

Herzlich Willkommen  
im Restaurant Obernau

## **Bankettkarte für Menüs ab 10 Personen**

bei einer lustigen und unvergessenen Geburtstagsfeier  
für ein bindendes Firmenessen oder bei einem  
fröhlichen Treffen mit Familie oder Freunden  
und natürlich auch für Ihren besonderen Anlass  
sind wir gerne für Sie da!

### **Bitte bedenken Sie bei Ihrer Wahl folgende Punkte:**

Das wir nur ein Menu pro Bankett berücksichtigen können.  
(plus eine allfällige vegetarische oder vegane Alternative)

Was auch für Vorspeisen oder Dessert gilt, so dass „entweder – oder“  
mit zwei verschiedenen Vorspeisen leider nicht möglich ist.  
Die Kücheninfrastruktur sowie der Grundsatz Warenverlust (food waste)  
zu verhindern, lässt uns so nur wenig Spielraum.

Bitte melden Sie bis 24 Stunden vor dem Bankett die genaue Personenzahl.

### **Die Lokalitäten im Restaurant Obernau:**

Bankettsaal für bis 75-80 Personen

Bankettsaal geteilt:  
für 24 Personen im kleinen Saal und  
ca. 42 Personen im grossen Raum

Restaurant für ca. 60 Personen

Geschlossene Gesellschaft mit Saal und Restaurant für ca. 140 Personen  
(ohne die Barsitzplätze)

Terrassen gedeckt mit 60 und 30 Plätze

Herzlichen Dank!  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch

RESTAURANT  
**OBERNAU**

## Apéro

Salznüssli, Pommes Chips, und Knabbergeback  
pro Person CHF 2.50  
zusätzlich mit Oliven pro Person CHF 4.00

### *Innerschwyzzer Zvieriplättli*

mit Trockenspeck und Rohschinken, zwei verschiedenen Trockenwürste  
«Vorderschinken» und würziger Alpkäse, garniert mit Birnenbrot  
dazu Butter und knuspriges Brot  
CHF 16.00 pro Person

### *Canapés*

mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Spargeln  
Stück zu CHF 3.00  
mit Trockenfleisch, Rohschinken, Rauchlachs  
Stück zu CHF 4.50

### *Fingerfood*

Cherry-Tomaten mit Mozzarellakugeln  
pro Person CHF 5.00

Crudités - Gemüsedip mit Knoblauchsauce  
pro Person CHF 4.00

Kleine Schinkengipfeli  
Stück zu CHF 2.50

Warmes Blätterteiggebäck assortiert  
pro Person CHF 5.00

Marinierte Poulethäppli mit Dip Sauce  
Stück zu CHF 3.20

Poulet-Bols und «Meatballs» (Rindfleischbällchen)  
Kartoffelpraline mit Lauch-Speck-Füllung  
pro Person CHF 6.50

Crostini Variation je nach Saison  
vegetarisch und mit Fleischprodukte belegt  
pro Person CHF 15.00

*Vom einfachen Apéro bis zum reichhaltigen Apéro riche,  
es gibt viele Möglichkeiten.  
Wir beraten Sie gerne.*

## Salat als Vorspeise

Bunter Blattsalat  
an französischer oder italienischer Sauce  
(vegetarisch)  
CHF 10.00  
\*\*\*\*

Buuresalat mit Blattsalat und Gemüsestreifen  
Speckwürfel und Brotcroutons  
an französischer oder italienischer Sauce  
CHF 14.00  
\*\*\*\*

Bunt gemischter Saisonsalat mit Gemüsestreifen, geröstete Kerne  
mit Brotcroûtons an französischer oder italienischer Sauce  
(vegetarisch)  
CHF 13.00  
\*\*\*\*

## Suppe

Saisonale Gemüsecremesuppe mit Brotcroutons  
(vegetarisch)  
CHF 9.00  
\*\*\*\*

Rindsbouillon nach Bauernart  
mit Speck und Gemüse  
CHF 10.00  
\*\*\*\*

Flädli-suppe mit Pfannkuchenstreifen  
und Bouillon aus saisonalem Gemüse  
(vegetarisch)  
CHF 9.00  
\*\*\*\*

«Jahreszeiten Suppe»  
Saisonbedingte Wahl, wir beraten gerne  
CHF 10.00  
\*\*\*\*

RESTAURANT  
**OBERNAU**

### **Warm - kalte Vorspeisen**

Zitronenrisotto verfeinert mit Mascarpone  
serviert mit Rauchlachsrosen  
CHF 15.00

\*\*\*\*

Zartes Lammfilet mit Knoblauch – Kräuterjus  
auf Rosmarin-Kartoffelbeet  
CHF 19.00

