

Menüvorschläge



Für Ihr Interesse an unserem Ausflugsrestaurant danken wir Ihnen herzlich. Unsere Menüvorschläge sind für Anlässe ab 15 Personen gedacht. Für kleinere Anlässe empfehlen wir Ihnen unsere reichhaltige Speisekarte, von der Sie auch etwas nach Ihren Wünschen zusammenstellen können. Gerne beraten wir Sie für Ihren Anlass. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in unserem Hause kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Für Hochzeiten und Carfahrten verlangen Sie bitte unsere speziellen Menüvorschläge.

Räumlichkeiten

Unser Restaurant ist das Herzstück für Ihren Anlass. Wir empfehlen Ihnen auch unsere neu renovierten Säle im Ferienhaus.

Menüauswahl

Stellen Sie Ihr Wunschmenü selber zusammen oder wählen Sie ein Menü aus unserer Menüauswahl, welche Sie auch beliebig abändern können. Gerne beraten wir Sie.

Getränke

Wir helfen Ihnen bei der Wahl der passenden Weine.

Termine / Personenzahl

Bitte reservieren Sie den Termin für Ihren Anlass frühzeitig. Geben Sie uns bei Ihrer Reservation die Personenzahl bekannt. Die definitive Personenzahl geben Sie uns bitte zwei Tage vor dem Anlass bekannt. Diese gilt dann auch verbindlich für die Verrechnung.

Tischformen

Erkundigen Sie sich nach unseren Bestuhlungsmöglichkeiten im Saal oder Restaurant. Im Restaurant können wir keine Blocktische anbieten. Wünschen Sie Stofftischtücher verrechnen wir Ihnen Fr. 3.50 pro Person.

Dekorationen

Eine schöne Blumendekoration verleiht Ihrem besonderen Anlass eine ganz spezielle Note. Wir organisieren für Sie den Blumenschmuck, welcher zusätzlich in Rechnung gestellt wird. Selbstverständlich können Sie die Blumen oder andere Dekorationen auch selber organisieren und mitbringen.

Menüdruck / Kerzen

Auf Wunsch stellen wir Ihnen diese gerne zur Verfügung.

Knall-Feuerwerk

Ist nicht gestattet, wegen den Tieren auf dem Bauernhof

Verlängerung

Verlängerungen sind auf Wunsch bis 02.00 Uhr möglich und kosten Fr. 200.–, ab 02.00 Uhr pro ½ Stunde, zusätzlich Fr. 70.–.

Gebundene Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Rahm	9.50
Lauchcrèmesuppe	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	9.00
Gemüsecrèmesuppe	7.50
Minestrone «Italianno»	9.50
Bündner Gerstensuppe mit Speck	11.50
Gulaschsuppe Hausart mit Rahm	13.50

Klare Suppen

Bouillon mit Gemüse	6.50
Bouillon mit Flädli	6.50
Bouillon mit Ei	6.50

Kalte Vorspeisen

Kleines Salatbuffet	14.00
Reichhaltiges Salatbuffet mit Antipasti	19.00
Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Frischer Marktsalat mit Pouletstreifen	14.50
Bunter Blattsalat mit Sautierten Pilzen	13.50
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	12.50
Hauspastete mit Cumberlandsauce, Selleriesalat	16.50
Saftige Melone mit Rohschinken	16.50
Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	17.00
Geräucher Rauchlachs garniert	17.50
Marinierte Crevetten auf Eisbergsalat	16.50

Warme Vorspeisen

Pilzpastetli mit Kräutern	16.50
Penne an Tomate-Wodkasauce	14.50
Weissweinsrisotto mit Waldpilzen	16.50
Grillierte Auberginen und verlaufenem Gorgonzola	16.00

Vegetarische Gerichte

Gemüseschnitzel auf Tomatensauce, Butternudeln und knackigem Gemüse garniert	27.50
Reichhaltiger Gemüseteller mit Frühlingsrollen und Süss-Sauer Sauce	27.00
Spaghetti an Gemüserahmsauce	23.50
Indisches Gemüsecurry im Reisring mit Früchten garniert	28.50
Feiner Käsekuchen mit knackigen Salaten garniert	23.50
Tomatensalat mit Mozzarella an Balsamicosauce	21.50

