



MENUVORSCHLÄGE 2012

SONJA UND MAURO LUSTENBERGER

PARKSTRASSE 21

6410 GOLDAU

TEL. 041/ 855 14 62

FAX 041/ 855 55 41

INTERNET: <http://www.gotthard-goldau.ch>

E-MAIL: info@gotthard-goldau.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Mittwoch 8:30-24:00

DONNERSTAG GESCHLOSSEN

Freitag, Samstag 8:30-24:00

Sonntag 9:30-24:00

Unser ganzes Haus ist rollstuhlgängig mit separatem
Gehbehinderten-WC

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

KLEINER WINTERGARTEN BIS 13 PLÄTZE

GROSSER WINTERGARTEN BIS 45 PLÄTZE

2 SÄLE: 1 À 55, 1À 35 PLÄTZE

ODER 1 SAAL À 100 PLÄTZE

RESTAURANT 12 PLÄTZE

GROSSER STAMMTISCH BIS ZU 20 PLÄTZE

BAR 8 PLÄTZE

GARTENTERASSE 50 PLÄTZE

GARTEN-LOUNGE 10 PLÄTZE

SPIRITUOSEN- UND WEINKELLER 15-20 PLÄTZE

INFORMATIONEN

Ein Bankett, sei es ein Geschäftsessen, Vereinsessen oder eine Familienfeier in festlichem Rahmen ist immer etwas Besonderes.

Sie als Gastgeber möchten Ihre Gäste verwöhnen. Wir sind Ihnen gerne dabei behilflich und stehen Ihnen bei der Organisation mit Rat und Tat zur Seite. Bei einer Besprechung können wir gemeinsam alle Einzelheiten durchgehen.

Wir bitten Sie, uns im Interesse eines reibungslosen Ablaufes Ihrer Veranstaltung jeweils eine Woche vor dem Anlass das Menü und einen Tag vor dem Anlass bis morgens 10:00 Uhr die genaue, für uns verbindliche Gästezahl mitzuteilen.

Wir haben für Sie einige Menüs zusammengestellt. Selbstverständlich können Sie uns aber Ihre persönlichen Wünsche bekannt geben. An den Menüs können Sie jederzeit Änderungen vornehmen; unsere Menüs sollen nicht feste Vorschläge sein, sondern Ihnen Anregungen geben, damit Sie ein Essen nach Ihren Wünschen zusammenstellen können. Gerne beraten wir Sie mit dem zu Ihrem Essen passenden Wein.

Diese Preise der Menuvorschläge gelten ab Minimum 10 Personen.
Bei Nichterscheinen einer Reservation ohne Abmeldung wird ein Unkostenbeitrag von einem Drittel des Menupreises erhoben.

Ein kleines Blümchen und Kerzen sind immer auf unseren Tischen. Wünschen Sie spezielle Blumendekoration, bestellen wir das für Sie sehr gerne zum Selbstkostenpreis.

Natürlich können Sie die Blumen auch selber mitbringen oder durch ein Blumenhaus liefern lassen.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und hoffen, dass wir Ihre Wünsche zu Ihrer Zufriedenheit erfüllen können.

Sonja und Mauro Lustenberger

APERERO

Canapes Schinken, Salami, Roastbeef, Aufschnitt, Thon	pro Stück	Fr. 2.80
Canapes Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Tartar, Crevetten	pro Stück	Fr. 3.80
Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 2.80
Käseküchlein	pro Stück	Fr. 2.80
Chips und Nüssli	pro Person	Fr. 4.20
Crudite frische Gemüsestengel mit 3 Dipsaucen	pro Person	Fr. 5.20

KALTE VORSPEISEN

Bündnerteller	Fr. 10.00
Bündnerfleischteller	Fr. 11.00
Melonen mit Rohschinken	Fr. 14.00
Melonen mit Porto	Fr. 13.00
Rauchlachs mit Toast und Butter	Fr. 15.00
Crevetten-Cocktail	Fr. 14.50
Hauspastete mit Selleriesalat (hausgemacht)	Fr. 15.00
Hausterrine mit frischen Blattsalaten und Cumberlandsauce (hausgemacht)	Fr. 15.00
Rinds - Carpaccio	Fr. 15.00

WARMER VORSPEISEN

Lachsforellenfilet vom Sattel Safransauce auf Spinatsockel	
Wildreis	Fr. 16.00
Felchenfilet mit Weissweinsauce und Gemüsestreifen	Fr. 15.00
Waldpilzpastetli mit frischen Pilzen	Fr. 14.50
Risotto mit Champignons	Fr. 13.50

