



Gruppenangebote Winter 26/27

Apéroangebot

Glühweinapéro

CHF 35

Um die wärmenden Feuerschalen am See geniessen Sie einen Apero mit Glühwein, Flammkuchen (vegi und non vegi) und kleinen Leckereien

Apéro Easy

CHF 6

Chips, Nüssli und Crissini

Apéro Medium

CHF 18

Focaccia mit Feta & Rosmarin, Käsewürfeli, Oliven, verschiedene Bruschette

Apéro Luxe

CHF 29

Focaccia, Miniwraps, Rindstartar auf Toast, Rauchlachstartar auf Blini, verschiedene Bruschette, saisonaler Suppeshot

Apéro Individuell und / oder auf dem Schiff

auf
Anfrage

Sie haben spezifische Vorstellungen oder möchten weitere Vorschläge? Gerne beraten wir Sie individuell. Kombiangebot Apero auf dem Schiff ab CHF 39

Aktivitäten

Sie möchten Ihren Anlass mit Erlebnis - Aktivitäten ergänzen?

Hier ein paar ausgewählte Vorschläge:

Draussen:

- Fackelwanderung mit Apero
- Bogenschiessen am See
- Holzskulptur mit Künstler erstellen
- Eisschnitzen am See
- Winter-Olympiade
- Spaziergang am See/Schiff

Drinnen:

- Wein- & Schokodegustation
- Wein- & Käsedegustation
- Gewürzworkshop
- Filmdreh mit prof. Crew
- Guetzle im Team
- Führung durch die alte Spinnerei
- Spiel & Spass vor Ort

und vieles mehr....

Bankettkarte klassisch

Wählen Sie drei bis sechs Gänge aus.

Reduktion auf Menüpreise: bei 4 Gängen 5%, bei 5 Gängen 7.5%, bei 6 Gängen 10%

Vorspeisen

- Blattsalat mit winterlichem Dressing und Kernen CHF 12
- Gemischter Salat sagibeiz CHF 14
- Randencarpaccio mit Ziegenkäse und Nüssen CHF 15
- Nüsslisalat Mimosa CHF 17
- Nüsslisalat mit Waldpilzen und Speck CHF 19
- Rote-Zwiebel-Tarte mit Thymian & Ziegenkäse CHF 19
- Tatar vom heimischen Hirsch (bis Dezember) oder Rind,
Preiselbeer-Creme, gebackene Kapern & Sauerteigchips CHF 27
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf und Nüsslisalat CHF 27

Zwischengänge - warm

- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen CHF 12
- Sellerie – Apfel Schaumsuppe mit Walnussöl CHF 12
- Schwarzwurzelsuppe mit Birnen-Chips und Muskat CHF 12

Hauptgänge

- Hausgemachter Rindfleischvogel | Kürbischutney | Pastinaken-
Birnen-Gemüse | Wacholderjus | Kartoffelstock CHF 39
- Crispy Cordon Bleu vom Kalb | Bergkäse | Rohschinken |
Trüffelcreme | Kresse | Wilder Brokkoli | Fries CHF 52
- 24h geschmorte Short Ribs vom Rind | Sellerie-Meerrettich-Püree |
geräucherte Rüebli | Röstzwiebel-Crumble | Lauch CHF 46
- Hirschentrecôte (bis Dezember) unter der Nusskruste mit CHF 54
Preiselbeerjus, Rosenkohl & Kartoffelbaumkuchen
- Rindsfilet | Sagijus | Kartoffelgratin | Saisongemüse CHF 58
- Entrecote vom Rind | Kartoffelstampf | Saisongemüse | Portwein-
Schalottenjus CHF 49
- Surf & Turf | Rindsfilet & Scampi | Pommes allumettes | Ofengemüse CHF 59
- Lachsfilet mit Safran | Fenchelgemüse | Butterkartoffeln CHF 45
- Rotes Curry | Gemüse | Scampi | Reis | Koriander CHF 48

- Hausgemachte Gnocchi | Kürbiskerne | Blauschimmelbutter | Radicchio | karamellisierte Walnüsse CHF 34
- Walpilzragout | Brioche - Knödel | Glasierte Birne | Haselnuss | Muskat CHF 36
- Tagespasta (hausgemacht) mit saisonaler Sauce CHF 32
- gebackener Blumenkohl | Hummus | Kerne | Granatapfel CHF 28

