

BANKETT VORSCHLÄGE

SUNNEZIEL MEGGEN – LEBENSGESTALTUNG IM ALTER



SUNNEZIEL APÉRO-AUSWAHL

Apéro Klassiker

Blätterteiggebäck mit Käse, Sesam, Mohn, Paprika	1 Stück	CHF 1.20
Crevetten in der Knusperpanade mit Mango Dip	1 Stück	CHF 3.50
Poulet-Satayspiessli mit Erdnussbuttersauce	1 Stück	CHF 3.50
Crevetten-Cocktail im Glas	1 Stück.	CHF 6.50
Mini-Muffins mit Speck	1 Stück	CHF 2.00
Mini-Schinkengipfeli	1 Stück	CHF 2.20
Mini-Cheeseburger	1 Stück	CHF 3.50
Kalb-Hackfleisch Bällchen mit Peffersauce	1 Stück	CHF 3.50
Indisches Pouletgeschnetzeltes Tandoori mit Couscous	1 Stück	CHF 4.50
Bündner Salsiz (ca. 70g, aufgeschnitten)	1 Stück	CHF 8.00
Canapés* mit Lachs, Thon, Bündnerfleisch	1 Stück	CHF 7.50
Canapés* mit Salami, gekochten Schinken	1 Stück	CHF 6.50
Meter-Baguette mit Lachs, Thon, Salami, Roastbeef, Bündnerfleisch	½ Meter	CHF 45.00

Apéro Vegetarisch

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet Sour Sauce	1 Stück	CHF 1.50
Mini-Käseküchlein	1 Stück	CHF 2.00
Mini-Pizza	1 Stück	CHF 2.00
Gebackene Mozzarellasticks	1 Stück	CHF 1.20
Tomaten-Mozzarella-Spiess	1 Stück	CHF 2.20
Reis Arancini Tomaten/Mozzarella	1 Stück	CHF 1.50
Fenchel-Orangensalat	1 Schale	CHF 2.50
Kokos-Curry Suppe mit Koriander	1 Stück	CHF 2.50
Früchtespiessli mit Ananas und Melone	1 Stück	CHF 2.40
Gemüsedips mit div. Saucen (Knoblauch, Curry, Hummus)	p.P.	CHF 2.80
Canapés* mit Kräuterfrischkäse, Spargeln, Ei	1 Stück	CHF 6.50
Meter-Baguette mi Käse, Kräuterfrischkäse	½ Meter	CHF 35.00
Sbrinz Möckli (100g)	1 Schale	CHF 6.50

Süsse Apéro

Mini-Muffin mit Früchten	1 Stück	CHF 2.00
Gebrannte Crème	1 Stück	CHF 2.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	1 Stück	CHF 2.80
Schokoladenmousse	1 Stück	CHF 3.00
Brownies	1 Stück	CHF 2.00
Mini Früchte Tartelette	1 Stück	CHF 2.00

*Canapés: 1 Stück = 1 Toastbrot, das diagonal halbiert wird = 2 halbe Stücke:  

SUNNEZIEL APÉRO-PAUSCHALEN

Apéro Standard

CHF 6.50 p. P.

Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Sesam, Mohn, Käse und Paprika (4 Stück p. P.)
Salzstängeli, Goldfischli und Pommes Chips

Apéro Plus

CHF 18.50 p. P.

Geschnittenes Meterbaguette belegt mit Lachs, Thon, Salami,
Roastbeef und Kräuterfrischkäse (3 Stück p. P.)
Gemüsesticks mit Knoblauch- Curry und Hummus Dip
Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Sesam, Mohn, Käse und Paprika (4 Stück p. P.)
Salzstängeli, Goldfischli und Pommes Chips.

Apéro Cocktail

CHF 26.00 p. P.

