



# Berggasthaus Chrüzegg

Fam. Robert Manser–Ammann  
9630 Wattwil  
Telefon: 055 284 54 84  
Winter: 071 988 81 83  
Mail: [info@chruezegg.ch](mailto:info@chruezegg.ch)

## Bankett-Menü Saison 2014

Das Berggasthaus Chrüzegg bietet sich an für  
Hochzeiten, Familienfeste, Vereins und Firmenanlässe

Gemütliches Bergrestaurant ca. 45 Plätze  
Saal für Familien- und Vereinsnässe  
ca. 80 Plätze

Gartenrestaurant ca. 150 Plätze

2 Doppelzimmer mit Dusche WC

3 Doppelzimmer mit fließend Wasser  
Etagen Dusche und WC

1 x5er 1 x7er und 2 x6er 1 x4er  
Mehrbettzimmer „Familienzimmer“ Etagen WC  
Dusch und Wasdraum

24er Massennager Etagen WC Dusche und  
Wasdraum im Haus.

Massennager in einer Hütte ca. 70 m vom  
Haus entfernt.

2 x 6er/1 x 23er Massennager

1 x 4er Mehrbettzimmer mit Waschgelegenheit

**Herzlich heissen wir Sie willkommen und freuen uns, Sie in unserem Hause begrüssen  
zu dürfen.**

Familie Robert und Maria Manser–Ammann

## **Was Sie noch wissen sollten**

### **Menüwahl**

Die Menüvorschläge überreichen wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir bitten Sie aus diesen Menüvorschlägen einheitlich zu wählen. Gerne beraten wir Sie für alle Details wie **Aperitif, Getränke/Weine, Tischdekoration, Tischordnung, Unterhaltung, technische Hilfsmittel usw.**

### **Zeitrahmen**

Die Bankettmenüs/-weine sollten mindestens eine Woche zum Voraus bestellt werden.

### **Vegetarisch**

Für Vegetarier versuchen wir immer etwas passendes zum Menü zusammenzustellen.

### **Kinder**

Für die Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte. Natürlich servieren wir aber auch Kinderportionen von demselben Menü wie die Erwachsenen.

### **Weine**

Es ist für uns von Vorteil, wenn Sie den Wein für Ihren Anlass zum Voraus bestellen, so können wir Ihnen den Wein in der richtigen Temperatur servieren und in genügender Menge im Keller etwas ruhenlassen.

Mitgebrachte Weine kosten Fr. 16. 00 Zapfengeld.

### **Tischen**

Normalerweise wird der Saal erst kurze Zeit vor dem Anlass gedeckt. Das Einrichten von Musikanlagen und Tischdekorationen können daher meistens erst kurz vor dem Anlass erfolgen. Das Aufstellen von Tischkärtchen übernehmen wir gerne, anhand des dazugehörigen Sitzplanes und mit den nach Tischen sortierten Kärtchen.

### **Saal**

**Wunderkerzen sind nicht erlaubt!**

### **Zimmer**

Bei Gruppen müssen die Zimmer gefüllt werden. Bei nicht gefüllten Zimmern verrechnen wir pro leeres

Bett Fr. 20.00

Zimmereinteilungen müssen durch die Festorganisatoren gemacht werden.

## **Verlängerungskosten**

Ab 01.00 Uhr verrechnen wir für jede angebrauchte Stunde Fr. 50.00

## **Preise**

Preise sind alle in Schweizer Franken und inklusive 8.0 % Mehrwertsteuer.

## **Bezahlung**

Bar oder auf Rechnung, **keine Kreditkarten.**

## **Fleischherkunft**

Fleisch beziehen wir wenn möglich von den Verarbeitungsbetrieben und Produzenten aus der Region

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz, Südamerika

Poulet: Schweiz, Europa, Südamerika, Ungarn

## **Vorschläge für Apero und Vorspeisen**

### **Apero:**

verschiedene Chrüzegg Käseschnittchen

Salznüsse, Chips, Salzstengeli

Käse, Fleischplatte

Gemüsetips mit drei versch. Tipsaucen

Sandwichbrot am Meter mit Schinken, Käse,

Salami, Fleischkäse gefüllt

Garnituren: Silberzwiebeln, Tomaten, Spargelspitzen,

Essiggurkenscheiben pro Pers.

### **Getränke Vorschlag**

div. Weissweine

Holder-Wy, erfrischend mit wenig Alkohol

Früchtebowle, Früchte je nach Saison

Natura Chrüzeggwasser

Citrona Chrüzegg-Limonade

Orangensaft

## **Vorspeisen:**

Frische Melonen mit Rohschinken .

