



Café
Parkblick

BANKETTE



RÄUMLICHKEITEN

für besondere Anlässe wie Apéro, Familienfest, Firmenanlass, Versammlung, Vortrag

JOERIN-SAAL

- Quadratmeter	120	
- Bestuhlung	Konzert	50 – 60 Personen
	Konsumation	40 – 60 Personen



SÄLI

- Quadratmeter	64	
- Bestuhlung	Konzert	15 – 25 Personen
	Konsumation	10 – 20 Personen



RAUMMIETE

	ganzer Tag	halber Tag	Abends
Joerin-Saal	Fr. 200.00	Fr. 120.00	Fr. 150.00
Säli	Fr. 80.00	Fr. 50.00	Fr. 50.00

Die Preise verstehen sich inklusive Infrastruktur. Ausgenommen sind die Benutzung von Beamer und Konzertflügel.

INFRASTRUKTUR

- Raum alles ist rollstuhlgängig
Garderoben
Toiletten
- Seminar Hellraumprojektor
Leinwand
Flipchart
Beamer
- Akustikanlage Medienwagen
Funkmikrofon
CD / DVD-Player
Radion-Tuner
- Konzertflügel

VERPFLEGUNG

Essen und Getränke sind freiwillig

Gerne empfehlen wir Ihnen unser Angebot aus der Madle Küche.
Verlangen Sie bitten unseren Küchenchef.

Bankette am Mittag

- Reservation und Vorbestellung
- ab 8 Personen
- keine Saalmiete
- Auswahl eines Menüs
(Tagesmenü, vegetarisches Menü, kleine Karte oder Bankettkarte)

Bankette am Abend und Wochenende

- Reservation und Vorbestellung
- ab 25 Personen
- keine Saalmiete
- Auswahl aus Bankettkarte oder nach
Absprache

Sitzungen und Workshops

- **Reservation und Vorbestellung**
- bei weniger als 15 Personen mit Konsumation wird ein Pauschalbetrag erhoben (Saalmiete)
- bei weniger als 15 Personen ohne Konsumation (Saalmiete)

Alle anderen Reservationen und Wünsche nach individueller Absprache

Menüänderungen sind gegen Aufpreis möglich
Bei kurzfristigen Abmeldungen werden alle Menüs verrechnet

Joerin- Saal



Kleines Säli



Apéro's / Business – Lunch

Preise in SFr.

Käseplatte:

mit 5 Sorten Käse portioniert oder ganz,
garniert mit Früchten, Essiggemüse und Kümmel,
3 verschiedene Brotsorten

Platte pro Pers. 20.50

Gefülltes Partybrot

ab 6 Personen
mit 5 verschiedenen Füllungen: Cantadou, Thon, Rohschinken
Käse und Salami (auch nur Vegetarisch möglich)
mit Lachs und Crevetten

für 6 Pers. 60.00

70.00

Kalte Platte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Schinken, Salami,
Käse, Früchte, Partypastete, Partybrötli und Butter
zusätzlich Antipasti in Porzellanschalen (auf dem Tisch)

21.50

+3.50

Laugen - Silserli gefüllt mit

Cantadou, Weichkäse, Schinken,
Salami und Thonmousse
mit Butter

pro Stk. 5.50

pro Stk. 4.00

Fingerfood - Buffet

7 Sorten warm:
gefüllte Champignons, Gemüsetempuras, kleine pikante
Hackfleischkugeln, Butterbohnen - Speckbündeli, kokospanierte Scampi's mit Ananas
Mascarpone - Minikartoffeln, Zucchettirondellen mit Quarkkräuterfüllung.

pro Stk. 3.50

Amouse Bouches Platten (kalt)

kleine Lachs- oder Thonmousse - Pastelli, Cantadou - Tartelettes
Frischkäse - Crackers mit Zwiebelprösslingen, kleiner Schinkentoast,
kleiner Spargeltoast, kleiner Vollkorn - Bündnerfleischtoast garniert

pro Stk. 3.50

Speckgugelhopf

Madle Pratteln (14 Stk.)

39.00

Rohkost - Dipps

Stangensellerie, Karotten, Kohlräbli
mit 3 verschiedenen kalten Saucen

pro 100g Gemüse 4.50

Salate

Preise in SFr.

Blattsalat (saisonal)	6.50
Verschiedene Salate (4 Sorten Saisonsalat)	8.50
Nüsslisalat mit Speck und Croutons (Frühling /Herbst)	9.50
Orangen - Brüsseler Salat an Joghurtdressing	8.50
Tomaten - Mozzarellasalat mit Basilikum	10.50
Mehrkomponenten-Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten und italienischen Antipasti's Grahambrot, Baguettes und Butter	21.50

Kalte Vorspeise

Preise in SFr.

