

ANLÄSSE

ZEIT ZUM FEIERN



BAD RAMSACH QUELLHOTEL

durchatmen am Wisenberg

WIE SIEHT MEIN **ANLASS** AUS?

An was muss ich denken,
wenn ich einen Anlass organisiere?

- Was wird gefeiert?
- Datum des Anlasses
- Beginn und Ende (Uhrzeit)
- Gibt es ein Motto? Welches?
- Tagesprogramm – was passiert wo und wann?
- Apéro – wo findet er statt & was wird Angeboten?
- Wie viele Gäste werden erwartet? Wie viele Kinder/Kleinkinder?
- Wie gross muss der Raum sein? Welcher Saal?
- Welche Bestuhlung?
- Wer organisiert, wer hilft? (Name, Anschrift, Telefon, E-Mail)
- Ist eine Verlängerung erwünscht? Bis wann?
- Programmablauf des Essens – Unterbrüche, Reden, Spiele, Tanz
- Zeit und Raum für Darbietungen & Tanz einplanen
- Verpflegung der Musiker & Künstler
- Technische Hilfsmittel (Musikanlage, Beamer etc.)?
- Dekoration? Florist/in?
- Menüwahl für die Gesellschaft?
- Spezialmenüs (z.B. vegetarisch) für Gäste?
- Menükarten und/oder Tischkärtli?
- Kaffee, Spirituosen– wo, wer zahlt?
- Mitternachtssnack, Schlummertrunk – wo, wer zahlt?
- Welche Kosten werden übernommen? zahlen Gäste selbst?
- Kosten und Bezahlung – Rechnung (Anschrift)?
- Wie viele Zimmer werden benötigt?
- Zahlen Gäste ihre Zimmer selbst?
- Allgemeine Geschäftsbedingungen – Fragen?
-
-

EIN **FESTMAHL**

INDIVIDUELL BIS INS DETAIL

Das feine Essen bildet zumeist den Mittelpunkt eines Festes. Auf den nächsten Seiten finden Sie eine verführerische Vielfalt an unterschiedlichen Kreationen & Angeboten.

FESTLICHE **MENÜS**

Einfach und schnell zum Speiseangebot.

Die Menüvorschläge sind jeweils auf die Saison abgestimmt und erlaubt Ihnen eine effiziente Auswahl.

SPEISEAUSWAHL

Hier bieten sich Ihnen neue Möglichkeiten an.

Stellen Sie **ein** Menü für die ganze Gesellschaft aus den verschiedenen Vorschlägen zusammen.

Sie wählen **einen** Hauptgang und kombinieren dazu Ihre persönlichen Wunschbeilagen **für Sich und Ihre Gäste.**

APÉRO VARIATIONEN

Die Häppchenauswahl kann beliebig zusammengestellt werden
(Mindestbestellmenge 12 Stk. pro Häppchen)

Kalte Häppchen

Chips, Salzstängeli, gesalzene Erdnüsse		2.00 / Person
Hausmarinierte schwarze Oliven	40gr.	4.00 / Person
Würfel vom Sprinz mit Thymianhonig	60gr	4.00 / Person
Gemüsesticks mit Kräuterquark	4 Stück	3.50 / Person
Roulade vom Rauchlachs	4 Stück	3.50 / Person
Geräucherte Forelle mit Wasabidip	30gr	3.00 / Person
Krevettencocktail im Glas	40gr	3.00 / Person
Grissini mit Rohschinken	3 Stück	2.50 / Person
Bruschetta mit italienischen Kräutern		3.00 / Stück
Windbeutel mit Frischkäse gefüllt		3.50 / Stück
Cherrytomaten-Spiesschen mit Mozzarella und Basilikumpesto		3.50 / Stück
Melonenspiessli mit Rohschinken		4.00 / Stück
Viertel Canapés mit Käse, Schinken, Roastbeef, Ei & Salami		3.50 / Stück
Rindstatar mit Kapern auf Pumpernickel		3.50 / Stück
Crostini mit Lachstatar		3.50 / Stück
Speckgugelhupf für 10 Personen		25.00 / Stück

