



Menü-Vorschläge 2020

Wir freuen uns sehr, wenn Sie Ihren Herzensanlass bei uns im Restaurant Platanenhof feiern.

Unten finden Sie eine Checkliste, welche Ihnen die Planung erleichtern soll sowie einige Menü-Vorschläge. Lassen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen wissen – so können wir je nach Situation und Saison einen für Sie passenden Menüvorschlag zusammenstellen.

Wir werden alles daran setzen, Ihre Wünsche so gut wie möglich zu erfüllen, damit Sie den perfekten Anlass bei uns erleben dürfen.

Datum/ Zeit

Anzahl Gäste

Kinder/ Alter

Allergiker/ Vegetarier

Tischschmuck

Menükartentext

Musik

Tischform

Apéro

.....

Grösse Menü 3-7 Gänge

.....

Lieblingszutaten

.....

Budget Menü

.....

Lieblingsweine

.....

Wissenswertes

Für eine Besprechung nehmen wir uns gerne Zeit. Wir bitten Sie daher um eine telefonische Terminvereinbarung.

Ihre Menü- und Weinauswahl sollten wir 10 Tage vor Ihrem Anlass wissen.

Die genaue Teilnehmeranzahl teilen Sie uns bitte spätestens 48 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses mit.

Die zuletzt gemeldete Teilnehmeranzahl wird verrechnet.

Für selbstmitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von 30 Franken pro Flasche 7.5dl.

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen von Dienstag bis Donnerstag jeweils bis 23.30 Uhr sowie Freitag und Samstag bis 24.30 Uhr zu Verfügung.
Verlängerung pro Stunde: 200 Franken.

Apéro

	CHF
Crostini-Variationen mit Käsemöckli	4 p.P 6 p.P
3 Überraschungshäppli aus der Küche	9 p.P.
<u>Kleines Apéro</u> ab 10 Pax Verschiedenes Blätterteiggebäck, Crostinis, geräucherter Fisch mit Gemüse, Trockenfleisch und Käse	13 p.P

Menü Varianten

<p style="text-align: center;"><u>Menü 1</u></p> <p style="text-align: center;">Konfierter Schottischer Lachs Orangen, Beluga-Linsen</p> <p style="text-align: center;">24h gegarter Schweinebauch Kokosschaum, Senfkohl</p> <p style="text-align: center;">Rücken vom Schweizer Weiderind Kräuterschaum, Kartoffelkuchen</p> <p style="text-align: center;">Valrhona Schokoladenmousse Himbeersauce, Krokant</p> <p style="text-align: center;">CHF 89</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menü 2</u></p> <p style="text-align: center;">Bunter Blattsalat mit Nüssen</p> <p style="text-align: center;">Am Stück gebratenes Schweinefilet Pilzrahmsauce Frische Tagliatelle, Saisongemüse</p> <p style="text-align: center;">Gebrannte Creme mit Haselnusslikör Vanilleglace</p> <p style="text-align: center;">CHF 55</p>
<p style="text-align: center;"><u>Menü 3</u></p> <p style="text-align: center;">Rindstatar Platanenhof, eingelegte Peperoni Aemmebeckbrot</p> <p style="text-align: center;">Geflügel-Kraftbrühe Spinat Ravioli</p> <p style="text-align: center;">Gebratenes Zanderfilet vom Lago Maggiore Kartoffelcreme mit Sauerrahm, Gemüse</p> <p style="text-align: center;">Lauwarmer Schokoladenkuchen Beerensorbet</p> <p style="text-align: center;">CHF 83</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menü 4</u></p> <p style="text-align: center;">Bunter Salat mit Gemüse Frischkäse, Safran-Birnen</p> <p style="text-align: center;">Mangrovenwald-Krevetten Curryschaumsuppe, Sesam</p> <p style="text-align: center;">Kalbskarree-Braten, Kräuterjus Tessiner Risotto, Saisongemüse</p> <p style="text-align: center;">Karamell-Schaumgefrorenes Saisonfrüchte</p> <p style="text-align: center;">CHF 93</p>

Vorspeisen

	CHF
Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen	11
Bunter Saisonsalat mit Gemüse und Käse	15
Marinierter Zander mit Speck Gemüsesalat und Senfsauce	24
Mediterrane Gemüseterrine mit Büffelmozzarella, Basilikum	18
Kurz gebratene Jakobsmuscheln mit Currygemüse, Linsenmehlgebäck	25
Gebratene Krevetten mit Tomatensauce, Basilikum	21

Suppen

	CHF
Saisonschaumsuppe mit Rahmhaube	10
Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterravioli	17
Karottenschaumsuppe mit Vanille und Gemüse-Knusper	13
Curryschaumsuppe mit Wildfang-Krevetten	17
Kräuterschaumsuppe mit Rauchforelle	17

Hauptgänge

Fleisch CHF
«Roastbeef» mit Béarnaise-Sauce 48
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Kräuterschaum 56
Ofenkartoffeln, Saisongemüse

Am Stück gebratenes Schweinskarree mit Pilzrahmsauce 36
Butternudeln und Apfeln garnitur

Rosa gebratenes Schweinsfilet mit Dörraprikosen 39
Sämiger Tessiner Risotto, Rohschinken

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce 57
Brotrolade und Saisongemüse

Glasierter Kalbsbraten und am Stück gebratener Kalbsrücken 46
Rosmarin-Kartoffelpüree mit Quark und Saisongemüse

Fisch
Kurzgebratenes Zanderfilet mit Kresse-Pesto 43
Beluga-Linsenkompott mit Gemüse

Pochiertes Forellenfilet mit Pernotschaumsauce 39
Trockenreis und Saisongemüse

Vegetarisch

Gemüse-Omelette mit frischen Kräutern 27
Pikante Tomatensauce

Sämiger Tessiner Käserisotto mit Honigbirnen, 28
Baumnüssen und Rucolasalat

Dessert

Birnenmouseterrine mit Früchtekompott und Birnensorbet	15
Eiskaffee Platanenhof	13
Schokoladenkuchen mit Toncabohnenglace Beerensauce	15
Mascarponecreme mit Saisonfrüchten und Biskuit	14
Saisonale Dessert-Überraschung	15
<u>Dessertbuffet</u> ab 30 Pax	21
Schokoladenmousse, Gebrannte Creme, Kuchen, Glacen, Früchtekompott, Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeersauce frische Früchte, Mandel-Muffin usw.	
zusätzlich:	
Käseplatte mit regionalem Käse Früchtebrot, Nüsse, Apfel-Chutney und Dörrfrüchte	26

Das sind ein paar Ideen für Ihr Menü. Unsere Menü-Vorschläge sind für ein einheitliches Menü ab 10 Personen geplant.

Wir kochen am liebsten mit saisonalen und regionalen Zutaten.

Teilen Sie uns doch bitte Ihre Vorlieben mit, damit wir ein speziell auf Sie abgestimmtes Menü zusammenstellen können.

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.