Crevetten in der Knusperpanade mit Mango-Dip, Poulet-Satayspiessli mit
Erdnusssauce, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Mini-Frühlingsrollen mit Sweet
Sour Sauce, Mini-Schinkengipfeli, Mini Käseküchlein, Crevetten Cocktail
an Mango-Ingwersauce (je 1 p. P.)
Geschnittenes Meterbaguette belegt mit Lachs, Thon, Salami, Roastbeef und
Kräuterfrischkäse (3 Stück p. P.)
Gemüsesticks mit Knoblauch- Curry und Hummus Dip
Sbrinzmöckli und Salsiz

Apéro Riche

CHF 35.00 p. P.

Mini Cheesburger, Mini-Frühlingsrollen Sweet Sour, Mini Käseküchlein
Crevetten in der Knusperpanade mit Mango-Dip,
Poulet-Satayspiessli mit Erdnusssauce, Tomaten-Mozzarella-Spiessli,
Crevetten Cocktail an Mango-Ingwersauce, Meatballs mit Pfeffersauce
Canapés mit Thon, Käse, Salami, Lachs und Ei (je 1 p. P.)
Reis Arancini Tomaten/Mozarella
Sbrinzmöckli und Salsiz. Kokos-Curry Suppe mit Koriander
Süsse Mini-Muffins, Mini Früchte-Tartelettes, Brownies

SUNNEZIEL MENÜVORSCHLÄGE

KLEINE MAHLZEITEN

Sunneziel-Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse und Brot	CHF	26.00
Rauchfischsteller mit Lachs, Forelle, Pfeffermakrele, Meerrettichschaum	CHF	26.00
Blätterteig-Pastetli mit feinen Kalbsragout und Brätkügeli	CHF	22.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	CHF	21.00
Wurst-Käsesalat garniert mit Brot	CHF	19.00

SALATE / VORSPEISEN

Grüner Salat	CHF	8.00
Gemischter Salat	CHF	10.00
Blattsalat mit sautierten Chilicrevetten	CHF	16.00
Bresaola-Carpaccio mit gehobeltem Sbrinz	CHF	16.00
Rauchlachsrose mit Radislisalat	CHF	15.00

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen	CHF	9.00
Tomatencrème mit Basilikumschaum	CHF	8.50
Lauchcrème mit Lachsstreifen	CHF	8.50
Karotten-Kokosschaumsuppe	CHF	9.00

FLEISCHGERICHTE VOM KALB

Geschmorte Kalbshaxen Cremolata	CHF	28.00
Piccata Milanese mit Marsalasauce	CHF	32.00
Zürcher Geschnetzeltes	CHF	32.00
Kalbs-Cordon-bleu	CHF	34.00
Kalbsfiletmedaillons an Trüffelsauce	CHF	43.00

FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinskotelette mit Salbeikräuterbutter	CHF	24.00
Braten vom Bierschwein an Majoran-Jus	CHF	26.00
Schweinefilet an Champagner-Senfauce	CHF	36.00

FLEISCHGERICHTE VOM LAMM

Lammgigot mit Thymianjus	CHF	26.00
Lammkotelett mit Rosmarinessenz	CHF	37.00

FLEISCHGERICHTE VOM RIND

Sure Mocken	CHF	22.00
Rindsstreifen Stroganoff	CHF	30.00
Hohrücken am Stück gebraten, an Madeira-Jus	CHF	38.00
Rosa gebratenes Rindsfilet-Medaillon an Sauce Béarnaise	CHF	48.00

GEFLÜGEL

Trutenbruststreifen an Cantadousauce	CHF	23.00
Poulet Riz Casimir mit Früchten	CHF	25.00
Perlhuhnbrust an Cassis-Jus	CHF	30.00

FISCH

Felchenfilet Luzerner Art mit Tomatenconcassee und Kapern	CHF	33.00
Riesencrevetten an Limettensauce	CHF	35.00
Lachsschnitte an Sauce Hollandaise	CHF	32.00

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Linsen-Tofu-Curry	CHF	18.00
Quarksteak an Tomatensauce	CHF	18.00
Fenchelschnitzel im Mohnmantel	CHF	21.00

