

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 Knabbergebäck
pro Person CHF 2.50
zusätzlich mit Oliven pro Person CHF 4.00

Innerschwyzzer Zvieriplättli

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

Fingerfood

Cherry-Tomaten mit Mozzarellakugeln
pro Person CHF 5.00

Crudités - Gemüsedip mit Knoblauchsauce
pro Person CHF 4.00

Warmes Blätterteiggebäck
pro Person CHF 5.00

Marinierte Poulethäppli mit Dip Sauce
Stück zu CHF 3.20

*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

RESTAURANT
OBERNAU

Suppe

Saisonale Gemüsecremesuppe mit Brotroutons
(vegetarisch)
CHF 9.00

Rindsbouillon nach Bauernart
mit Speck und Gemüse
CHF 10.00

Flädlsuppe mit Pfannkuchenstreifen
und Bouillon aus saisonalem Gemüse
(vegetarisch)
CHF 9.00

Warm - kalte Vorspeisen

Zitronenrisotto verfeinert mit Mascarpone
serviert mit Rauchlachsrosen
CHF 15.00

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

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

RESTAURANT
OBERNAU

Schweins - Piccata mit Tomatensauce
Risotto mit Napfreibkäse
Saisongemüseallerlei
CHF 36.00

Währschafte Hackbraten an Rotweinsauce
Huusgmachte Kartoffelstock
Farbiges 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

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

RESTAURANT
OBERNAU

«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

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

RESTAURANT
OBERNAU

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
Nidletäfelì und geschlagenem Rahm
CHF 8.00

Dessertvariation
lassen Sie sich vom Küchenteam überraschen
CHF 15.00

Meringue
mit geschlagener Nidle
CHF 8.80

Meringue
mit geschlagener Nidle und Erdbeerglace
CHF 12.80
klein CHF 10.80

Gerne beraten wir Sie auch über verschiedene saisonale Desserts

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