, Paraguay

Schweiz

Spanien

Neuseeland

Schweiz

Neuseeland

Norwegen, Schottland