BEILAGEN

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln,
Rösti, Tagliatelle, Hörnli, Basmatireis, Safranrisotto, Polenta Bramata

DESSERTS HAUSGEMACHT

Meringue mit Glace und Rahm	CHF	6.50
Schwarzwäldertorte	CHF	6.50
Tiramisu	CHF	6.50
Frischer Fruchtsalat	CHF	7.50
Schokoladen-Mousse mit Rahm	CHF	8.00
Himbeercrème-Schnitte	CHF	6.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF	6.50
Zuger Kirschtorte (Heini Bäckerei)	CHF	8.00
Früchte Streuselkuchen mit Rahm	CHF	4.50
Früchte Wähe	CHF	5.50

SUNNEZIEL MENÜEMPFEHLUNGEN

Menu 1

Blattsalat mit Sprossen und Croutons



Lauchcremesuppe mit Rauchlachsstreifen



Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Butter-Rösti

Glacierte Karottenscheiben mit Petersilie



Gebrannte Crème mit Rahm

CHF 55.00

Menu 2

Blattsalat an Meerrettich-Vinaigrette

Lachs-Rose und Gurken-Chutney



Tomatensuppe mit Basilikumschaum



Mais-Pouletbrust an Mango-Chilisauce

Tagliatelle

Romanesco mit Pinienkernen



Tiramisu

CHF 65.00

Menü 3

Bresaola-Carpaccio



Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen



Lachsschnitte an Zitronensauce

Dill-Kartoffeln

Blattspinat mit Schalotten



Geeistes Brombeermousse

CHF 65.00

Menu 4

Blattsalatbouquet mit geschmolzenen Kirschtomaten

Rotwein-Schalotten-Vinaigrette



Karotten-Kokosschaumsüppchen



Surf'n Turf

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Riesencrevetten

Orangen-Bearnaise

Kartoffelgratin

Mediterranes Grillgemüse



Hinbeerschaum-Triangel

CHF 80.00

SUNNEZIEL BUFFETS



„Mediterranes Buffet “ Fr. 77.00/Pers.

Verschiedene Blattsalate, Tomaten-Mozzarellasalat, Vitello tonnato, Feta-Olivenmousse
Griechischer Salat, Rübli Salat, Maissalat, Peperonisalat, Gurkensalat, verschiedene Antipasti,
kalte Fleischplatte mit Bresaola, Coppa, Salami und Schinken, Fischplatte mit geräucherte
Forellen und Rauchlachs, Crevettencocktail an Zitronenvinaigrette, Französisches, Italienisches
und Gorgonzoladressing verschiedene Dressings und Garnituren, Variation von Brot und
Brötchen

Kalbshohrücken, Pouletpiccata, Paella, Gemüselasagne, Doradenfilet provenzialische Art,
Mediterran eingelegtes Tofu

Marsalajus, Tomatenspaghetti, Ratatouilles Gemüse

Verschiedene Mousse, Frischer Fruchtsalat, Früchtekorb, Tiramisu, Rahm, Panna Cotta, ,
Himbeer-Mascarpone Schnitte, Limoncellocreme

„Buurebuffet “ Fr. 70.00/Pers.

Verschiedene Blattsalate, Tomatensalat, Rüeblisalat, Hörnlisalat, Gurkensalat, Randensalat, Bohnensalat, Kabissalat, Siedfleischsalat, Wurst-Käsesalat verschiedene Dressings und Garnituren, Variation von Brot und Brötchen

Aargauerbraten mit Zwetschgen gefüllt, Beinschinken, Zanderchnusperli, Gemüsestrudel
Kräuterjus, Senfsauce, Weissweinsrahmsauce, Sauerkraut

Bratkartoffeln mit Kümmel, Butternudeln, Trockenreis und gemischtes Gemüse

Verschiedene Mousse, gebrannte Crème, Apfel-Joghurtcreme, Früchtekorb, Meringues, Rahm, Flan, Zwetschgenstreussel, Apfelstrudel mit Vanillesauce, verschiedene Glacé

„Klassisches Buffet “ Fr. 85.00/Pers.

