

Bankettkarte 2024



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
- ☼ 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 Kinder und Vegetarische Gerichte.

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

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

Preisänderungen vorbehalten

Apero

Salziges pro Person		1.40
(Pommes Chips, Erdnüsse und Salzstängeli)		
Diverse Canapée (pro Stück)		
Salami, Schinken, Ei, Spargel		3.30
Bündnerfleisch, Rohschinken		3.90
Lachs, Crevetten		3.80
Gemüsedipp mit 3 Saucen (pro Pers.)		8.80
Aperobrötli (pro Stück)		4.00
Schinken, Salami, Käse		
Speckgugelhopf (ca. 12 Tranchen)	Stk.	33.00
Blätterteiggebäck	per 100g	10.50
Schinkengipfeli	Stk.	2.40
Käseküchlein	Stk.	2.40
Käseplatte	per kg	53.00
Aperobuffet assortiert (ab 20 Pers.)	pro Pers.	33.00

(mit Häppli, Käse- u. gemischte Fleischplatte gefüllte Brote, Gemüsedipp, Mini Berlinerli, Mini Vanillecornet, Antipasti)

Vorspeisen

Salate

Kl. Bunter Blattsalat	6.60
Kl. Assortierter Salat	8.80
Kl. Eulensalat Bunterblattsalat mit Speck und Champignon	11.50
Kl. Nüsslisalat mit Ei (Saison)	10.50
Kl. Nüsslisalat mit Ei und Speck (Saison)	11.50
Bunter Blattsalat mit panierten Champignons	14.50
Bunter Blattsalat mit getrocknetem Tomatentatar auf Toast	15.50
Bunter Blattsalat mit Cherrytomaten und panierten Mozzarellascheiben	15.50

Kalte Vorspeisen

Hauspastete mit Selleriesalat	19.50
dazu Sauce Cumberland	
Roastbeef mit hausgemachter Tatarsauce	25.50
Melonenfächer mit Rohschinken und Crissini	22.00
Rauchlachs-Frischkäseroulade	21.00
im Crepemantel mit kleinem Salatstrauss	

Warme Vorspeisen

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen	21.50
an feiner Kräutersauce	
Blätterteigpastetli gefüllt mit Poulet-Curry	21.00
Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzragout	21.00

Suppen

Rindskraftbrühe nature	6.60
Rindskraftbrühe mit Einlage (Gemüsejulienne, Eierstich, Mark, Flädeli, Croutons oder Sherry)	8.30
Cremesuppen nach ihrem Geschmack (z.B. Tomaten, Champignon, Kresse, Steinpilz etc.)	9.50
Apfel Ingwersuppe	10.50
Karottencremesuppe mit Honig parfümiert	10.50
Gazpacho (Kalte Tomaten-Gurkensuppe)	10.50

Hauptgerichte

(inkl. Nachservice)

Schwein

Schweinscordonbleu (300g)	47.00
Schweinscordonbleubraten an Rotweinjus	48.50
Schweinsfiletmedaillon gefüllt mit Aprikosen	54.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelsauce	57.00
Jägerbraten (Schweinsfilet im Kalbsbrätmantel) mit Bratenjus	48.50
Schweinssteak an feiner Pfeffersauce	46.50
Sautiertes Schweinskotelette an Senfsauce	38.50
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce	39.00

**Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch
und eine Gemüse garnitur.**

Kalb

Kalbssteak an Calvadosrahmsauce	56.00
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce	51.50
Kalbscordonbleu	57.00
Kalbsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce	64.00
Kalbssteak am Stück gebraten carmelisiert mit Honig und Thymian dazu Morchelrahmsauce	67.50
Kalbspiccata alla milanese mit Tomatensauce	56.00

**Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch
und eine Gemüse garnitur.**

Rind

Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	56.00
Chateau Briand mit Sauce Bernaise	71.50
Rindswürfel Stroganoff	64.00

Geflügel

Pouletbrust im Kornflakeskleid	41.80
Pouletbrüstli gefüllt mit Speck und Zwiebeln	44.00
Pouletbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse	43.50

**Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch
und eine Gemüse garnitur.**

Gemischtes Fleisch

Schweins- und Kalbsbraten an Bratenjus	45.00
Schweins- und Rindsbraten an Bratenjus	42.00
Rinds- und Kalbsbraten an Bratenjus	49.00
Dreierleigeschnetzeltes Hard-Art (Rinds-, Schweins- und Kalbsfiletgeschnetzeltes) an feiner Cognacsauce	51.50
Les trois Filet	79.00
1.Gang Kalb - & Rindsfilet an feiner Sauce Bernaise	
2.Gang Schweinsfilet an feiner Morchelrahmsauce	

Diverses

Fondue Chinoise 250g	59.00
Fondue Bourguignonne 250g mit Schweins-, Rinds- und Kalbfleisch Beilagen nach Wahl Div. Kalte Saucen, Früchte, Salat	57.00
Weitere Portion Chinoise Fleisch	35.00
Weitere Portion Bourguignonne Fleisch	34.00
Tischgrill 250g Mit Schweins-, Rinds-, Kalbfleisch, Poulet und Speck Beilagen nach Wahl Div. Kalte Saucen, Früchte, Salat	59.00
Weitere Portion Fleisch	35.00