Zwischengänge - kalt

- erfrischendes Sorbet nach Wahl CHF 5
- auf Wunsch mit Schuss + CHF 5

Dessert

- 1 saisonales Minidessert pro Person CHF 8.50
- 2 saisonale Minidesserts pro Person CHF 15
- 3 saisonale Minidesserts pro Person CHF 19
- klassisches Tiramisu CHF 14.50
- Brownie mit Kugel Vanilleeis und Früchtecoulis CHF 14.50
- Vanillecreme & Zimtcrumble CHF 14.50
- Vegane Schoggimousse mit Zimt-Pflaumenkompott CHF 14.50
- Lebkuchenparfait mit Glühweinkirschen CHF 14.50
- Coupes oder Kuchen nach Absprache auf Anfrage

Auswahl Mini-Desserts

- Vanillecreme & Zimtcrumble
- Lebkuchenmousse
- (Vegane) Schoggimousse hell oder dunkel
- klassisches Tiramisu
- Lebkuchenparfait
- Brownie
- Fruchtsalat
- Vermicelles
- weitere auf Anfrage

Käseauswahl von unserem Käsesommelier

Unser Käsesommelier stellt gerne eine geeignete Käseauswahl zusammen, auf Wunsch mit der passenden Weinbegleitung.

- Mini (2 Käsesorten mit Beilagen) CHF 15
- Midi (4 Käsesorten mit Beilagen) CHF 22
- Maxi (6 Käsesorten mit Beilagen) CHF 35

Fondue-Plausch

Individualisieren Sie Ihr Käsefondue mit den passenden Add-ons!

Immer dabei: Ruchbrot, eingelegtes Gemüse & Birnenschnitze

Unsere Fondues im Überblick pro Person

Hergestellt mit Käse aus Flumserberg

• Klassisches Käsefondue	CHF 31 pP
• Chilifondue	CHF 31 pP
• Bierfondue	CHF 31 pP
• Kräuterfondue	CHF 32 pP
• Safranfondue	CHF 35 pP
• Trüffelfondue	CHF 36 pP
• Schorleyfondue (ohne Alkohol)	CHF 29 pP

Zusätzliche Brotauswahl pro Person

• Brioche	+ CHF 4 pP
• Focaccia mit Rosmarin und Meersalz	+ CHF 2 pP

Gemüse & Früchte pro Portion (für ca. 4 pax)

• Kartoffeln	+ CHF 8
• Gegrillte Artischockenherzen	+ CHF 9.50
• verschiedene frische Früchte	+ CHF 9.50
• Trüffel-Polentaballs	+ CHF 12
• Champignons	+ CHF 7.50
• gedämpftes Gemüse	+ CHF 9.50

Fleisch & Fisch pro Portion (für ca. 4 pax)

• Mini-Wienerschnitzel	+ CHF 20
• Wagyu Steakwürfel	+ CHF 20
• Geräucherter Lachs	+ CHF 16
• Mini-Burger	+ CHF 16
• Crispy Chicken Fingers	+ CHF 12

Pasta-Plausch

Saisonaler sagibeiz-Salat

Pasta-Plausch (als Buffet oder in Schüsseln)

Wählen Sie 3 aus unseren hausgemachten Teigwaren

sowie 3 Saucen aus

ein Minidessert oder Kugel Glace bzw Sorbet nach Wahl

CHF 59 pro Person

gerne schlagen wir Ihnen einen passenden Wein dazu vor und auf

Wunsch servieren wir danach einen Limoncello!

Pasta

- Tagliatelle
- Pappardelle
- Gnocchi
- Orecchiette
- Rigatoni

weitere Pastasorten auf Anfrage

Saucen

- Tomatensugo
- Bolognese
- Gorgonzolasauce
- Pesto Rosso
- Baumnusspesto
- Zitronenbutter
- Carbonara
- Aglio e Olio
- Steinpilzrahmsauce
- Trüffelrahmsauce

Toppings

- Parmesan
- Trüffelöl
- gebackener Salbei
- Petersilie
- Basilikum
- geröstete Walnüsse
- Ziegenkäse
- Pecorino
- Rucola