

KEINE Menübesprechungen an Samstagen und Sonntagen.

An allen anderen Tagen NUR mit Anmeldung.

Menü-Vorschläge

FÜR GESELLSCHAFTEN AB 10 PERSONEN MUSS EIN EINHEITLICHES MENÜ UND DESSERT FÜR ALLE GEWÄHLT WERDEN **(PRO MENÜ MINDESTENS 10 PERSONEN)**

01.02.2025

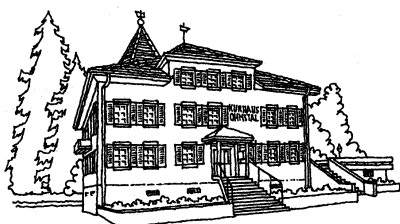
Lieber Kurhaus – Gast

Herzlichen Dank zur Wahl unseres Restaurants für Ihren bevorstehenden Anlass.

Die vielseitigen, gemütlichen und heimeligen Räumlichkeiten des Kurhauses, bieten für jeden Anlass das passende Ambiente.

Diese Menüvorschläge sind eine kleine Hilfe bei der Auswahl Ihres Menüs. Gerne erfüllen wir auch Spezialwünsche, soweit uns dies möglich ist.

Damit wir die Menüzusammenstellung und die dazu passenden Weine in aller Ruhe besprechen können, **vereinbaren sie doch mit uns einen Termin.** Im aussergewöhnlichen Rest. Kurhaus wird Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.



Restaurant Kurhaus GmbH / Uschi Metz / 6143 Ohmstal

Tel. 041 980 61 30 / info@kurhaus-ohmstal.ch / www.kurhaus-ohmstal.ch

Do. bis Mo. 9.30 bis 0.00 Uhr / So. 9.30 bis 21.00 Uhr, So. durchgehend warme Küche bis 19.00 Uhr / Di. und Mi. Ruhetag

Herzlich Willkommen im Kurhaus Ohmstal

Das Kurhaus Ohmstal ist ein Treffpunkt für Jung und Alt. Fühlen Sie sich bei uns wohl und lassen Sie den Alltag für ein paar wenige Stunden hinter sich.

Kurhaus Ohmstal steht für

- Freundlichkeit und Herzlichkeit
- gemütliche Stunden bei einem feinen Essen und einem guten Glas Wein
- Plauderei in gemütlicher Runde, Freunde zu treffen
- den wöchentlichen Vereinsbesuch mit einem Schlummertrunk abzurunden.

Mit den passenden, gemütlichen Räumlichkeiten (Restaurant 30 Plätze, Stöbli bis 52 Plätze, Chällerstöbli 34 Plätze, Alphöttli 28 Plätze und bei schönem Wetter unsere grosse, mit Glas überdachte Gartenterrasse 52 Plätze) sind wir bestens gerüstet für Ihre Feiern und Zusammenkünfte, sei es:

- im Kreise der Familie (Geburtstage, Taufe usw.)
- zur Gründung einer neuen Familie (Hochzeit)
- mit den Arbeits- oder Vereinskollegen
- mit dem Club
- für den geschäftlichen Anlass

Dabei kommen auch unsere kleinsten Gäste voll auf Ihre Kosten:

- eine eigene Speisekarte bis 10-jährig, jedes Menü für **Fr. 8.00**
- das passende Kindersitzli
- eine Spielecke und ein Kinderspielplatz (amtlich geprüft)
- ein Wickeltisch für die Kleinsten unter den Kleinen

Besuchen Sie unsere Homepage und informieren Sie sich:

- über unser ständiges Speisenangebot,
 - unsere saisonalen Angebote
 - über unser Team, welches Sie stets freundlich und herzlich bedient
- www.kurhaus-ohmstal.ch

FLEISCHDEKLARATION

Sehr geehrte Gäste, wir beziehen unsere Fleischwaren ausschliesslich bei regionalen Betrieben. Es ist uns auch ein Anliegen wo möglich Schweizer Fleisch zu verwenden.

Rindfleisch CH, Pouletfleisch CH/Brasilien, Kalbfleisch CH, Lammfleisch NZL, Schweinefleisch CH, Trockenfleisch CH, Wurstwaren CH

Allgemeine Informationen:

Zapfengeld für mitgebrachte Weine:	Flasche 50cl	Fr. 25.00
	Flasche 75cl	Fr. 30.00
Gedeck Pauschale für mitgebrachte Desserts und/oder zusätzliche Gedecke	pro Pers.	Fr. 5.00

Polizeistunde 00.00 Uhr
Keine Verlängerungen.

Sämtliche Preise inkl. 8.1 % MwSt.
Rechnungen zahlbar innert 10 Tagen rein netto!

Für das Streuen von Konfetti oder das Aufdecken und Wegräumen aufwendiger Tischdekorationen verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag von Fr. 50.00 pauschal. Sollten von Bankett-Teilnehmer Tische umgestellt/zusammengeschoben werden, wird für den Aufräum-Aufwand ein Pauschalbetrag von Fr. 50.00 verrechnet.