Spezielles

Fleisch vom heissen Stein

	200 gr	300 gr	400 gr
Schweinsfilet	49.00	55.00	65.00
Rindsentrecôte	51.00	57.50	67.00
Rindshuft	49.50	56.00	66.00
Rindsfilet	62.50	72.50	86.00
Pferdeentrecôte	51.00	57.50	67.00
Lammnierstück	52.00	58.50	68.00
Hirsch	53.00	59.50	69.00

**Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch
Früchteplatte und diverse kalte Saucen.**

Beilagen:

Nudeln (normal, breit oder grün), Spätzli, Reis, Risotto
Röstikroketten, Pommes Duchesse, Kartoffelgratin
Kartoffelkroketten, Kartoffelstock, Pommes Frites,
Folienkartoffel mit Kräutersauce

Einfache Gerichte

(ohne Nachservice)

Aufschnittplatte mit Käse und Brot	16.50
Aufschnittplatte, Rohwurst, Käse und Brot	21.00
Schinkenteller Buureschinken, Rohschinken, Schinkenspeck, Brot und Butter	27.50
Bündnerteller Bündnerfleisch, Hobelkäse, Gurken, Silberzwiebeln, Brot und Butter	33.00
2 kalte Fleischpastetli mit Selleri und grünem Salat	28.60
Kalter Roastbeefsteller mit Tatarsauce Brot und Butter	34.00
Wurstsalat mit Pommes Frites	21.00
Wurstsalat garniert	22.00
Salatteller	24.00
Fitnesssteller mit Schweinssteak	32.00
Fitnesssteller mit Pouletbrüstli	34.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	24.00
Rauchwürstli mit Kartoffelsalat	19.50

Spaghetti Bolognese	22.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	25.00
Schweinsrahmschnitzel, Nudeln und Gemüse	29.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites	28.50
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce und Spätzli	28.00
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce, Spätzli und Fruchtgarnitur	42.00
Schweinsbraten Kartoffelstock und Gemüse	30.50
1 warmes Pastetli mit Schweinefleisch und Champignon gefüllt Erbsli und Rüeblli	29.00
Ungarisches Rindsgulasch mit Kartoffelstock	28.50

Dessert

Die Klassiker

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10.50
Caramelköpfl	7.50
Kleines Meringueglace (Vanille und Erdbeerglace)	9.50
Kleines Sorbet mit Güggs	11.00
Kleines Vermicelle (Saison)	10.50
Käse	18.70

Die etwas anderen

Panna Cotta mit Beerencoulis	10.50
Creme Catalane	9.50
Schaumgefrorenes (Aromen nach Wahl)	10.50
Sorbetvariation mit frischen Früchten	13.50
Gebrannte Creme Grossmutterart	10.50
Zweifarbige Schoggimousse mit Rahm	12.00
Tiramisu (aus pasteurisierten Eiern)	11.50
Flammeri mit waldbeeren	10.50
Dessertbuffet ab 30 Personen	24.00

Schnitten und Törtchen

Himbeerschnitten	7.00
Früchteschnitten	7.00
Creemeschnitte	6.50
Fruchttörtchen	7.00
Erdbeertörtchen (Saison)	7.00

Torten und Wähen

Vacherin Torte	13.50
Sachertorte	7.70
Linzertorte	7.70
Schwarzwälderkirschtorte	8.30
Hochzeitstorte nach Wunsch	auf Anfrage

Kleine Dessertkarte bis 20 Personen
(mit Caramelköpfl, diversen Coups,
Fruchtsalat und Saisondessert)

Menüvorschläge

Hochzeitsmenü

Rauchlachs- Frischkäseroulade
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. 122.50

Geburtstagsmenü

Bunter Blattsalat mit panierten Champignons

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne

Jägerbraten (Schw. Filet im Kalbsbrätmantel)
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Zweifarbige Schokoladenmousse

Fr. 81.50

Konfirmationsmenü

Hauspastete mit Selleriesalat und
Sauce Cumberland

Kalbssteak am Stück gebraten
caramelisiert mit Honig und Thymian
an Morchelrahmsauce

Spätzli
Gemüse garnitur

Sorbetteller mit frischen Früchten

Fr. 94.50

Taufmenü

Knackiger Blattsalat mit getrocknetem
Tomatentatar auf Toast

Schweinscordonbleubraten
an Rotweinjus
Bandnudeln

Gemüse garnitur

Schaumgefrorenes mit Bailays

Fr. 72.50

Festmenü

Gemischter Blattsalat mit Cherrytomaten
und panierten Mozzarellascheiben

Apfel - Ingwersuppe

Schweinsfilet am Stück gebraten
an Morchelrahmsauce

Spätzli

Gemüse garnitur

Schwarzwälderkirschtorte

Fr. 89.50

Fleischherkunft

Schwein

Schweiz

Rind

Schweiz, Uruguay oder Paraguay

Kalb

Schweiz

Pferd

Spanien

Lamm

Neuseeland

Poulet

Schweiz

Hirsch

Neuseeland

Lachs

Norwegen, Schottland

Sie haben nichts passendes gefunden?

Kein Problem!

Kommen Sie vorbei

und wir helfen Ihnen, ein nach Ihren

Wünschen passendes Menü

zusammenzustellen