Warme Häppchen

Blätterteiggebäck	50gr	4.00 / Person
Pflaume im Speckmantel	3 Stück	2.50 / Person
Hausgemachtes Focaccia mit Salbei und getrockneten Tomaten		3.50 / Person
Schinkengipfeli		3.00 / Stück
Poulet-Satay-Spiessli, dazu Erdnussauce		3.50 / Stück
Riesencrevette im Filoteig auf Süss-Sauer-Dip		3.00 / Stück
Mini Quiche mit Käse-, Spinat- und Speckfüllung		2.50 / Stück
Vegetarische Frühlingsrolle, dazu süss-scharfe Chilisauce		2.50 / Stück
Saftige Meatballs in feuriger Tomatensauce		3.00 / Stück

Süsse Häppchen

Mini-Fruchtwähe	3.00 / Stück
Saisonaler Fruchtspiess	2.50 / Stück
Tiramisu-Würfel	2.50 / Stück
Mini-Cremeschnitte	2.50 / Stück
Eclair mit Schokoladen- Mocca- oder Vanillefüllung	2.50 / Stück

GETRÄNKEVORSCHLÄGE

ZUM APÉRO

Ramsacherwasser mit & ohne Kohlensäure	1 Liter	CHF	9.50
Orangensaft	1 Liter	CHF	15.00
Früchtebowle ohne Alkohol	1 Liter	CHF	22.00
Früchtebowle mit Alkohol	1 Liter	CHF	30.00
Champagner Drappier, Carte d'Or brut, Balance Hotels	75cl	CHF	75.00

WEISSWEIN

Arneis delle Langhe DOC Arneis	2013	75cl	IT	CHF	49.00
Balance Hotels Cuvée blanc	2015	75cl	CH	CHF	54.00
Chablis AC, Domaine Alain Geoffroy	2014	75cl	FR	CHF	58.00

ROTWEIN

Rioja la Hoja Crianza Tempranillo	2014	75cl	ES	CHF	49.00
Syydebändel Pinot Noir Sélection	2014	75cl	CH	CHF	48.00
Amarone della Valpolicella Vivaldi	2013	75cl	IT	CHF	74.00

Oder wählen Sie aus unserer Weinkarte Ihren besonderen Tropfen aus

FESTLICHE FRÜHLINGSMENÜS

In drei Gängen

Menüpreis pro Person CHF 58.00

Spargelsalat mit Erdbeeren und Löwenzahn

Rosa gegarter Kalbsschulterbraten an Thymianjus
mit Bohnen-Speck-Bündchen und Kartoffelgratin

Mascarponecreme mit Früchten der Saison

In vier Gängen

Menüpreis pro Person CHF 83.00

Rindercarpaccio mit kräftiger Gorgonzolasauce,
Champignons und mariniertem Rucola

Morchel-Cappuccino

Rosa gebratene Lammkrone
auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

Zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten

FESTLICHE SOMMERMENÜS

In drei Gängen

Menüpreis pro Person CHF 56.50

Gebeizter Caipirinha-Lachs
auf leicht mariniertem Kartoffelsalat mit Limettensauce

Medaillons vom Schweinefilet
an Portweinjus auf Birnenravioli mit Brokkoli

Coupe Romanoff

In vier Gängen

Menüpreis pro Person CHF 85.00

Knackiger Blattsalat mit Jakobsmuschel,
Erbsensprossen und Safranvinaigrette

Gazpacho „Spanische Tomatensuppe“ – Kalt Serviert!

Seeteufelfilet auf Safran Risotto
mit bunten Gemüseperlen

Erdbeer-Tiramisu

FESTLICHE HERBSTMENÜS

In drei Gängen

Menüpreis pro Person CHF 65.50

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskerntropfen & Rahmhaube

Am Stück gebratenes Roastbeef an kräftiger Burgundersauce
mit Bratkartoffeln und Schwenkgemüse

Zweierlei Schokoladenmousse
mit Waldbeerkompott

In vier Gängen

Menüpreis pro Person CHF 81.50

Pastinakencremesuppe
mit Blätterteigstange

Feine Tagliolini
in weisser Velouté mit Trüffelöl

Am Stück gegartes Rinderfilet im Kräutermantel
mit kräftiger Rotweinjus
dazu Herzoginkartoffeln und saisonales Gemüsebouquet

