



FESTLICH WALDRAIN ESSEN



Lieber Gast,

wir freuen uns, dass auch Sie Ihr Fest im Waldrain feiern möchten. Das Angebot soll Ihnen eine schöne, genussvolle Zeit mit Ihrer Familie, Ihren Freunden und Kollegen ermöglichen. Diese Vorschläge sind Empfehlungen. Sehr gerne stellen wir Ihnen ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Gerne bedienen wir Sie sowohl mittags wie auch abends. Weitere Informationen befinden sich am Schluss dieses Angebotes. Die Preise verstehen sich pro Person, ab 15 Personen.

Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menü (eine Vorspeise, ein Hauptgericht, ein Dessert) für Ihre Gäste aus. Für Gäste die kein Fleisch möchten bereiten wir gerne etwas ohne Fleisch zu.

* * * * *

Das klassische Menü (1 Vorspeise oder Suppe, 1 Hauptgericht und 1 Dessert)

Fr. 51.-

Vorspeisen (wenn Sie eine Vorspeise **und** eine Suppe möchten, + Fr. 4.-)

- Gemischter Salat
- Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons
- Griechischer Salat mit Fetakäse und Oliven
- Melone mit Bündner Rohschinken
- „Hauspastete“ mit Selleriesalat
- Spargeln mit Sauce Hollandaise (+ Fr. 3.-)

Suppen

- Pflanzler-Gemüsesuppe mit frischen Kräutern
- Minestrone
- Kraftbrühe mit Gemüse, Flädli oder Waldpilzen
- Spargelcremesuppe (in der Spargelsaison)
- Tomatencreme mit Basilikumschäumchen
- Steinpilzsuppchen, im Herbst sehr beliebt

Hauptspeisen

- Maispouardenbrust mit Morchelrahmsauce
- Schweinsbraten „Waldrain“ mit Pflaumen gefüllt
- Rindsschmorbraten
- Rindsroulade sanft geschmort
- Pot au feu „Suppenfleisch“ mit seinem Gemüse
- Schweinsfilet nach Försterart
- Gebratener Lammgigot
- Kalbsbraten glasiert
- Kalbsrahmschnitzel
- Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcherart oder mit Currysauce, Reis und Früchten garniert
- Kalbs-Cordon bleu
-
- Gebratenes Forellenfilet mit Mandelblättchen, Wildreis-Mix und Grilltomate
- Salmsteak „Waldrain“ mit Dörrotomatenbutter, Kartoffelkroketten und Brokkoli
- Seeteufel im Speckmantel mit Griesnocken und Blattspinat

Dazu gibt's Gemüse nach Wunsch und Pommes frites oder Rösti, Kartoffelgratin, Schmelzkartoffeln, Kartoffelkroketten, Reis, Basmatireis, Risotto, Knöpfli, Nudeln, Polenta, Römische Griesschnitten, ...





FESTLICH WALDRAIN ESSEN

Desserts

- Gebrannte Creme mit Rumtopf und Schlagrahm
- Caramelköpfler garniert
- Portwein-Sauerkirschen mit Vanilleglace
- Panna Cotta, mit Beeren serviert
- Kleiner Coupe nach Wahl (2 Kugeln Glace)
- Frischer Fruchtsalat mit Früchtesorbet
- Flambierte Apfelstückchen mit Vanilleglace
- Mousse au Chocolat garniert
- Sorbetteller mit Früchten garniert
- Tiramisu mit Marsala, frisch zubereitet nach original italienischen Rezept
- Vacherin Glacé, mit Meringuen, Schlagrahm und Beeren (+ Fr. 3.50 p.P.)
- Ein vor Ihren Gästen flambiertes „Omelette Norvegienne“, heiss und kalt (+ Fr. 4.50 p.P.)

Das Vegi Menu

(1 Vorspeise, 1 Suppe, 1 Hauptgang, 1 Dessert)

Fr. 49.-

- Gemischter Salat
- Tomaten/Mozzarella mit Basilikum
- Heisser Ziegenkäse-Brötchen auf Blattsalat
- Grillgemüse mit Oliven und „Griechischen Champignons“
- Ein Süsschen nach Wahl oder überbackene Spinat-Cannelloni auf einem Tomatenbett
- Panierte Sellerieschnitzel mit einem Kartoffel-Brokkoligratin
- Auberginen-Piccata auf Tomatenspaghetti und Blattspinat
- Dessert nach Wahl
- Pilzpastetchen, Basmatireis und Gärtnergemüse