SUPPEN

Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 7.50
Bouillon mit frischen Flädli	Fr. 7.50
Bouillon mit Eierstich	Fr. 7.50
Gemüsecreme	Fr. 7.50
Tomatencreme	Fr. 8.00
Steinpilzcreme	Fr. 8.00
Sellerie-Apfelcreme	Fr. 8.00
Petersiliencreme	Fr. 8.00
Zwiebel-Knoblauchcreme	Fr. 8.00
Bananen - Currysuppe	Fr. 8.00

SALATE

Grüner Saisonsalat	Fr. 8.50
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 12.00
Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Brotwürfel	Fr. 11.50
Nüsslisalat mit Ei (Mimosa)	Fr. 10.50
Lauwarme Champignons auf Salatbett	Fr. 13.50
Grüner Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust	Fr. 13.50
Salatbukette mit Rohschinkenrollen gefüllt mit Kräuterfrischkäse	Fr. 14.50

FISCH.- UND MEERESFRÜCHTE (INKLUSIVE NACHSERVICE)

Forellenfilet nach Zuger Art (pochiert mit Kräutersauce) Salzkartoffeln Blattspinat	Fr. 33.00
Forellenfilet gebraten mit leichter Schnittlauchsauce Trockenreis Mischsalat	Fr. 32.50
Lachstranche gebraten mit Kräutersauce Wildreis Fenchelgemüse mit Pernod	Fr. 32.50
Seezungenfilet gebraten mit leichter Dillsauce Salzkartoffeln auf Spinatsockel	Fr. 40.00
Pangasjusfilet paniert Tartarsauce Salzkartoffeln Grüner Salat	Fr. 28.00
Egli - Filet mit Mandeln Trockenreis Blattspinat	Fr. 39.00
Fischknusperli (Pangasjusfilet hausgemacht) Tartarsauce Salzkartoffeln Grüner Salat	Fr. 28.50
Seeteufelmedaillons mit Pernodsauce Wildreis auf Gemüsestreifen	Fr. 36.50
St. Petersfisch gebraten auf luftiger Orangensauce Salzkartoffeln Broccoli mit Mandeln	Fr. 34.50
Riesencrevetten mit Jack Daniels mariniert und paniert Süss - Sauersauce im Reiring Mischsalat	Fr. 38.00

inkl. MWST

SCHWEINEFLEISCHGERICHTE (INKLUSIVE NACHSERVICE)

Schweinsgeschnetzeltes (CH) Rahmsauce Butternudeln Gemischter Salat	Fr. 25.00
Schweinsvoressen (CH) mit Champignons Polenta mit Käse Bohnen und Karotten	Fr. 23.00
Rahmschnitzel (CH) Spinatnudeln Grüner Salat	Fr. 26.50
Schweinschnitzel paniert Pommes-frites Mischsalat	Fr. 26.00
Piccata "Mailänder Art" (CH) Weissweinsrisotto mit Parmesan Gemischter Salat	Fr. 29.50
Schweinsbraten Champignonrahmsauce (CH) Kartoffelstock (frisch) Gemüse garnitur	Fr. 27.50
Schwedenbraten mit Pflaumen gespickt (CH) Bratkartoffeln Gemüse	Fr. 29.00
Schweinssteak (CH) Pfeffersauce Kroketten Gemüse garnitur	Fr. 30.00
Cordon-bleu (CH) hausgemacht Pommes-frites Gemüse garnitur	Fr. 30.50
Schweinsfilet (CH) Steinpilzsauce Röstikroketten Gemüse oder gemischter Salat	Fr. 39.00

inkl. MWST

KALBFLEISCHGERICHTE (INKLUSIVE NACHSERVICE)

Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) Currysauce, Früchten Trockenreis Grüner Salat	Fr. 40.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) Champignonrahmsauce Butternudeln oder Rösti Gemischter Salat	Fr. 40.00
Cordon-bleu (CH) hausgemacht Kroketten Gemüse garnitur	Fr. 46.00
Wienerschnitzel (CH) Pommes-frites Gemüse garnitur	Fr. 42.00
Kalbsrahmschnitzel (CH) Röstikroketten Gemischter Salat	Fr. 43.50
Kalbsschulterbraten (CH) Champignonrahmsauce Kartoffelstock Gemüse	Fr. 35.00
Kalbs schnitzel mit Salbei und Rohschinken(CH) Weissweinrisotto Mischsalat	Fr. 42.00
Kalbs schnitzel mit hausgemachter Kräuterbutter Nudeln Gemüse	Fr. 41.00
Kalbssteak (CH) Morchelrahmsauce Kroketten Gemüse garnitur	Fr. 49.00
Kalbsfiletmedaillons (CH) Kräuterbutter Trockenreis Gemischter Salat	Fr. 55.00

inkl. MWST

RINDFLEISCHGERICHTE (INKLUSIVE NACHSERVICE)