Apfel-Nussstrudel auf hausgemachter Vanillesauce

FESTLICHE WINTERMENÜS

In drei Gängen

Menüpreis pro Person CHF 62.50

Nüsslisalat „Waldmeister“ mit Ei und knusprigem Speck

Rehgeschnetzeltes aus der Keule
mit Zimtspätzli, Rotkraut und Maroni

Coupe Nesselrode

In vier Gängen

Menüpreis pro Person CHF 79.00

Geräucherte Forelle
an Kartoffel-Pommery-Terrine dazu Gewürzhonig-Dip

Kräftige Rinderconsommé mit Kräuter-Flädli

Rosa gebratene Entenbrust
mit Orangenjus dazu Kartoffelgratin und Rotkraut

Mohnknödel an eingelegten Feigen

VORSPEISEAUSWAHL

wählen Sie **eine einheitliche Vorspeise** für Ihren Anlass aus

Salate & kalte Vorspeisen

Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF	9.00
Buntes Salatbouquet mit Kernen und glasierten Pfirsichspalten	CHF	12.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Ruchbrotroutons	CHF	12.50
Knackiges Salatbouquet mit Käsekräpfen	CHF	15.00
Knackiger Blattsalat mit Jakobsmuschel, Erbsensprossen und Safranvinaigrette	CHF	17.50
Rauchlachsteller mit Wasabischaum und asiatischem Gemüsesalat	CHF	18.50
Gebeizter Caipirinha-Lachs auf leicht mariniertem Kartoffelsalat mit Limettensauce	CHF	13.50
Geräucherte Forelle an Kartoffel-Pommery-Terrine dazu Gewürzhonig-Dip	CHF	17.50
Würziges Rindstatar „Bad Ramsach“ mit Ei, Kapern und konfierter Kirschtomate	CHF	21.00
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum, Rucola und Pesto	CHF	14.00
Randencarpaccio mit Gorgonzolasauce, Rucola und karamellisierten Nüssen	CHF	14.50
Rindercarpaccio mit Limettensauce, Champignons, Rucolanest und Ramatotomate	CHF	19.00
Bunter Spargelsalat (Saisonal) mit getrockneten Tomaten und Erdbeere	CHF	19.50
Spargelsalat mit Erdbeeren und Löwenzahn	CHF	12.00

Suppen & warme Vorspeisen

Suppe nach Saison Spargel, Tomaten, Kürbis usw.	CHF	9.00
Basler Mehlsuppe	CHF	9.00
Baselbieter Hochzeitssuppe	CHF	9.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskerntropfen & Rahmhaube	CHF	9.50
Tomatensuppe mit Basilikumpesto & Knoblauch Crostini	CHF	9.00
Gazpacho „Spanische Tomatensuppe“ – Kalt serviert	CHF	11.50
Cremige Süsskartoffel-Curry-Suppe mit mariniertem Scampi	CHF	12.50
Pastinakencremesuppe mit Blätterteigstange	CHF	10.50
Oxtail Clair - Ochschwanzsuppe	CHF	12.50
Kräftige Rinderconsommé mit Kräuter-Flädli	CHF	10.50
Feine Tagliolini in weisser Velouté mit Trüffelöl	CHF	15.00
Ravioli gefüllt mit Ricotta, Dörrtomaten, Pinien und Balsamico	CHF	13.50

SPEISEAUSWAHL FÜR DEN HAUPTGANG

Fühlen Sie sich frei, wählen Sie für die ganze Gruppe **ein einheitliches Menü** aus

Von Wiesen & Wäldern

Krustenbraten aus der Schweineschulter mit kräftiger Malzjus	CHF	19.90
Medaillons vom Schweinefilet mit einer sämigen Rahmsauce	CHF	25.00
Roulade von der Putenbrust gefüllt mit Nuss-Tomatenfarce an Kräuterjus	CHF	18.50
Rosa gegarter Kalbsschulterbraten an Thymianjus	CHF	33.00
Rosa gebratene Lammkrone an Pommery-Sauce	CHF	25.00
Am Stück gegartes Rinderfilet im Kräutermantel mit kräftiger Rotweinjus	CHF	30.00
Roastbeef an kräftiger Burgundersauce	CHF	28.00
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenjus	CHF	26.00
Rehgeschnetzeltes aus der Keule mit Preiselbeer-Sauce	CHF	20.50

Aus Seen & Meeren

Auf der Haut gebratene Lachstranche mit Kräuterschaum	CHF	20.50
Seeteufelfilet an Safransauce	CHF	25.50
Red Snapper mit asiatischer Marinade und seinem Sud	CHF	17.50
Felchenfilet in Nussbutter gebraten	CHF	18.50
Zanderfilet vom Grill mit Zitronendip	CHF	15.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Kräuter-Pappardelle im eigenen Sud, garniert mit Kirschtomaten	CHF	26.00
Gemüsestrudel auf Tomatenragout mit Brokkoli und Blumenkohl	CHF	25.00
Risotto mit Hokkaidokürbis & Honig	CHF	25.50
Birnenravioli in Nussbutter gebraten mit Salbei und Baumnüssen	CHF	26.50

