

Menüvorschläge für Gesellschaften

Einheitsmenü ab 10 Personen

Herzlich Willkommen lieber Kurhaus - Gast

Herzlichen Dank, dass Sie sich für Ihren bevorstehenden Anlass fürs Kurhaus entschieden haben

Die vielseitigen, gemütlichen und heimeligen Räumlichkeiten des Kurhauses bieten für jeden Anlass das passende Ambiente. Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Jubiläum oder eine Familienfeier, wir machen Ihr Fest zu einem kulinarischen Erlebnis.

Diese Menüvorschläge sind eine kleine Hilfe, damit Ihnen die Auswahl etwas leichter fällt. Gerne dürfen Sie Ihre Wünsche anbringen und wir werden unser Bestes geben um sie zu erfüllen. Für unsere Küchen1Crew ist es wichtig, dass Sie ein Einheitsmenü aussuchen. Natürlich dürfen Sie das gewünschte Menü individuell nach Ihren Vorlieben zusammenstellen. Denn bei uns wird alles frisch zubereitet aus saisonalen Produkten mit einer Prise Herzlichkeit. Natürlich werden auch vegetarische oder vegane Wünsche erfüllt.

Damit wir Ihre Auswahl in aller Ruhe besprechen können, **vereinbaren Sie am besten einen Termin mit uns**. Hier im außergewöhnlichen, charmanten Kurhaus, setzen wir alles daran, dass Ihr Fest etwas ganz Besonderes wird.

Kurhaus Ohmstal steht für

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

Mit den passenden, gemüthlichen Räumlichkeiten sind wir bestens gerüstet für Ihre Feiern und Zusammenkünfte. (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)

Dabei kommen auch unsere kleinsten Gäste voll auf Ihre Kosten:

Auf der Kinder-Speisekarte bis 10-jährig kostet jedes Menü nur Fr. 8.00.

Selbstverständlich stellen wir für unsere kleinen Gäste ein Wickeltisch, den passenden Kindersitz, eine Spielecke und ein Spielplatz (amtlich geprüft) zur Verfügung.

Besuchen Sie unsere Homepage www.kurhaus-ohmstal.ch und informieren Sie sich:

- über unser aktuelles Speisenangebot
- unsere saisonalen Gerichte
- über unser Team, welches Sie stets freundlich und herzlich bedient.

FLEISCHDEKLARATION

Unsere Fleischwaren werden ausschließlich bei regionalen Betrieben bezogen.

Es ist uns 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 oder nach Absprache.

Sämtliche Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Rechnungen zahlbar innert 10 Tagen rein netto!

Für Mehraufwand wie 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 ohne vorherige Absprache, wird ein Pauschalbetrag von Fr. 50.00 verrechnet.

Die Teilnehmerzahl, welche uns bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet wird, ist **verbindlich** und wird in Rechnung gestellt.

Preisänderungen vorbehalten!

APERRO-SNACKS

Hausgemachter Flammkuchen		Fr.	18.00
Bergkäse-Möckli, Cherrytomaten, Oliven und Balsamico	pro Person	Fr.	5.00
Gemügestäbchen mit Dip-Saucen	pro Person	Fr.	4.00
Knabbereien		Fr.	2.50
Rauchlachsrouladen mit Meerrettich-/Frischkäseschaum	pro Person	Fr.	4.00
Mini Pastetli gefüllt mit Rindstatar, Crevettencocktail oder Avocado-/Tomatenmousse	pro Person	Fr.	10.50

SUPPEN

Bouillon mit Kräuterflädli		Fr.	9.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)		Fr.	11.50
Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube (saisonal)		Fr.	11.50
Rüebli-Ingwercrèmesuppe		Fr.	11.50
Selleri-Apfelcrèmesuppe		Fr.	11.50
Pastinaken-Kartoffelcrèmesuppe mit Speckstreifen		Fr.	11.50

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.	17.50

HAUPTGERICHTE

(einheitlich für die ganze Gesellschaft)

Gerichte vom Schwein

Schweinspiccata „Milanaise“ Steinpilzrisotto und Gemüse	Fr.	33.50
Schweinsrahmschnitzel Butternudeln und Gemüse	Fr.	29.50
Schweinssteak an Cognacrahmsauce Kroketten und Gemüse	Fr.	33.50
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce Butternudeln und Gemüse	Fr.	41.50
Schweinscarréebraten Kartoffelgratin und Gemüse	Fr.	36.50

Gerichte vom Kalb

Pastetli, Erbsli und Rüepli Butternudeln	Fr.	23.50
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 oder Pommes-Frites und Gemüse

- Rinds-Entrecôte	Fr.	48.50
- Rindsfilet	Fr.	55.50
- Pouletbrust	Fr.	34.50
Zusätzliche Kräuterbutter pro Portion	Fr.	1.50

Rindsfilet mit Sauce Bernaise Krokette und Gemüse	Fr.	55.50
--	-----	-------

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

Rindsragout Jäger Art, Knöpfli und Gemüse	Fr.	29.50
---	-----	-------

Rindshohrücken am Stück aus dem Ofen mit Peffersauce, Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse	Fr.	43.50
---	-----	-------

Gerichte vom Huhn

Pouletbrüstli auf Rosmarinjus, Risotto und Gemüse	Fr.	32.50
--	-----	-------

Poulet-Suprême aus dem Ofen, Bratkartoffeln, Gemüse	Fr.	31.50
---	-----	-------

Gerichte vom Lamm

Lammhuf rosa gebraten auf Knoblauchsauce mit Butterreis und Gemüse	Fr.	38.50
---	-----	-------

Lammentrecôte mit Kräuterkruste auf Rotweinzwiebeln mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Fr.	43.50
--	-----	-------

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. 54.50

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. 60.50

Fondue Chinoise

à Discretion (Poulet, Schwein und Rindfleisch), Kroketten,
Pommes Frites, Essiggemüse, Cherrytomätli und frische Früchte,
sowie 5 verschiedene hausgemachte Saucen,

Saucen: Knoblauch, Mango, Curry, Tartar, Cocktail

Fr. 48.50

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 (je nach Art des Fleisches)

pro Person

Beilagen (Pommes Frites, Kroketten, Nudeln, Gratin usw.)

pro Person

Fr. 3.50

Gemüse

pro Person

Fr. 5.00

Desserts

Die Desserts werden für Sie mit viel Liebe und Kreativität hausgemacht.
Besprechen Sie Ihren Dessert-Wunsch mit uns!
Bis 10 Personen ist es auch möglich à la Carte 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
Tiramisu		Fr.	10.50
Quarkcrème mit Früchten oder Beeren (saisonal)		Fr.	9.00
Quarktorte		Fr.	9.00
Schwarzwäldertorte		Fr.	9.00
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!