

# **BANKETT- UND MENÜVORSCHLÄGE**

**Bistro-Stübli, Pizzeria "Trattoria" mit Holzofen und Terrasse  
Bankettsaal „Au Premier“ im 1. Stock  
Gartenrestaurant direkt am See**



Philippe Nanzer und Familie  
Gotthardstrasse 11  
CH-6353 Weggis am Vierwaldstättersee  
Tel: 041 390 21 14  
[www.gotthard-weggis.ch](http://www.gotthard-weggis.ch)  
[gotthard@gotthard-weggis.ch](mailto:gotthard@gotthard-weggis.ch)

## HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, dass Sie sich für das SeeHotel Gotthard interessieren. Die modernen Räumlichkeiten werden Ihren Anlass zu einem Erfolg werden lassen. Unsere freundlichen und aufmerksamen Mitarbeitenden sowie die Kompetenz unseres Teams werden Sie dabei unterstützen!

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen unser kulinarisches Angebot vor. Lassen Sie sich von unseren Köstlichkeiten verführen und treffen Sie Ihre persönliche Auswahl. Ein noch umfassenderes Bild von unserem Hotel und Restaurant können Sie sich auf unserer Webseite [www.gotthard-weggis.ch](http://www.gotthard-weggis.ch) machen - dort finden Sie die aktuellsten Informationen unseres Hauses.

Gerne beraten wir Sie persönlich - telefonisch, per E-Mail oder bei einem Besuch - wie und wann es Ihnen am besten passt. Wir freuen uns auf Sie.

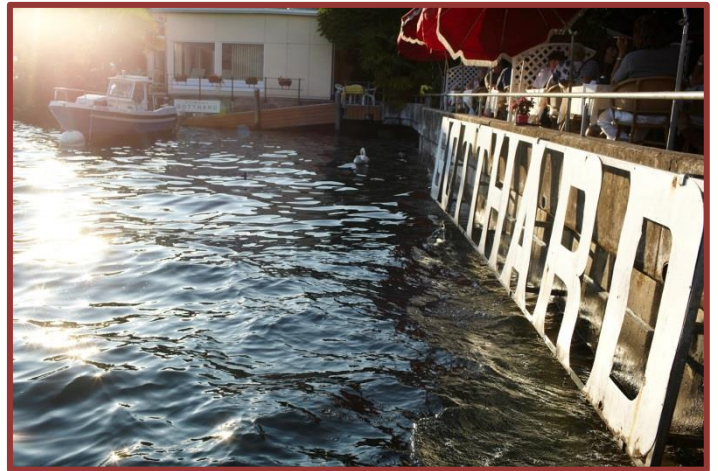
Bis bald in Weggis!

Herzliche Grüsse

Philippe Nanzer und Familie sowie das ganze Gotthard-Team

SeeHotel  
**GOTTHARD**  
Wovon Sie träumen

**Egal welches Wetter und welche Jahreszeit, ob am See oder in unserem Bankettsaal im ersten Stock, bei uns finden Sie immer die richtige Lokalität. Wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch zu verwöhnen!**



## Einige Hinweise für Ihren Anlass im SeeHotel-Restaurant Gotthard

- Bestuhlung** Wünsche für spezielle Tafelformen und Bestuhlung werden wir nach Möglichkeit berücksichtigen.
- Dekoration** Spezielle Blumengestecke besorgen wir auf Ihren Wunsch und verrechnen dafür den Kaufpreis. Selbstverständlich gehören diese Blumen Ihnen und Sie können im Anschluss an Ihren Anlass darüber verfügen.
- Menu** Sie finden bei unseren Vorschlägen eine Reihe von zusammengestellten Menus. Diese sind natürlich auch an pass- und zusammenstellbar. Am liebsten beraten wir Sie natürlich persönlich, damit wir die Regionalität sowie Saisonalität noch besser berücksichtigen können.
- Wein** Wir verfügen über ein grosses Angebot gepflegter Weine in allen Preisklassen. Wir beraten Sie gerne bei der Wahl.
- Teilnehmerzahl** Wir bitten Sie uns jeweils 3 Tage im Voraus die genaue Teilnehmerzahl bekannt zu geben. Wir behalten uns das Recht vor, bei Abweichungen die entstandenen Kosten in Rechnung zu stellen.
- Preise** Bitte beachten Sie, dass die Preisangaben saisonal variieren können und als Richtwerte gedacht sind.