Verschiedene Blattsalate, Tomatensalat, Rüeblisalat, Maissalat, Peperonisalat, Gurkensalat, Randensalat, Bohnensalat, Forellenmousse im Glas, kalte Fleischplatte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami und Schinken, Fischplatte mit geräucherter Makrele und Rauchlachs, , verschiedene Dressings und Garnituren, Variation von Brot und Brötchen

Roastbeef, Zürcher Geschnetzeltes, Zander Chnusperli, Gemüsestrudel

Sauce Bearnaise, grüner Pfeffersauce, Portweinjus

Kartoffelgratin, Grüne Tagliatelle, Gemüse der Saison

Verschiedene Mousse, gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, Früchtekorb, Meringue, Rahm, Flan, Crèmeschnitte am Meter, diverse Kuchenstücke, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Glacés

Fleischdeklaration: Poulet, Kalbs-, Rinds und Schweinefleisch stammen aus Schweizer Produktion. Lamm stammt aus Neuseeland. Abweichungen werden deklariert

SUNNEZIEL WEINEMPFEHLUNGEN



WEISSWEINE:

Sunneziel Hauswein:

Sauvignon Blanc	2018	75 cl	CHF	39.00
-----------------	------	-------	-----	-------

Sauvignon Blanc; Nadine Saxer; Neftenbach-Schweiz

Nobler Weisser	2014	75 cl	CHF	40.00
----------------	------	-------	-----	-------

Riesling x Sylvaner; Nadine Saxer; Neftenbach-Schweiz

Schloss Meggenhorn	2018	75 cl	CHF	45.00
--------------------	------	-------	-----	-------

Riesling x Sylvaner; Einwohnergemeinde; Meggen

Dézaley Grand Cru	2016	75 cl	CHF	47.00
-------------------	------	-------	-----	-------

Chasselas; Christophe Chappuis; Waadt-Schweiz

Ardèche	2016	75 cl	CHF	43.00
---------	------	-------	-----	-------

Chardonnay; Louis Latour; Rhonetal-Frankreich

ROSÉWEIN:

Oeil de Perdrix	2016	75 cl	CHF	32.00
-----------------	------	-------	-----	-------

Pinot Noir; Neuenburg

ROTWEINE:

Sunneziel Hauswein:

Cabriz Reserva 2014 75cl CHF 38.00
Touriga Nacional & Alfroceiro & Tinta Roriz; Quinta de Cabriz; Dão-Portugal

Megger Barrique 2016 75 cl CHF 44.00
Pinot Noir & Garanoir; Weingut Letten; Meggen-Schweiz

Lirica 2014 75 cl CHF 39.00
Primitivo di Manduria; Consorzio Produttori Vini; Apulien-Italien

Ripasso Ritocco Valpantea 2014 75 cl CHF 38.00
Corvina & Rondinella; Cantina Valpantea; Valpolicella-Venetien-Italien

Carmelo Roderer Crianza 2014 75 cl CHF 36.00
Cabernet Sauvignon & Tempranillo; Bodega Roderer; Ribera del Duero-Spanien

Lybra 2015 75 cl CHF 38.00
Syrah; Quinta do Monte d' Oro; Lissabon-Portugal

Campaccio Terrabianca 2015 75 cl CHF 49.00
Sangiovese & Cabernet Sauvignon; Fattoria Terrabianca; Toscana-Italien

Amarone Valpantena 2014 75 cl CHF 55.00
Corvina & Rondinella & Cantina Valpantea; Valpolicella-Venetien-Italien

SCHAUMWEINE:

Prosecco Valdobbiandene Extra Dry 75 cl CHF 38.00
Glera; Valpolicella-Italien

Champagne Deutz Brut Classic 37.5 cl CHF 40.00

Champagne Deutz Brut Classic 75 cl CHF 75.00
Chardonnay & Pinot Noir & Pinot Meunier; Champagne-Frankreich