Geräucherter Lachs mit Merrettichschaum  
auf Baguette garniert

Chrüzegg Alpkäse und Speck  
Salatstrauss mit Himbeervinigrette

Roastbeef mit Merrettichschaum  
auf Baguette garniert

Geräucherte Entenbrust an Orangen und Nüsslisalat

## **Bankettmenü: Tische festlich gedeckt**

- Suppen:**
- Bouillon mit Eierstich
  - Bouillon mit Flädli
  - Bouillon mit Gemüsestreifen
  - Bündner Gerstensuppe
  - Karottencrèmesuppe
  - Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
  - Gemüsecrèmesuppe

**Salate:** Saisonsalat oder nach Absprache

## **Menü 1 - 9 Suppe und ein Saisonsalat sind im Menüpreis inbegriffen**

**Menü 1** Chrüzeggfilet  
gefüllt mit Mostbröckli, Gemüse und  
Chrüzegg Alpkäse  
Rösti - Krokette  
Gemüse garnitur

**Menü 2** Kalbssteak an Pilzrahmsauce (Morcheln od. Steinpilz)  
Butternudeln und Pommes-Frites  
Gemüse garnitur

- Menü 3** Schweinsfilet im Speckmantel  
Pfeffersauce  
Butternudeln  
Gemüse garnitur
- Menü 4** Schweinsfilet am Stück gebraten mit Pilzrahm-Sauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüse garnitur
- Menü 5** Zürich-Geschnetzeltes vom Kalb  
„hausgemachte“ Rösti oder Nudeln  
Gemüse garnitur
- Menü 6** Kalbs-Cordonbleu  
Rösti - Krokette  
Gemüse garnitur
- Menü 7** Glasierter Schweins- und Rindsbraten  
Butternudeln  
und Pommes-Frites  
Gemüse garnitur
- Menü 8** Fondue Chinoise à discrétion  
( mit Rind, Schweins, Pferd  
und Pouletfleisch )  
verschiedene Beilagen  
6 hausgemachte Saucen, Gemüse  
Früchte, Sauergemüse,  
Reis und Pommes-Frites
- Menü 9** Schweinsmedaillon mit Steinpilzrahm-Sauce  
Gemüse garnitur und Beilage  
\*\*\*\*  
Rindsfilet „Cafe de Paris“  
Gemüse garnitur und Beilage

## Menü 10

Suppe

\*\*\*\*

Saisonsalat

\*\*\*\*

gebratenes Pouletbrüstli an Peperoni Sauce

Pommes Duchesse und Saisonales Gemüsebouquet

## Menü 11

Suppe

\*\*\*\*

Saisonsalat

\*\*\*\*

Geräucherter Lachs mit Merrettichschaum

auf Baguette garniert

\*\*\*\*

Rindsfilet Sauce Burgunder od. Morchel od. ....

Gemüsevariation und Beilage

\*\*\*\*

Williamssorbet

## Menü 12

Tomatensuppe mit Knoblauch-Croutons

\*\*\*\*

Gefüllte Zuchetti

\*\*\*\*

Williamssorbet

\*\*\*\*

gebratene Pouletbrust

an Paprikasauce und Spätzli

\*\*\*\*

Vanilleeis an heissen Beeren

## Menü 13

Kraftbrühe mit Käseschnittchen

\*\*\*\*

Geräucherte Entenbrust an Orangen und Nüsslisalat

\*\*\*\*

Orangensorbet

\*\*\*\*

Sautierte Kalbsfilet-Mignons auf Steinpilz- Rahmsauce

Saisongemüse

und hausgemachte Rösti

\*\*\*\*

Frische Feigen in Chassis-Likör (Saison)

## Beilagen:

Butternudeln

Reis

hausgemachte Rösti

Rösti – Kroketten

Pommes- Frites

Pommes Duchesse

Hausgemachte Spätzli

## Dessert:

Hochzeitstorte nach Aufwand

Fruchtsalat mit Rahm

Fruchtsalat mit Glace

Dessert – Buffet

Chrüzegg Dessertteller

Eine Kugel Glace im Bisquitkörbli

mit Früchten garniert

Mitgebrachte Desserts

**Wenn Sie zu den Menüs oder zum Dessert Wünsche oder Anregungen haben sind wir gerne bereit auf Ihre Wünsche einzugehen.**

**Ausser bei exotischen Gerichten, sind wir der Meinung die passen nicht in ein Schweizer Berggasthaus.**