### Die vorliegenden Menuvorschläge...

sind ausgearbeitet und berechnet für **mindestens 10 Personen**. Kleinere Gesellschaften finden auf unserer Restaurant-Speisekarte ebenso attraktive wie verlockende Angebote.

**In allen unseren Preisen sind die MwSt. und die freundliche Bedienung inbegriffen.**

## APÉRO

Servieren wir in unserem Salon, beim Saal „Au Premier“ im 1. Stock oder bei schönem Wetter im Garten, direkt am See.

Dazu können wir Ihnen folgende Knabbereien anbieten:

Portion Oliven	pro Person	CHF 2.00
Parmesan- oder Sprinzmöckli	pro Person	CHF 3.00
Knusperstangen (Blätterteig mit Kernen und Parmesan)	pro Stück	CHF 2.00
Pizzette (hausgemacht im Pizzaofen)	pro Stück	CHF 3.00

## MENUS

Nachfolgend finden Sie vielfältige Menu-Kreationen.

Die Bankettmenus sind ab 10 Personen erhältlich.

Gerne gehen wir auch auf Ihre persönlichen Ideen und Vorstellungen ein, komponieren ein Menu ganz nach Ihren Wünschen und nehmen uns selbstverständlich Zeit für eine persönliche Menübesprechung. Unsere Menuvorschläge sind saisonal unterteilt. Alternative Gerichte oder Varianten unserer Menus können wir Ihnen gerne in einem individuellen Menüvorschlag anbieten.

## Frühlingsmenu 1

Spargelcrèmesuppe mit Honig-Butter-Espuma

\*\*\*

Frühlingsalat mit Bärlauch-Dressing

\*\*\*

Zartes Kalbs-Steak mit Morchelrahmsauce  
Beilagen nach Wahl  
und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Dessertvariation von der Erdbeere

**Menu komplett CHF 89.50**

### Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/Croquettes/ Pommes frites  
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

## Frühlingsmenu 2

Bärlauchcrèmesuppe mit Spargeleinlage

\*\*\*

Lauwarmer Spargel-Feigen-Specksalat mit gebratenen Eglifilets

\*\*\*

Rindsfilet gebraten mit Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise  
Frische Spargeln  
Beilage nach Wahl

\*\*\*

Weggiser Heisse Liebe  
(Vanilleglace mit Portweinchriesi und Rahm)  
oder  
Sorbetcaroussel

**Menu komplett CHF 93.50**

### Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/Croquettes/ Pommes frites  
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

## Frühlingsmenu 3

Spargel-Erdbeersalat an Honigdressing mit karamellisiertem Geissenkäse

\*\*\*

Karotten-Kokossüpli

\*\*\*

Zanderfilet gebraten auf Morchel-Spargelragout mit Beilage nach Wahl  
**oder**

Pouletbrust auf Morchel-Spargelragout mit Beilage nach Wahl

\*\*\*

Panna Cotta mit Erdbeerkompott  
Vanilleglace und Rahm

**Menu komplett mit FISCH 62.50**  
**Menu komplett mit FLEISCH 64.50**

### Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/Croquettes/ Pommes frites  
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto



## Sommermenu 1

Bunter Tomatensalat mit Burrata-Mousse und knusprigem Parmesan

\*\*\*

Pikantes Thai-Curry-Süppchen mit gebratener Bio Riesenkrevette

\*\*\*

Kalbsfilet Medaillons gebraten mit Sauce Béarnaise  
und sommerlichem Gemüse  
Beilagen nach Wahl