* * * * *

Das Feinschmecker Menu

(5 tolle Gänge um Sie zu verwöhnen)

Fr. 78.-

- Schweizer Antipastiteller mit Trockenfleisch- und Wurst, geräucherte Forellenfilets, Hobelkäse, eingelegtem Gemüse und Senffrüchte
- Crevettencocktail auf zartem Blattsalat
- Portwein-Melone mit Rohschinken
- Geräucherte Forellenfilets und -Lachs, Meerrettichschaum, Toast und Butter
- Wildschweinrohschinken mit „Waldorf“ Selleriesalat
- Crevettencocktail im Avocado auf zartem Blattsalat
- Kraftbrühe mit Eierstich oder mit Markknödel
- Hummersuppe mit Cognac verfeinert (+ Fr. 3.50)
- Safransüsschen mit Fischklösschen
- Zitronensorbet mit Apfelwein
- Kalbssteak mit Calvadosauce
- Rindsfilet-Steak oder am Stück gebraten
- Kalbsfilet-Medaillons mit Morchelsauce (+ Fr. 3.-)
- „Boeuf à la Ficelle“ (Rosa gegartes Rindsfilet mit zartem Gemüse und vielen Beilagen)
- Entrecôte am Stück gebraten
- Rehkeule rosa gebraten mit Waldpilzen
- Beilagen und Dessert nach Wahl





RESTAURANT

FESTLICH WALDRAIN ESSEN

* * * * *

Das Aelpler Menu

(Währschaft-feines auf der Basler Alp)

Fr. 55.-

- Hobelfleisch, Mostbröckli, Huuswurst, Schinken, Hobelkäse und Blattsalate schön garniert
- Heisser „Milchschinken“ mit Engelberger Aelplermagronnen (viel Käse und obendrauf geröstete Zwiebeln), Grünen Bohnen und gebratenen Apfelschnitzen
- Saftiger Braten vom Alpschwein (im Spätsommer) mit Kartoffelgratin, Röstli und Grünen Bohnen
- Suurer Mocke mit Händöpfelstock und Rotchabis
- Alpkäse mit Rotweinbirne und Baumnüssen
- Gebrannte Creme mit Rumtopf und Guetzli

Fondues

Gemischter Salat	Fr. 8.50
Käsefondue mit Essiggemüse, Raclette-Kartoffeln und Ananas	Fr. 38.-
Fondue Chinoise : 4 Sorten Fleisch und -Saucen, Basmatireis und viele Beilagen	Fr. 44.-
Fondue Bourguignonne: Zarte Rindfleischwürfel im Oel gegart	Fr. 48.-
Fondue Bacchus: Zartes Kalbfleisch im Roséwein-Bouillon gegart	Fr. 48.-

⇒ Zu den Fondues gibt's ein Dessert nach Wahl

* * * * *

Das Grillfest findet im Garten statt, bei nassem Wetter auf der gedeckten Terrasse **Fr. 48.-**

Es gibt zarte Rindssteaks, Marinierte Pouletbrüstchen, Cowboyschnitzel (Schweinschals), Bratwürstchen, Merguez, Grillgemüse, Röstkartoffeln, Kräuterquark, Meerrettich ... und ein reichhaltiges Salatbuffet, dazu hagebackene Brötchen

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen einen Coolen, grossen „Vacherin Glacé“ mit Früchten für Fr. 12.50 *oder* wir stellen Ihnen gerne ein Glacebuffet mit Meringuen und Schlagrahm auf, pauschal Fr. 10.50

* * * * *





FESTLICH WALDRAIN ESSEN

BUFFETS richten wir Ihnen gerne ab 30 Personen. Wählen Sie bitte Ihr Lieblingsthema aus:

Salatbuffet

Fr. 15.50

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum, Gurkensalat an feiner Dillsauce, Roter und weisser Krautsalat, Karottensalat, Randensalat, Blattsalat, Gebratene Peperoni und Auberginen, Champignonsalat, Selleriesalat, Rettichsalat, Salatsaucen und Garnituren, unser Hausbrot, Butter und Croûtons

Waldrain-Vorspeisebuffet

Fr. 28.00

Forellenfilets geräuchert mit Meerrettichschaum, Toast und Butter, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Kalter Kalbsbraten mit Thonsauce, Karottensalat, Selleriesalat, Tomatensalat mit Basilikum, Randensalat, gebratenem Gemüse, Brötchen und Butter

