

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.

Allgemeine Informationen finden Sie
auf der letzten Seite

Apero

Salziges pro Person (Pommes Chips, Erdnüsse und Salzstängeli)		1.20
Diverse Canapé (pro Stück)		
Salami, Schinken, Ei, Spargel		3.00
Bündnerfleisch, Rohschinken		3.20
Lachs, Crevetten		3.20
Gemüsedipp mit 3 Saucen		5.70
Aperobrötli (pro Stück) Schinken, Salami, Käse		3.70
Speckgugelhopf (ca. 12 Tranchen)	Stk.	28.00
Blätterteiggebäck	per 100g	9.00
Schinkengipfeli	Stk.	2.00
Käseküchlein	Stk.	2.00
Käseplatte	per kg	47.00

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, 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	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
Schweins schnitzel an Champignonrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	34.50

Kalb

Kalbssteak an Calvadosrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	46.00
Kalbs schnitzel an Champignonrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	43.00
Kalbs cordon bleu Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	49.00
Kalbs filet medaillon mit Morchelrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	52.00
Kalbs steak am Stück gebraten Caramelisiert mit Honig und Thymian dazu Morchelrahmsauce Beilage nach Wahl Gemüse garnitur	51.00
Kalbs piccata 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 37.00
an feinem Bratenjus
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

Rinds-und Kalbsbraten 39.50
an feinem Bratenjus
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

Dreierleigeschnetzelt Hard-Art 41.00
(Rinds-, Schweins-, Kalbsgeschnetzelt)
an feiner Cognacsauce
Beilage nach Wahl
Gemüse garnitur

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

Vorschläge für Sitzungen und Wandergruppen

(ohne Nachservice)

Aufschnittplatte mit Brot	15.50
Aufschnittplatte mit Käse und Brot	17.50
Wurstsalat mit Pommes Frites	18.00
Wurstsalat garniert	19.50
Salatteller	23.00
Fitnessteller mit Schweinssteak	27.00
Fitnessteller mit Pouletbrüstli	29.00
Fitnessteller 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	31.00
Kartoffelgratin	
Gemüse	
☼ Ungarisches Rindsgoulasch	24.00
Kartoffelstock	
☼ Kalbgeschnetzeltes an Rahmsauce	33.00
Spätzli	
Fruchtgarnitur	

→ ☼ **nur auf Vorbestellung**

10 - 20 Personen Auswahl von 2 verschiedenen Menüs
möglich (Ausser ☼)

Ab 20 Personen Einheitsmenü

Wird vor der Sitzung konsumiert, bitten wir um Vorbestellung der jeweiligen Anzahl der ausgewählten Menüs.

Wird nach der Sitzung konsumiert, werden die uns bekannt gegebenen Menüs auf einem Kärtli aufgelistet und können am Anfang der Sitzung mittels "Strichli" ausgewählt werden.
(Ausser ☼)

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 für Sitzungen und Wandergruppen, 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	10.50
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

Pro Anlass kann nur 1 Bankettmenü gewählt werden.
(Ausnahme sind Kindergerichte, sowie bis 5 Vegetarische
Speisen. Ab 5 Vegetarier, Einheitsvegimenü)

Gesellschaften bis 10 Personen empfehlen wir unsere
à la carte Karte.

Alle Preise verstehen sich, wenn nichts anderes vermerkt,
pro Person und inklusiv MwSt.

Preisänderungen vorbehalten

Fleischherkunft

Schwein	Schweiz
Rind	Uruguay, Paraguay
Kalb	Schweiz
Pferd	Spanien
Lamm	Neuseeland
Poulet	Schweiz
Hirsch	Neuseeland
Strauss	Südafrika
Lachs	Norwegen, Schottland

Sie haben nicht's passendes gefunden?

**Kein Problem!
Kommen Sie vorbei
und wir helfen Ihnen, ein nach Ihren
Wünschen passendes Menü
zusammenzustellen.**