\*\*\*\*

Gebratene Riesencrevetten pikant gewürzt  
mit bunten Blattsalaten an Balsamico-Olivenöl Dressing  
CHF 15.00

\*\*\*\*

Armagnac Pastete mit Waldorfsalat  
serviert mit Cumberlandsauce  
Toastbrot und Butter  
CHF 14.00

\*\*\*\*

### **Als Zwischengang ein erfrischendes Sorbet**

Blutorangen Sorbet oder Passionsfrucht - Ananassorbet  
1 Kugel pro Person CHF 3.50  
1 Kugel mit Brandwein pro Person CHF 6.00

\*\*\*\*

## Der Hauptgang vom Schwein...

Schweinsfilet im Speckmantel gegart  
Kartoffel - Lauchgratin  
Buntes Saisongemüse  
CHF 38.00  
\*\*\*\*

Saftiger Schweinbraten vom Hals mit Kräuterjus  
Spätzli an Butter gebraten  
Tagesgemüsebouquet  
CHF 29.00  
\*\*\*\*

Schweins - Piccata mit Tomatensauce  
Risotto mit Napfreibkäse  
Saisongemüseallerlei  
CHF 36.00  
\*\*\*\*

Währschafte Hackbraten an Rotweinsauce  
Huusgmachte Kartoffelstock  
Farbigs Rübligemüse  
CHF 27.00  
\*\*\*\*

Schweinsbraten «Dentenberg»  
gefüllt mit Dörrzwetschgen  
Kartoffelgratin  
Auswahl an Saisongemüse  
CHF 28.00  
\*\*\*\*

Grilliertes Schweinssteak «Portuguesa»  
mariniert mit Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer, Weisswein und Rauchspeck  
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Thymian  
und Pilaffreis mit Karottenstreifen  
Tagesgemüse an Butter  
CHF 30.00  
\*\*\*\*

RESTAURANT  
**OBERNAU**

**und vom Kalb...**

Kalbschnitzel vom Grill  
an cremiger «alte Zwetschgen» – Sauce  
mit Dörrzwetschgeneinlage  
Fettuccine-Nudeln  
Gemüsebouquet  
CHF 37.00  
\*\*\*\*

Kalbssteak vom Grill an Grappa-Rahmsauce  
garniert mit karamellisierten Apfel-Schnitz  
Pasta an Olivenöl mit getrockneten Tomaten  
Auswahl an Saisongemüse  
CHF 48.00  
\*\*\*\*

«Zürcher Geschnetzelttes - der Klassiker»  
Kalbfleisch und Champignons an Rahmsauce  
Bärner Speckrösti  
CHF 37.00  
\*\*\*\*

**oder mit Rind...**

Rindsfilet vom Grill mariniert in Tomaten-Orangensaft  
mit kräftiger Cashew-Portweinsauce  
Kartoffelgratin  
Bunte Gemüseauswahl  
CHF 54.00  
\*\*\*\*

«Suure Mocke»  
Marinierter Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce  
Spätzli an Butter gebraten  
Rotkraut mit Dörräpfeln  
CHF 35.00  
\*\*\*\*

Siedfleisch mit Meerrettichsauce  
Petersilienkartoffeln  
Bouillongemüse  
CHF 25.00  
\*\*\*\*

RESTAURANT  
**OBERNAU**

Rindsragout in Rotwein geschmort  
Hausgemachter Kartoffelstock  
Gemüseallerlei  
CHF 30.00  
\*\*\*\*

**natürlich gibt's auch Poulet...**

Pouletschenkel im Ofen gebraten  
an saisonaler Gemüsesauce  
«Risotto alle fragole» (Saisonbedingt)  
Risotto mit Prosecco, Schalotten und Erdbeeren  
CHF 27.00  
\*\*\*\*

Poulet Piccata im würzigen Käse-Eimantel  
dazu Tomatenspaghetti  
mit geriebenem Sprinz  
CHF 29.00  
\*\*\*\*

**Aus dem «Wasser»...**

Gebratene Saiblingfilets  
mit Kokos-Limettenrahmsauce  
auf Curry-Fenchelgemüsebeet  
Basmatireis  
CHF 32.00  
\*\*\*\*

Forellenfilets gebraten in Olivenöl  
mit Tomatenwürfel, Champignons und Schnittlauch  
Ingwer-Karotten und Blattspinatgemüse  
Petersilien – Kartoffeln  
CHF 30.00  
\*\*\*\*

## Für unsere vegetarischen Gäste...

Blätterteig Pastetli  
mit einer Linsen-Getreideragout Füllung  
Trockenreis mit Mandeln  
Saisonales Gemüse  
CHF 26.00

\*\*\*\*

Auberginen Piccata „Milanese“  
dazu Spaghetti Napoli mit feiner Tomatensauce  
und Napf Reibkäse  
CHF 26.00

\*\*\*\*

Kichererbsen Ragout an Tomatenrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Buntes Tagesgemüse  
CHF 25.00

\*\*\*\*

## Das Tagesaktuelle Menü nach Ihrem Wunsch...

Zuerst teilen Sie uns Ihr Budget mit,  
zusammen mit den speziellen Wünschen für Ihrer Gäste  
betreffend Allergien und Interessen  
und wir stellen in Absprache mit Ihnen  
ein entsprechendes Menü zusammen!



