

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
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 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

* * *

Frühlingssalat 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 Honig dressing 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/Croquettes
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 72.50

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

Flädliuppe

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 52.50

Menu 4

Kleiner Italienischer Salat

Piccata Mailänder Art vom Kalb

Mousse au Chocolat

Menu komplett CHF 65.50

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/

Gratin Dauphinois/Croquettes/Pommes frites

Gemüsereis/breite Bandnudeln/ Pommes-Stampf