Klassische Gerichte

Älpler Makronen mit Kartoffel, Speck, Zwiebeln und Apfelmus	CHF	23.50
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce	CHF	20.50
Spaghetti Bolognese	CHF	24.50
Gehacktes mit Hörndli	CHF	24.50
Käsekrapfen auf Tomatensauce mit kleiner Salatvariation	CHF	25.50

BEILAGEN AUSWAHL

Suchen Sie ihre Lieblingsbeilagen für **den Hauptgang** des Anlasses aus

Stärkebeilagen				1 Beilage	2 Beilagen		
				Preis pro	Preis pro		
				Beilage	Beilage		
Salzkartoffeln	/	Bratkartoffeln	/	Rosmarinkartoffeln	CHF	10.00	6.00
Pommes Frites	/	Kartoffelkroketten			CHF	10.50	6.50
Kartoffelgratin	/	Kartoffelstock	/	Herzoginkartoffeln	CHF	11.00	7.00
Trockenreis	/	Wildreis	/	Gemüsereis	CHF	10.00	6.00
Weisswein Risotto	/	Burgunder Risotto	/	Thymian Risotto	CHF	10.50	6.50
Safran Risotto	/	Steinpilz Risotto	/	Trüffel Risotto (Trüffelöl)	CHF	12.00	8.00
Tagliolini	/	Pappardelle	/	Tagliatelle	CHF	10.00	6.00
Schupfnudeln	/	Spätzli	/	Polenta	CHF	10.50	6.50
Birnenravioli	/	Semmelknödel			CHF	11.00	7.00

Gemüse				1 Beilage	2 Beilagen		
				Preis pro	Preis pro		
				Beilage	Beilage		
Saisonales Gemüse				CHF	10.50	6.50	
Saisonales Gemüsebouquet				CHF	11.50	7.50	
Ratatouille				CHF	10.50	6.50	
Karotten	/	Pfälzer Karotten	/	Junge Karotten	CHF	8.50	4.50
Brokkoli	/	Blumenkohl	/	Romanesco	CHF	9.50	5.50
Erbsen	/	Kohlrabi	/	Kefen	CHF	10.00	6.00
Lauch	/	Maiskolben	/	Peperoni	CHF	10.00	6.00
Rotkraut	/	Maroni	/	Kürbis	CHF	10.50	6.50
Rosenkohl	/	Schwarzwurzel			CHF	10.00	6.00
Spargel	/	Blattspinat			CHF	10.50	6.50
Bohnen-Speck-Bündchen				CHF	10.00	6.00	

Bitte beachten Sie bei der Auswahl die saisonalen Bedingungen

DESSERTAUSWAHL

wählen Sie **ein Dessert** zur Krönung Ihres Anlasses

Hausgemachte Dessertvariationen

Zweierlei Schokoladenmousse mit Waldbeerkompott	CHF	14.00
New York Cheesecake mit Mangosorbet	CHF	11.00
Hausgemachtes Tiramisu, garniert mit Früchten	CHF	11.00
Mascarponecreme mit Früchten der Saison	CHF	11.00
Himbeer-Creme-Brulée	CHF	12.50
Parfait vom Pfirsich auf Schokoladenerde	CHF	12.50
Mohnknödel an eingelegten Feigen	CHF	12.50
Apfel-Nussstrudel auf hausgemachter Vanillesauce	CHF	12.50
Früchte-Tiramisu	CHF	11.50
Coupe Nesselrode <small>saisonal</small>	CHF	10.50
Coupe Romanoff <small>saisonal</small>	CHF	10.50
Früchtewähe mit 1 Kugel	CHF	9.50
Cremeschnitte	CHF	8.00
Schwarzwälder Torte	CHF	7.50
Kirschtorte Treichler's Original	CHF	8.00
Gebrannte Creme	CHF	7.50
Karamelköpflì garniert mit Früchten und Schlagrahm	CHF	8.00
Regionaler Chätsteller 3 Sorten	CHF	12.50

Bitte beachten Sie bei der Auswahl die saisonalen Bedingungen