Saisonale Pasteten oder Terrinen mit Waldorfsalat und Cumberland sauce Toast und Butter (Kalbsfleisch-, Hirschkastete oder Morchelterrinen, usw.)	14.50
Rohschinken mit Melone	12.50
Entenbruststreifen hausgeräuchert auf kleinem Salat	14.50
Marinierter Gravadlax mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	14.50
Antipasti Teller mit Tomaten-Crostinis, Nussbrot und Butter	13.50
Vitello Tonato garniert, Weissbrot	13.50
Crevetten - Cocktail an sämiger Quark-Calyposauce Toast und Butter	14.50

Suppen

Preise in SFr.

Kürbisschaumsuppe mit Mascarpone mit Brotcroutons und geröstete Kürbiskernen (Herbst / Winter)	6.50
Kalte Melonensuppe (Sommer)	6.50
Andalusische Cazpachosuppe (Sommer)	5.50
Consommé mit Sherry und frischen Eierschwämmli (verschiedene Einlagen möglich: Royal, Gemüsebrunoise, usw.)	5.00
Spargelcremesuppe mit Grünspargeleinlage	6.50
Lyoner Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsebaguette	6.50
Gurken-Sauerrahm-Dillsuppe (Sommer)	5.50

Warme Vorspeisen

Preise in SFr.

Spargel- Rohschinkenwähe (Frühling) Blattsalat	12.50
Sauerkraut-Speck Quiche (Herbst/Winter) Nüsslisalat	14.00
Pilz-Risotto (Herbst/Winter)	13.50
Gemüse-Nudelgratin	11.50
Riesencrevetten auf Thailändische Art mit Basmatireis	16.00

Warme Tellergerichte (ohne Nachservice)

Preise in SFr.

Pilzpastetli mit drei verschiedenen Gemüse (Saisonal)	24.00
Pouletgeschnetztes an Preiselbeerrahmsauce Spätzli Gemüse garnitur (Saisonal)	23.00
Fitnesssteller mit magerem Schweinssteak 160 gr. auf Salatteller (nach Wunsch Kräuterbutter oder Kräuterquark) Folienkartoffel	25.00
Kalbsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce und Pfirsichgarnitur 150 gr. Feine Nüdeli Blattsalat	31.50
Kalbssteak Belle Suisse mit Tomatenwürfel und Käse überbacken 160 gr. Pommes Frites oder Röstikroketten Blattsalat	33.50

Kinder Menüs

Preise in SFr.

Poulet-Nuggets, Dipsauce Pommes Frites Glace	12.50
Spaghetti Napoli geriebener Käse Blattsalat	10.50
Pouletcurrygeschnetztes Casimir im Reisring	13.50

Desserts

Preise in SFr.

Saisonale Früchtewähen (12-er Schnitt) mit Rahm	Stk.	4.50 6.00
Saisonaler Fruchtsalat mit Rahm		10.50
Halbe Babyananas mit Früchten und Glace gefüllt		12.50
Hausgemachte Caramelköppli mit Rahm und Früchten garniert		9.50
Mousse-Teller mit Früchten garniert		14.50
Burgunderbirne mit Zimtparfait oder Zimtglace		10.50
Sûrprise Dessertteller Madle		17.50
Käseteller mit vier verschiedenen Käsesorten, Halbtrockenfrüchte, Trauben, Nussbrot		12.50
Elsässer Gugelhopfglace		8.50
Sabayone mit Vanilleglace im kleinen Coupeglas (ab 5 Personen)		15.50

Zusammengestellte Menüs

Preise in SFr.

Menü 1

Lauchcrèmesuppe mit Croutons

Schweinsbraten glasiert an Dörripflaumensauce
Pommes Maccaire
Rosenkohl und Rüblistäbli

Caramelköppli mit Rahm

36.00

Menü 2

Consommé mit Eier-Kräuterflocken

Saisonsalat

Pouletgeschneitztes Casimir
Früchtgarnitur
Wildreis

Eistorte

37.50

Folgende Menüs mit Nachservice / Beilagen

Menü 3

Spargelcrèmesuppe mit Morcheln

Schweinssteak nach Walliser Art
mit Champignons, Tomaten und Raclettekäse überbacken
Röstigalletten
grüne Spargeln, Karotten und Schwarzwurzeln

Weinschaumcrème mit
marinierten Rotweinkirschen

40.50

Menü 4

Kleiner Antipasti-Teller

„Pasta Plausch“
(Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatensauce,
Spaghetti Pesto, Gemüseravioli mit Weisswein-Safransauce und
Fleischtortellini mit Morchelsauce)
Die einzelne Pasta Auswahl kann auf Ihre Wünsche angepasst werden!