\*\*\*

Variation von der Himbeere

**Menu komplett CHF 92.50**

### **Beilagen zur Auswahl**

Butternudeln/Croquettes/ Pommes frites  
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

## Sommermenu 2

Pikantes Thai-Curry-Süppchen mit gebratener Bio Riesenkrevette

\*\*\*

Eglifilets nach Müllerinnen Art  
in Butter gebraten und sommerlichem Gemüse  
Beilagen nach Wahl

\*\*\*

Ballon Rose  
(Hausgemachte Erdbeerglace mit Erdbeerlikör, Erdbeerstückli und Rahm)

**Menu komplett CHF 64.50**

### **Beilagen zur Auswahl**

Butternudeln/Croquettes/ Pommes frites  
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

## Sommermenu 3

Vierwaldstättersee-Albeli gebraten mit sommerlichem Salat

\* \* \*

Pouletbrüstli gebraten mit Zitronen-Basilikumsauce  
und sommerlichem Gemüse  
Beilagen nach Wahl

\* \* \*

Weggiser Eiskaffee mit oder ohne Kirsch

**Menu komplett CHF 65.50**

**Beilagen zur Auswahl**

Butternudeln/Croquettes/ Pommes frites  
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

## Herbstmenu 1

Randen- Feigencarpaccio mit karamellisierten Nüssen und Geissenkäse

\*\*\*

Steinpilzcrèmesuppe mit Einlage

\*\*\*

Rigiwild Schnitzeli gebraten mit Calvadosrahmsauce  
und herbstlichen Beilagen

\*\*\*

Herbstliche Dessertvariation

**Menu komplett CHF 84.50**

**Beilagen zur Auswahl**

Butternudeln/  
Spätzli/ Polentaschnitten/ Risotto/Croquetten  
Pommes-Stampf

## Herbstmenu 2

Nüsslisalat mit Speck und pochiertem Ei

\*\*\*

Kürbis-Kokoscrèmesuppe mit Kernen

\*\*\*

Wildgeschnetztes mit Wildrahmsauce  
und herbstlichen Beilagen

\*\*\*

Coupe Nesselrode

**Menu komplett CHF 82.50**

**Beilagen zur Auswahl**

Butternudeln/Spätzli/Polentaschnitten/  
Risotto/Croquettes/Pommes-Stampf

## Herbstmenu 3

Marronicrèmesuppe mit Einlage

\*\*\*

Rigiwild-Schnitzeli gebraten mit Wacholderrahmsauce  
und klassischen Beilagen

\*\*\*

Herbstliche Dessertvariation  
...mit dem Besten was der Herbst zu bieten hat...

**Menu komplett CHF 69.50**

**Beilagen zur Auswahl**

Butternudeln/ Spätzli/Polentaschnitten/  
Risotto/Croquettes/Pommes-Stampf

## EINFACH UND GUT

### Menu 1

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Pouletbrüstli gebraten mit Zitronen-Basilikumsauce und Gemüse  
Beilage nach Wahl

\*\*\*

Kleiner Coupe Denmark

**Menu komplett CHF 47.50**

### Menu 2

Flädli-suppe

\*\*\*

Rahmschnitzeli vom Säuli mit Gemüse  
Beilage nach Wahl

\*\*\*

Gebrannte Crème

**Menu komplett CHF 42.50**

### Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/  
Gratin Dauphinois/ Croquettes/ Pommes frites  
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

## Menu 3

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

\*\*\*

Saltimbocca vom Säuli mit Gemüse

\*\*\*

Tiramisù

**Menu komplett CHF 48.50**

## Menu 4

Kleiner Italienischer Salat

\*\*\*

Piccata Mailänder Art vom Kalb

\*\*\*

Mousse au Chocolat

**Menu komplett CHF 50.50**

### Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/

Gratin Dauphinois/Croquettes/Pommes frites

Gemüsereis/breite Bandnudeln/ Pommes-Stampf