Geschnetzeltes Rindfleisch (CH) Spätzli Gemischter Salat	Fr. 26.50
Rindsgulasch (CH) Polenta mit Käse Blumenkohl und Karotten	Fr. 28.50
Gespickter Rindsbraten (CH) Kartoffelstock Gemüse garnitur	Fr. 32.00
Saurer Rindsbraten (CH) Bratkartoffeln Bohnen und Blumenkohl	Fr. 34.00
Rindshuftsteak (BR) Pfeffersauce Nudeln Gemüse garnitur	Fr. 36.50
Rindshuftwürfel mit Pommerysenfsauce (ARG) im Reising Gemischter Salat	Fr. 37.00
Entrecôte mit Kräuterbutter Pommes-frites Gemüse garnitur	Fr. 42.00
Rindsfiletmedaillons (ARG) Sauce Béarnaise Butternudeln Gemüse garnitur	Fr. 51.00
Rindsfilet (CH) Kräuterbutter Kroketten Grüner Salat	Fr. 48.50
Rindsfiletstroganov (CH) Trockenreis Gemischter Salat	Fr. 46.50

inkl. MWST

SPEZIALITÄTEN

Trois filets (CH) und (BR) drei verschiedene Saucen Beilagen nach Ihrer Wahl		Fr. 52.50
Roastbeef vom (BR) Rindsnierstück Sauce Bearnaise Beilagen nach Wahl		Fr. 52.00
Kalbscarrebraten am Stück gebraten (CH) Waldpilzsauce oder Jus Beilagen nach Wahl		Fr. 49.50
Fondue Bourignonne (CH) Pommes-frites und Reis Gemischter Salat	à discretion	Fr. 44.50
Fondue Chinoise (CH) Pommes-frites und Reis Gemischter Salat	à discretion	Fr. 42.50
Käse-Fondue		Fr. 28.00

TELLERGERICHTE (OHNE NACHSERVICE)

Grosses Pastetli Erbsen und Karotten	Fr. 17.50	Aelpler - Maccronen mit Apfelmus	Fr. 18.50
Heisser Beinschinken (CH) mit Kartoffelsalat	Fr. 19.50	Heisser Ofenfleischkäse mit gemischten Salaten	Fr. 19.00
Pouletbrüstli (BR) mit Currysauce Trockenreis Mischsalat	Fr. 23.00	Pouletgeschnetztes (BR) Rahmsauce Teigwaren Gemischter Salat	Fr. 23.00
Rindsgulasch (CH) Spätzli (hausgemacht) Karotten und Bohnen	Fr. 26.00	Poulet Cordon-bleu (hausgemacht) Pommes-frites Gemüse	Fr. 25.00
Schweinsrahmgeschnetztes (CH) Nudeln Mischsalat	Fr. 23.50	Rindsgeschnetztes (CH) Polenta Gemischter Salat	Fr. 24.00
Rippli (CH) Salzkartoffeln Sauerkraut	Fr. 22.50	Siedfleisch Meerrettichrahmsauce (CH) Salzkartoffeln Bohnen mit Speck	Fr. 24.50
Schweinsbraten (CH) Rotweinsauce Kartoffelstock (hausgemacht) Gemüse	Fr. 25.00	Gespickter Rindsbraten (CH) Kartoffelstock (hausgemacht) Gemüse	Fr. 28.00
Schweinssteak Pfeffersauce Nudeln Gemischter Salat	Fr. 28.50	Schweinscordon-bleu hausgemacht Pommes-frites Gemüse	Fr. 30.50
Schweins- u. Kalbsbraten Rahmsauce Nudeln o. Kartoffelstock Gemüse	Fr. 30.00	Kalbsgeschnetztes Rahmsauce Rösti Gemischter Salat	Fr. 38.00
Wienerschnitzel Kroketten Gemüse	Fr. 39.00	Kalbsschulterbraten Waldpilzsauce Röstikroketten Gemüse	Fr. 34.50
Rumpsteak Pfeffersauce Trockenreis Mischsalat	Fr. 37.00	BR Entrecôte Knoblauchbutter Basmatireis Gemüse	Fr. 39.00
Kalbssteak Morchelsauce Butternudeln Gemüse	Fr. 47.00	BR Rindsfiletmedaillons Kräuterbutter Trockenreis Gemüse	Fr. 49.00

inkl. MWST

EINIGE ZUSAMMENGESTELLTE MENUS (OHNE NACHSERVICE)

Menu 1.

Kartoffel - Lauchsuppe

Grüner Salat

Sauce nach Wahl

Schweinsbraten (CH)

Rotweinsauce

Kartoffelstock

Gemüse

Hausgemachter Fruchtsalat
mit Rahm

40.00 CHF/Person

Menu 2.

Blumenkohlsuppe

Mischsalat Französisch

Gespickter Rindsbraten (CH)

Bordeaux Sauce

Kartoffelgratin hausgemacht

Gemüse

Hausgemachte Crème Brûlée
Torte schön ausgarniert

44.00 CHF/Person

Menu 3.