Fischgerichte aus See und Meer

Gebratenes Forellenfilets «Nach Art des Hauses», Salzkartoffeln, Blattspinat	35.50
Felchenfilets «Zuger Art», Gemüsereis, Blattspinat	33.50
Lachstranche mit Safransauce, Trockenreis, Brokkoligemüse	32.50
Fischknusperli (Merlan) mit Tatarsauce und knackigen Salaten garniert	27.50
Vietnam Solefilet an Safranschaumsauce, Gemüsereis, Brokkoli mit Mandeln	26.50



Hauptgerichte vom Huhn

Pouletstreifen «Maharani» mit Früchten garniert im Reising	29.50
Pouletgeschnetztes «Süss-Sauer» im Reising, Früchtegarnitur	28.50
Pouletbrüstli an Orangensauce, Trockenreis, Gemüsegarnitur	29.50
Pouletbrüstli an Kräuterrahmsauce, Rösti Krokette, Gemüsegarnitur	28.50

Hauptgerichte vom Schwein

Schweinsfilets auf Sauce Hollandaise, Pommes Duchesse, Gemüsegarnitur	35.50
Schweinsfilet im Teig auf Sauce Madeira, Butternudeln, Gemüsegarnitur	38.00
Schweinscarrébraten mit Jus, Kartoffelgratin, Gemüsegarnitur	30.50
Schweinsbraten vom Hals mit Jus, Kartoffelstock, Gemüsegarnitur	25.50
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce, Gemüsenudeln, Gemüdegarnitur	27.50
Schweingeschnetztes «Zürcher Art», Butterrösti, Gemüsegarnitur	28.50
Schweinsvoressen «Marengo», Kartoffelstock, Gemüsegarnitur	23.50
Schweinschnitzel paniert, Pommes frites, Gemüsegarnitur	24.50



Hauptgerichte vom Kalb

Kalbschnitzel an Zitronensauce, Butterreis, Gemüse garnitur	37.00
Kalbssteak an Morchelsauce, Kartoffel Kroketten, Gemüse garnitur	44.50
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Butternudeln, Gemüse garnitur	31.50
Kalbslaffenbraten mit Bratenjus, Kartoffelstock, Gemüse garnitur	28.50
Kalbscarrébraten an Morchelsauce, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	43.50
Kalbshaxen «Osso Buco», Maispolenta, Grilltomate	26.50

Hauptgerichte vom Lamm

Lammgigot «Hausart», Bratkartoffeln, Gemüse garnitur	29.50
Lammvoressen «Indische Art», Trockenreis mit Früchten garniert	28.50
Lammnierstück «Provencale», Rosmarinkartoffel, Gemüse garnitur	36.50



Hauptgerichte vom Rind

Rindsfilets an Pfefferrahmsauce, Rösti-Kroketten, Gemüse garnitur	44.50
Entrecote mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse garnitur	38.50
Rindssteak an Sauce Hollandaise, Pommes frites, Gemüse garnitur	34.50
Roastbeef «nach Englischer Art» mit diversen Saucen, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	46.00
Rindsstreifen «Stroganoff», im Reising, Gemüse garnitur	31.50
Rindsvoressen «Grossmutter Art», Kartoffelstock, Grilltomate	26.50
Ungarisches Rindsgulasch, Butterspätzle, Gemüse garnitur	28.50
Rindfleischvogel «Jäger Art», Kartoffelstock, Gemüse garnitur	27.50
Rindsschmorbraten «Burgunder Art», Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	30.50
Warmes Siedfleisch «nach Art des Hauses», mit Salatgarnitur oder verschiedenen Gemüsen garniert	29.50
Tafelspitz mit Apfelkren, Kümmelkartoffel, Blattspinat und Karotten	28.50
Berner Platte (ab 20. Personen), mit Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln	29.50



Fitnesssteller (Kalt und Warm)

Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und knackigen Salaten garniert	24.00
Schweinschnitzel mit Kräuterbutter und knackigen Salaten garniert	25.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter und knackigen Salaten garniert	26.50
Entrecote mit Kräuterbutter und knackigen Salaten garniert	34.50
Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat und Blattsalat	19.50
Schübli mit Senf, Kartoffelsalat	16.00
Heisser Fleischkäse mit knackigen Salaten garniert	17.00
Kalter Fleischteller garniert, Salatgarnitur	22.00
Kalter Braten mit Tartarsauce und gemischter Salat	23.50
Roastbeefsteller mit Tartarsauce und gemischter Salat	29.50



Desserts

Caramel-Köpfli mit Rahm und Früchten	8.00
Läbkuchen mit Nidlä	8.50
Gebrannte Crème mit Rahm	9.50
Schokoladenmousse garniert	12.50
Vanille-Erdbeerglace am Stück mit Rahm und Früchten	11.50
Apfelstrudel mit Vanille- Sauce oder Glace	13.50
Frischer Fruchtsalat mit Eis	11.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	13.00
Schwarzwälder-Torte	7.00
Zuge-Rahmkirschtorte	7.50
Echte Zuger Kirschtorte	7.50
Panna Cotta mit warmen Beeren	10.50
Parfait Grand-manier	13.50
Zitronensorbet mit Wodka	11.50
Zwetschgensorbet mit Vielle Prunne	11.50
Dessertteller «Göttsch» (ein Desserttraum)	16.50
Käseteller	14.50
Dessertbuffet (ab 25 Personen)	22.50



Apéro

Schinkengipfeli	Stück	2.50
Käseküchlein, Mini-Pizza	Stück	2.50
Pouletflügeli	Stück	3.00
Kleine Canapes	Stück	3.00
Gemügesticks mit 2 Saucen	Pers.	4.50
Kleine Frühlingsrollen «Süss-Sauer»	Stück	2.50
Kleine Hausgemachte Hamburger	Stück	3.50
Asiatische Pouletspiessli	Stück	4.00
Kleine Sandwich gefüllt mit Fleisch/Käse	Stück	3.50
Etwas Salziges Chips, Nüssli, Salzstängeli	Pers.	3.00
Kaltes Fleisch garniert mit Käse	Pers.	13.00



Bellevue- oder Terrassen-Apéro Gottschalkenberg

ab 25 Personen, ca. eine Stunde

Mineralwasser, Orangensaft, kleine Bier
Früchte-/Gemüse-Igel
Kleine gefüllte Brötchen und Fleischsteller mit Käse
Gemügesticks mit Saucen
Chips und Nüssli

mit Weisswein Pinot Grigio, 5 dl

pro Person
(max. 3 dl) 29.50

mit Rosenberg Sauvignon blanc,
Feldbach Zürich, 7 dl, oder nach Wunsch

pro Person
(max. 3 dl) 36.50



Menüauswahl

Menü 1

43.50

Bunter Blattsalat

* * *

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»

Butterspätzle

Gemüsegarntur

* * *

Feines Vanille-Erdbeerglace
schön aus garniert

Menü 2

39.50

Bouillon mit Flädli

* * *

Pouletbrüstli an Kräuterrahmsauce

Trockenreis

Gemüsegarntur

* * *

Caramelköppli mit Rahm
und Früchten garniert

Menü 3

37.50

Gemischter Salat

* * *

Schweinhalsbraten mit Bratenjus

Kartoffelstock

Gemüsegarntur

* * *

Waldbeerglace mit warmen Beeren

Menü 4

42.50

Hauspastete auf knackigen Salaten

* * *

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen

Butternudeln

Gemüsegarntur

* * *

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Menü 5

36.50

Gemüsecrèmesuppe

* * *

Hackbraten «Grossmutter Art»

Kartoffelstock

Gemüsegarntur

* * *

Nougat Eistorte

Menü 6

45.00

Bunter Blattsalat mit Speckstreifen

* * *

Kalbsbraten mit Kräutersauce

Kartoffelgratin

Gemüsegarntur

* * *

Gebrannte Crème

Menüauswahl

Menü 7

39.50

Knackige Blattsalate

* * *

Bouillon mit Flädli

* * *

Pouletstreifen «Süss-Sauer»
im Reising
Früchtegarnitur

* * *

Menü 8

47.50

Bunter Blattsalat mit Brotcroutons

* * *

Lauchcrèmesuppe mit Rahm

* * *

Schweins-Cordon bleu
Pommes frites
Gemüsegarnitur

* * *

Menü 9

56.50

Gemischter Salat

* * *

Pilzcrèmesuppe

* * *

Schweinsfilets auf zwei Saucen
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur

* * *

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

Menü 10

59.50

Melonen mit Rohschinken

* * *

Tomatencrèmesuppe

* * *

Kalbschnitzel an Zitronensauce
Trockenreis mit Gemüsewürfel
Gemüsegarnitur

* * *

Himbeermousse mit Früchten garniert

Menü 11

58.50

Blattsalat «Fantasy»

* * *

Bouillon mit Flädli

* * *

Kalbschnitzel mit Waldpilzen
Pommes Duchesse
Gemüsegarnitur

* * *

Apfelküchlein mit Vanilleglace

Menü 12

69.50

Eisbergsalat mit gehacktem Ei

* * *

Spargelcrèmesuppe mit Rahm

* * *

Kalbssteak an Kräuterschaum
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur

* * *

Sorbetteller garniert

Menüauswahl

Menü 13

76.00

Blattsalat mit Pilzen

* * *

Bouillon mit Flädli

* * *

Kalbsfilets an Basilikumsauce

Nudeln mit Gemüsewürfel

Gemüse garnitur

* * *

Parfait Grand-Manier

Menü 14

65.00

Bunter Blattsalat mit Speckstreifen

* * *

Spargelcrèmesuppe mit Rahm

* * *

Lammierstück «Provencale»

Rosmarin Kartoffeln

Gemüse garnitur

* * *

Zwetschgensorbet garniert

Menü 15

76.50

Pangasiusfilets an Safransauce,
Gemüsereis

* * *

Nüsslisalat mit Ei (Saison)

* * *

Rindsfiletstreifen «Stroganoff»

Wildreis, Gemüse garnitur

* * *

Parfait Grand Manier

Menü 16

67.00

Italienischer Antipasti Teller

* * *

Bouillon mit Gemüse

* * *

Kalbpiccata «Milanaise»

Safranrisotto

Brokkoli mit Mandeln

* * *

Panna Cotta mit Beeren

- Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite
www.gotschalkenberg.ch
 - Fleischdeklaration: Siehe auf unserer aktuellen Speisekarte,
gerne informieren wir Sie auch persönlich.
 - Alle Preise in CHF, inkl. MWSt.
 - Stand: Juli 2016, Preisänderungen vorbehalten
-

Party-Service und Catering

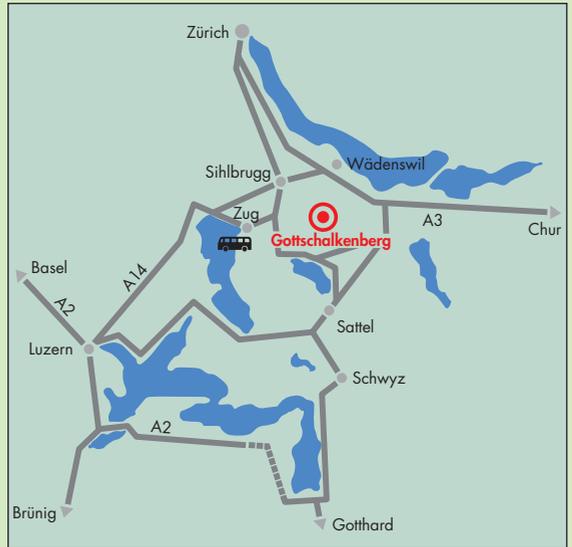
Das Gottschalkenberg-Team ist gerne bereit, für Sie auch einen aussergewöhnlichen Anlass zu organisieren und durchzuführen.

Wir sind Ihr kompetenter Partner für Grossanlässe im Zelt oder wo immer Sie es wünschen. Sie können unseren Party-Service ab 40 Personen buchen. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte für Ihren Anlass. Nehmen Sie doch einfach mit uns Kontakt auf.





So finden Sie uns



Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Restaurant Gottschalkenberg · David und Regula Lercher · 6315 Oberägeri
Tel. 041 750 21 61 · Fax 041 750 03 50 · info@gottschalkenberg.ch

www.gottschalkenberg.ch