Für am Vortag nicht abgemeldete Personen wird der halbe Menüpreis verrechnet!

Preisänderungen vorbehalten!

APERÖ-SNACKS

Hausgemachter Flammkuchen	Fr.	18.00
Bergkäse-Möckli, Cherrytomaten, Oliven und Balsamico*	Fr.	21.50
Gemüestäbchen mit Dip-Saucen*	Fr.	15.00
Knabbereien	Fr.	2.00

*Menge jeweils ein Teller für 6 Personen gerechnet

SUPPEN

Bouillon mit Kräuterflädli	Fr.	8.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	Fr.	11.00
Broccolicrèmesuppe	Fr.	11.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)	Fr.	11.00
Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube (saisonal)	Fr.	11.00

SALATE

Blattsalat im Schüsseli	Fr.	9.00
Salat Drunter und Drüber im Schüsseli	Fr.	11.50
Gemischter Salat, assortiert	Fr.	11.50
Salatbouquet mit geräuchertem Lachs und Meerrettichschaum	Fr.	16.50

HAUPTGERICHTE

(einheitlich für die ganze Gesellschaft)

Gerichte vom Schwein

Schweinspiccata „Milanaise“ Steinpilzrisotto und Gemüse	Fr. 33.50
Schweinsrahmschnitzel Butternudeln und Gemüse	Fr. 28.50
Schweinssteak an Cognacrahmsauce Kroketten und Gemüse	Fr. 33.50
Schweinsfilet im Speckmantel mit Pilzsauce Butternudeln und Gemüse	Fr. 41.50
Schweinscarréebraten Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 36.50

Gerichte vom Kalb

Pastetli, Erbsli und Rüepli Butternudeln	Fr. 22.50
Kalbsschulterbraten mit Jus Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 38.50
Kalbsgeschnetzeltes Rösti und Gemüse	Fr. 40.50
Kalbsrahmschnitzel Butternudeln und Gemüse	Fr. 42.50

Gerichte vom Rind

Immer beliebt: Kurhuuspfännli

mit hausgemachter Kräuterbutter und dazu servieren wir Ihnen Krokette und Gemüse

- Rinds-Entrecôte	Fr.	47.50
- Rindsfilet	Fr.	54.50
- Pouletbrust	Fr.	33.50
Zusätzliche Kräuterbutter pro Portion	Fr.	1.50

Rindsfilet mit Sauce Bernaise Krokette und Gemüse	Fr.	54.50
--	-----	-------

Rindsschmorbraten Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	36.50
--	-----	-------

Roastbeef Kartoffelgratin und Gemüse	Fr.	48.00
---	-----	-------

Gerichte vom Huhn

Pouletbrüstli auf Rosmarinjus, Risotto und Gemüse	Fr.	31.50
--	-----	-------

Verschiedene Fleischgerichte

Deux-Filet in 2 Gängen serviert

1. Gang:

Schweinsfilet im Speckmantel auf Pilzrahmsauce

Nudeln und Gemüse

2. Gang:

Rindsfilet an Sauce Bernaise

Kroketten und Gemüse

Fr. 52.50

Trois-Filet in 2 Gängen serviert

1. Gang:

Schweinsfilet im Speckmantel und

Kalbsfilet auf Pilzrahmsauce

Nudeln und Gemüse

2. Gang:

Rindsfilet an Sauce Bernaise

Kroketten und Gemüse

Fr. 58.50

Fondue Chinoise

à Discretion (Poulet, Schwein und Rindfleisch), Kroketten,

Pommes Frites, Essiggemüse und Früchte,

sowie diverse hausgemachte Saucen

Fr. 47.50

Vegetarische Gerichte

A la Carte

Wir weisen Sie darauf hin, dass die Preise der aufgeführten Menüs nur für Tellerservice sind.

Der Nachservice muss separat bestellt werden und wird wie folgt zusätzlich berechnet:

Fleisch	pro Person	Fr.	je nach Fleischart
Beilagen (Pommes Frites, Kroketten, Nudeln, Gratin usw.)		pro Person	Fr. 3.50
Gemüse		pro Person	Fr. 5.00

Desserts

Besprechen Sie Ihr Dessert je nach Saison und Wunsch mit uns!
Bis 10 Personen ist es auch möglich à la Carte Ihr Dessert zu bestellen.

Vacherin-Glacé	pro Stk.	Fr.	11.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse		Fr.	9.50
Gebrannte Crème hausgemacht		Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr.	11.00
auf Wunsch mit Kirsch, Zuschlag		Fr.	1.50
Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm		Fr.	13.50
auf Wunsch mit Kirsch, Zuschlag		Fr.	1.50
Dessertteller (bis max. 30 Personen)			
Schokoladenmousse, gebrannte Crème, 1 Kugel Glace, hausgemachter Kuchen, Früchte und Rahm		Fr.	18.00

Saisonale Desserts wie Erdbeeren, Vermicelles etc. auf Anfrage!