Kaltes Fischbuffet

Fr. 28.50

Geräucherte Forellenfilets und Lachs, Pochierter Salm, Crevettencocktail, Meerrettichschaum, Karotten-, Gurken- und Selleriesalat, Brötchen und Butter

Pasta Buffet - auch als "Vegibuffet" erhältlich ohne Fleisch

Fr. 36.00

Gefüllte Cannelloni, Brokkoli-Lasagne, Dreifarbige Tortelloni, Penne all' arrabiata, Spaghetti, Basilikum-Pesto, Tomaten- und Bolognesesauce, Gebratene Peperoni und Blattspinat

Warmes Bratenbuffet

Fr. 44.00

*Roastbeef rosa gebraten, gebratenes Lammgigot oder Kalbsbraten, gebratenes Masthähnchen
Sauce Bearnaise und Rotweinsauce, Gärtnergemüse, Kartoffelkroketten und Nudeln*

Bauernbuffet

Fr. 42.00

Geschmorter Rindsbraten an einer kräftigen Rotweinsauce, Heisser Milchschenken mit Madeira-Rahmsauce, Grüne Bohnen, Karottenstäbchen, Kohlrabi und gratinierter Blumenkohl, Rösti und Knöpfli

Waldrain-Dessertbuffet

Fr. 14.80

Gebrannte Creme, Schokoladenmousse, Frischer Fruchtsalat, Meringuen und Schlagrahm, ein Glacebuffet und eine Kuchenplatte





FESTLICH WALDRAIN ESSEN

Getränke

Eptinger Mineralwasser	1,0 Lt	9.50
Rivella rot, Cola	1,5 Lt	15.00
Obstsäfte von Michel	20 cl	4.80
Orangensaft und „Bettinger Süssmost“ vom Gerber's Bauernhof	1 Liter	15.00
Die feinen Traubensäfte von Rimuss:		
Stadium**, der spritzige	1 Liter	15.00
Party, der unerlässliche	70 cl	14.00
Biere, auch alkoholfrei, ab	33 cl	5.00
Kaffee / Tee		4.60

Die „**Weinfrage**“ besprechen wir gerne persönlich mit Ihnen.
- Änderungen und Preisänderungen vorbehalten - Ausgabe vom 05.03.14 -

* * * * *

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR GRUPPEN-RESERVATIONEN

TERMINE Wir bitten Sie, uns folgende Angaben spätestens bis **10 Tage** vor Ihrem Anlass mitzuteilen: **Speiseauswahl, Wein/Getränke, Personenzahl um 10% genau, Ablaufrafter**. 48 Stunden vor Ihrem Anlass benötigen wir die endgültige Teilnehmerzahl. Diese gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird von uns berechnet.

ANGEBOT/ PREISE Alle Preise sind inklusive MwSt. und sind bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste gültig. Als Zapfengeld verlangen wir Fr. 25.- pro Weinflasche, die mitgebracht wird.

GÄSTEZAHL Der Saal im 1. OG bietet Platz für maximal 80 Personen und ist unterteilbar. Der Panoramaraum für 20 Personen. Wir bedienen Sie gerne ab 15 Personen.

RECHNUNG Gerne senden wir Ihnen eine Rechnung. Bezahlung ist erbeten innerhalb von zehn Tagen. Zur Zahlung von Anlässen akzeptieren wir keine Kreditkarten.

DEKORATION Gerne bestellen wir Blumenarrangements für Sie. Bitte geben Sie uns Ihre bevorzugten Blumen / Ihr Thema mit ungefährender Preisangabe bekannt. Die Rechnung dafür wird vom Blumengeschäft direkt an Sie adressiert. Kerzen sind im Preis inbegriffen.

ANNULLATIONSKOSTEN Kommt es zur Annullation Ihres definitiv von uns bestätigten Anlasses, muss dieser bis spätestens 3 Wochen vor Beginn schriftlich annulliert werden. Bei Annullation nach diesem Zeitpunkt werden wir die Annullationskosten wie folgt verrechnen:

- bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass 50 % des Arrangements (Menüpreis x Personenzahl)
- bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass **80 % des Arrangements (Menüpreis x Personenzahl)**

RESERVATIONEN PER EMAIL sind nur gültig wenn sie von uns schriftlich bestätigt wurden.

NACH 24 UHR verrechnen wir Ihnen Fr. 100.- pro angefangene Stunde.

SONNTAGS haben wir ein spezielles, reduziertes Angebot.

⇒ Und nach dem Fest auf Chrischona schlafen: www.kpmc.ch.