Kleines Aprikosen-Tiramisu
im Coupeglas

45.20

Menü 5

Preise in SFr.

Minestrone

Kleiner Salatteller

Picatta Milanese
Spaghetti Napoli
oder
Safranrisotto

Kleiner Himbeergratin
im Töpfchen

49.50

Menü 6

Nüsslisalat an Amarettodressing
mit Milkenmedaillons

Morchelschaumsuppe

Kalbsbraten an Cognacsauce
breite Nudeln und Kartoffelkroketten
3 Sorten Gemüse (Saison)

Souffleeglace Grand Marnier

53.80

Menü 7

Avocadofächer mit Peperoni-Vinaigrette
oder Gemüse-Vinaigrette

Gurken-Sauerahmsuppe

Lammrack mit Sesamknuspermantel
Piemontesersauce
Pommes Savoyarde
Butterböhnli, Kohlräbligemüse
Provencale-Sherrytomaten

Bayrischcreme „Royal“
mit Früchten garniert

56.50

Wir sind auch gerne bereit mit Ihnen ein individuelles Menü zusammenzustellen,
das auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.

Getränkekarte

Mineral nature		Preise in SFr.
Valser Classic	1 lt	7.70
Rhazünser mit Kohlensäure	3.5 dl	4.10
Arkina blau ohne Kohlensäure	3.5 dl	4.10

Mineral süss		Preise in SFr.
Cola, Rivella	1 lt	7.70
Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Rivella, Pepita	3.3 dl	4.40
Apfelsaft	3.0 dl	4.40
Orangensaft, Apfelsaft	1 lt	8.20
Eistee	1.5 lt	8.20
Bitter Lemon / Tonic Water	2.0 dl	4.40

Feldschlösschen Bier		Preise in SFr.
Original	3.3 dl	4.40
Alkoholfrei	3.3 dl	4.40

Milchgetränke		Preise in SFr.
Ovomaltine, Schokolade, warm / kalt		4.40
Frappé	3.0 dl	5.80

Café / Tee		Preise in SFr.
Café / Milchcafé / Espresso		4.10
Doppelter Espresso		5.80
Cappuccino		4.40
Latte Macchiato		6.00
Café „Parkblick“		8.20
Tee, Punsch		4.10

Apéritive und Digestive		Preise in SFr.
Diverse Apéritive	4.0 cl	6.00
mit Orangensaft		7.00
Diverse Digestive	2.5 cl	5.00

Alle Preise inkl. Service und MwSt.

Weinkarte

Weiss

Preise in SFr.

Schweiz:

La Côte La Vaudoise		2.0 dl	7.20
Merlot weiss		5.0 dl	21.00
Epesses		5.0 dl	22.00
Lavaux „Coup de l'Etier“	2016	7.0 dl	34.00
Yvorne Chateau Maison Blanche	2014	7.5 dl	34.00
Gutedel Siebe Dupf	2016	7.5 dl	31.00

Rot

Preise in SFr.

Schweiz:

Beaujolais Réserve Saint - Paul		2.0 dl	6.00
Gamay Le Turlet		5.0 dl	17.00
Merlot rot		5.0 dl	21.00
Aigle		5.0 dl	25.00
Saint - Saphorin „Terra Mater“	2016	7.0 dl	35.00
Syydebändel Pinot Noir	2014	7.5 dl	39.00
Prattler Blauburgunder Siebe Dupf	2013	7.5 dl	31.00

Alle Preise inkl. Service und MwSt.

Weinkarte

Rot

Preise in SFr.

Italien:

Chianti Classico San Jacopo	2015	7.5 dl	39.00
Chianti Classico San Jacopo	2015	3.75 dl	26.00

Spanien:

El Primavera Roble Rioja	2016	7.5 dl	36.00
El Primavera Roble Rioja	2015	5.0dl	24.00

Frankreich:

Pierre qui Roule Languedoc	2015	7.5 dl	37.00
----------------------------	------	--------	-------

Schaumwein

Preise in SFr.

Prosecco	2.0 dl	8.00
Prosecco VALDOBBIADENE	7.0 dl	25.00
Rimuss (ohne Alkohol)	7.0 dl	12.00

Alle Preise inkl. Service und MwSt.