RESTAURANT  
**OBERNAU**

**Zum Schluss ein Dessert...**

Kleiner Eiskaffee mit einem Schuss Espresso und Kirsch  
und geschlagener Nidle  
CHF 9.00  
\*\*\*\*

Vanilleglace mit Karamellsauce  
Nidletäfel und geschlagenem Rahm  
CHF 8.00  
\*\*\*\*

Dessertvariation  
lassen Sie sich vom Küchenteam überraschen  
CHF 15.00  
\*\*\*\*

Früchte- Streusel-Kuchen  
mit geschlagener Nidle  
CHF 8.00  
mit Vanilleglace und Schlagrahm  
CHF 12.00  
\*\*\*\*

Meringue  
mit geschlagener Nidle  
CHF 8.00  
\*\*\*\*

Meringue  
mit geschlagener Nidle und Erdbeerglace  
CHF 12.50  
klein CHF 10.00  
\*\*\*\*

Gerne beraten wir Sie auch über verschiedene saisonale Desserts

RESTAURANT  
**OBERNAU**

## **Liebe Gäste vom Restaurant Obernau:**

Wir danken, wenn Sie sich für Wünsche oder Anliegen rechtzeitig melden.  
Über Zutaten in Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten,  
informieren wir auf Anfrage gerne.

Sie möchten ein Gericht der Bankettkarte als vegetarische Variante  
oder ernähren sich Vegan?

Gerne improvisieren wir für Sie in der Küche.

Mit Ihrer Bestellung bestätigen Sie auch  
die allgemeinen Geschäftsbedingungen zu akzeptieren.

Die genaue Teilnehmerzahl bitten wir mindestens 24 Stunden  
vor dem Anlass zu bestätigen.

Da wir Ihnen bei weniger Gäste diese sonst in Rechnung stellen können.

Gerne organisieren wir für Ihren Anlass auch eine Torte, die wir zum Selbstkostenpreis  
verrechnen. Wir bestellen diese für Sie bei namhaften Konditoreien und stellen für den  
Service dieser Süssspeise Ihrer Wahl jedoch CHF 3.50 pro Person in Rechnung.

Für die Kinder bis ca. 12 Jahre stellen wir Ihnen gerne ein Kindermenu Ihrer Wahl  
zusammen. Oder die Kinder essen von der à la carte Kinderkarte, Bestellung vor Ort.

Möchten Sie Blumenschmuck mitbringen, danken wir für Ihre Mitteilung.  
Auch können wir dies für Sie beim Floristen bestellen. In dem Fall dürfen Sie die  
Blumen dann natürlich nach Hause nehmen. Verrechnet wird Ihnen dieser Service zum  
Selbstkostenpreis.

Verlängerung ist nur auf Voranmeldung möglich. Unser Restaurant ist für Bankette in  
der Regel bis 24:00 Uhr geöffnet. Jede angebrochene Stunde darüber verrechnen wir  
mit CHF 120.00 pro Stunde.

Das maximum an Verlängerungszeit geht bis um 03.00 Uhr in der Früh.

Wir senden Ihnen die Rechnung anschliessend per Post oder Mail mit Zahlungsfrist von  
14 Tagen. Danke, dass Sie am Ende Ihres Anlasses den Kassenbeleg unterschreiben.

Natürlich können Sie auch Bar oder mittels gängiger Kreditkarten, sowie mit  
Maestro und Postcard vor Ort zahlen.

Alle Preise sind inklusive Service und den Steuern wie die MWST 7,7 %

## **Fleisch- und Fischdeklaration**

**Schwein:** Schweiz

**Rind:** Schweiz oder auch mal Südamerika (\*)

**Lamm:** Schweiz oder Neuseeland (\*)

**Kalb:** Schweiz

**Poulet:** Schweiz

**Fisch:** Schweiz, bei Tagesfisch gemäss mündlicher Deklaration (\*)

**Meeresfrüchte:** gemäss mündlicher Deklaration (\*)

(\*) = Fleisch / Fisch / Meeresfrüchte aus nicht Schweiz/EU Raum könnte antimikrobielle Leistungsförderer enthalten