

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, Cocktail)	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.)
Gemügesticks mit Knoblauch- Curry und Cocktail 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.)
Gemügesticks mit Knoblauch- Curry und Cocktail 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/Mozzarella
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 Bratkügel	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	31.00
Piccata Milanese mit Marsalasauce	CHF	35.00
Zürcher Geschnetzeltes	CHF	38.00
Kalbs-Cordon-bleu	CHF	36.00
Kalbsfiletmedaillons an Trüffelsauce	CHF	48.00

FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN

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

FLEISCHGERICHTE VOM LAMM

Lammgigot mit Thymianjus	CHF	32.00
Lammkotelett mit Rosmarinessenz	CHF	40.00

FLEISCHGERICHTE VOM RIND

Sure Mocken	CHF	28.00
Rindsstreifen Stroganoff	CHF	35.00
Hohrücken am Stück gebraten, an Madeira-Jus	CHF	42.00
Rosa gebratenes Rindsfilet-Medaillon an Sauce Béarnaise	CHF	49.00

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
Sellerie-Piccata an Marsala Sauce	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 84.00

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, Peperonissalat, 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: Vinattieri Bianco del Ticino Sauvignon Blanc & Chardonnay ; Vinattieri; Ligornetto-Tessin	75 cl	CHF	38.00
---	-------	-----	-------

Sauvignon Blanc Nadine Saxer Sauvignon Blanc; Weingut Nadine Saxer ; Neftenbach-Zürich	75 cl	CHF	39.00
---	-------	-----	-------

Schloss Meggenhorn Riesling x Sylvaner; Einwohnergemeinde Meggen; Meggen-Luzern	75 cl	CHF	45.00
--	-------	-----	-------

Aigle les Murailles Chasselas; Henri Badoux ; Aigle-Waadts	75 cl	CHF	37.00
---	-------	-----	-------

Ardèche Louis Latour Chardonnay; Maison Louis Latour; Beaune im Burgund-Frankreich	75 cl	CHF	43.00
---	-------	-----	-------

ROSEWEIN:

Oeil de Perdrix Pinot Noir; Neuenburg	75 cl	CHF	32.00
--	-------	-----	-------

ROTWEINE:

Sunneziel Hauswein:

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

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

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

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

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

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

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

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

SCHAUMWEINE:

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

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