Lauch Griess Suppe

Grüner Saisonsalat

Sauce nach Wahl

Poulet Cordon-bleu
hausgemacht

Pommes-frites

Gemüse

Caramelköppli
mit Rahm

35.00 CHF/ Person

Menu 4.

Gemüsesuppe

Gemischter Salat

Italienische Sauce

Schweins - und Kalbsbraten

Rahmsauce

Kartoffelstock hausgemacht

Gemüse

Vanille Glace mit heissen
Waldbeeren und Rahm

45.00 CHF/Person

Menu 5.

Amuse Bouche

Zwiebel - Knoblauchsuppe
mit Knoblauchchips

Salatbukett mit Rohschinkenstroh
dazu Italienische Sauce

Kalbsschnitzel (CH)

Kräutersauce

Tagliolini

Gemüse von Markt

Panna Cotta mit Peach Melbalikör
vom Fassbind auf Aprikosen Coulis
und Rahm

Hausgemachtes Kleingebäck

62.00 CHF/ Person

inkl. MWST

Menu 6.

Amuse Bouche

Broccolicreme mit gerösteten

Pinienkernen

Gemischter Salat

Sauce nach Wahl

Schweinsfilet Medaillons (CH)

Steinpilzsauce

Herzoginkartoffeln

Gemüse

Crema Catalana

Hausgemachtes Kleingebäck

50.00 CHF/Person

Menu 7.

Amuse Bouche

Rüebli Currysuppe

mit Rahmhaube

Nüsslisalat mit Ei

Französische Sauce

Schweinssteak (CH)

Champignonrahmsauce

Teigwaren

Gemüse

Gebrannte Cremé

mit Rahm

Hausgemachtes Kleingebäck

50.00 CHF/Person

Menu 8.

Amuse Bouche

Kraftbrühe mit Eierstich

Salatbukett mit Rohschinkenrollen

gefüllt mit Kräuterfrischkäse

Italienischer Sauce

Rinds Entrecôte (ARG)

Pfefferrahmsauce

Bratkartoffeln

Gemüse garnitur

Ananas Carpaccio mit hausgemachter

Cremé Brûlée Glace und Rahm

Hausgemachtes Kleingebäck

68.00 CHF/Person

Menu 9.

Amuse Bouche

Tomatensuppe mit

Basilikumparfait

Wildes Salatbukett mit lauwarmen

Schweizer Mischpilzen

Schwyzter Kalbssteak

Morchelrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüse

Dessertteller Gotthard

Hausgemachtes Kleingebäck

76.00 CHF/Person

Menu 10.

Amuse Bouche

Petersilienwurzelsuppe

mit Kräuterrahm

Saiblingsfilet pochiert

Kräutersauce

auf Gemüsestreifen

Haselnusskartoffeln

Rinds - und Kalbsfilet

Kräuterbutter und Steinpilzsauce

Pilawreis

Gemüse vom Markt

Halbgefrorenes Parfait "Mandarinen Cream"

im Lebkuchenmantel und Rahm

Hausgemachtes Kleingebäck

78.00 CHF/Person

**Gerne sind wir Ihnen behilflich Ihr eigenes
Menu zusammenzustellen.**

inkl. MWST

HAUSGEMACHTE DESSERT`S

Gemischtes Eis mit Rahm	Fr. 8.50
Gebrannte Creme mit Rahm	Fr. 8.50
Crema Catalana (Caramelisierte Vanillecrème mit Orange)	Fr. 9.00
Caramelköpflì mit Rahm	Fr. 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Meringue mit Rahm (kleine Portion)	Fr. 7.50
Kleiner Coupe Maison	Fr. 7.50
Coupe Hot Berry	Fr. 10.50
Schwarzwäldertorte (hausgemacht)	Fr. 7.50
Kirschtorte (Chilestägli)	Fr. 7.50
Früchtekuchen (hausgemacht)	Fr. 7.50
Vacherin Eistorte (Geschmack nach Ihrer Wahl, Chilestägli)	Fr. 9.50
Gemischtes Mousse mit Früchten	Fr. 9.50
Souffle Glace Grand Marnier	Fr. 9.00
Williamsparfait mit Waldbeerensauce	Fr. 9.50
Panna Cotta "Pêche Melba" mit Aprikosenmark	Fr. 10.50
Halbgefrorenes Parfait "Mandarinen Cream" im Lebkuchenmantel	Fr. 10.50
Schokolandenmoussetorte mit Crème Brûlée Likör vom Fassbind	Fr. 9.00
Mangoparfait mit Exotischenfrüchten garniert	Fr. 9.50
Passionsfruchtparfait mit Früchten	Fr. 9.50
Dessertbüffet pro Person	Fr. 19.50
Saisonaler Dessertteller	Fr. 16.50

inkl. MWST