

# Man muss Feste feiern, wie sie fallen

## Genuss-Inputs 2019

Sehr geehrte Gastgeber

Wir freuen uns Sie und Ihre Gäste bei uns  
genüsslich begeistern zu können

---

Die Genuss-Inputs für Ihre Anlässe und Feiern  
verstehen sich als Vorschläge für Gesellschaften  
ab 15 Personen für **einheitliche Bestellungen**.

Lassen Sie sich inspirieren und uns Ihre Wünsche  
wissen.

Gerne werden wir Ihren Anlass persönlich mit  
Ihnen besprechen.

BITTE um Terminvereinbarung 062 765 80 30

---

Flexibel ist kein Fremdwort. Was Sie nicht  
finden

werden wir nach Wunsch und Machbarkeit  
gerne zu einem tollen Anlass verpacken

Herzlichen Dank und höfliche Empfehlung  
Vom Seehotel am Hallwilersee

Willy & Christine Nyffenegger  
Mit dem SH - Team

---

**Für Fragen und Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung**

Nebst unserem **Bankettsaal** bis **100 Personen** mit Seesicht, der **Brasserie** bis **35 Personen**,  
und dem **Fischerstübli** bis **30 Personen** können viele **Menuangebote**

**auch in** unseren Partnerhäuser  
serviert werden

[www.ruegel-seengen.ch](http://www.ruegel-seengen.ch)

[www.rote-leu.ch](http://www.rote-leu.ch)

 **RÜGEL** ob Seengen  
 **ROTE LEU** in Dürrenäsch

Für Menus auf **gecharterten** Schiffen der **SGH** in **Schlössern** sowie **weiteren ausgesuchten Lokalisationen**  
verweisen wir gerne auf **die Catering, - und Apéro-Inputs**

**Zur Begrüssung**

**Zum Einstieg**

**Anstossen mit**

Weisswein - Aperol Spritz – Früchtebowle mit oder ohne Alkohol  
Prosecco – Champagner - Weisser Port mit Tonic  
Tröpfel alkoholfreier ( CH Prosecco mit Apfel & Trauben )  
weisses San Pellegrino usw.....

**Pauschalen**

**Welcome I**

Apéroteller mit

mit Hugo ( Gespritzter Prosecco ) Mineral / Fruchtsaft  
Rauchlachs-Laugengipfeli, Antipasti & Oliven  
Sbrinzstückli, Bruscetta mit Tomate

kompl. Pauschal

Fr. 20.00

**Welcome Gipfel-Parade**

mit Prosecco & Tröpfel / Mineral und Fruchtsaft  
2 Laugengipfeli gefüllt nach Wunsch z.B.  
mit Rauchlachs & Meerrettich / Frischkäse & Antipasti oder Rinds-Tatar

kompl. Pauschal

Fr. 22.00

**Nüssli Chips & Co**

**..mehr als Chips & Co**

Nüssli, Pommes Chips & Co  
Grissini, Oliven & Sbrinzstückli

Fr. 2.50

Fr. 4.00

**Mini Laugen Gipfeli**

Mit Rauchlachs,- Rinds-Tatare,- Gemüse-Frischkäse

p. Pers. 3 Stk.

Fr. 9.00

Buntes Blätterteiggebäck

p. Pers.

Fr. 4.00

Tomatenbruscetta 2 Stk.

p. Pers. 2 Stk.

Fr. 4.00

Zanderknusperli mit Sauce Remoulade

p. Pers. ca. 50g

Fr. 10.00

Mini Frühlingsrollen, Samosa, Poppers mit Dip

p. Pers. ca. 3.Stk.

Fr. 9.00

Schinkengipfeli & Käseküchlein

p. Pers. ca. 3.Stk

Fr. 6.00

Speckzopf, Salamettli, Melone & Sbrinzstückli

Fr. 8.00

## Zeit für gesellig-kreative Gesellschaften

### Der Einstieg - Die Vorspeisen

Blatt-Salate	Iceberg – Blattsalate – Nüsslisalat – Ruccola ... je nach Saison, mit Ei und Garnitur		Fr. 9.00
Oder so..	Mit gebackenen Rauchforellen-Ravioli auf Orangensensauerrahm		Fr. 16.50
	Mit Kalbsmilken oder Kalbsleberli an Himbeeressig		Fr. 15.50
	Mit Zanderknusperli auf Sauce Remoulade		Fr. 16.00
	Mit Tomaten - Bruscetta,		Fr. 15.00
Gemüse-Salate	Tomaten – mit Büffel-Mozzarella, Olivenoel & Basilikumpesto		Fr. 15.00
	Griechischer Hirten-Salat mit Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Zaziki		Fr. 14.50
	Gemischte Salate		Fr. 12.00
	Dazu knusperiges hausgemachtes Kräuter-Chnoblibrot	2 Stk.	Fr. 2.00
Zum selber schöpfen, aus der Schüssel auf dem Tisch	Bunte knackig gemixte Blattsalate	pro Pers.	Fr. 14.00
	Mit feingeschnittenen Gemüsesalatstreifen		
	2 Dressings		
separate dazu	Ei, Croutons, knusperiger Speck, Parmesansplit, Chnoblibrot		
	...		
Dressings stehen zur Wahl	Seetaler-Apfelessig und Feigensenf - Joghurt-Orangen - Speckdressing Kräutervinaigrette - Pikante Gaucho - French - Italienne		

### Aus dem Suppentopf

Orangen-Rüebli-Suppe	Mit einem Hauch Ingwer		Fr. 8.00
Tom Kah Gai	Leicht pikant mit Kokos, Curry, Zitronengras, Galgen, Kafir		Fr. 10.50
Süsskartoffel Suppe	Mit Chips		Fr. 9.50
Klare Gemüsesuppe	Mit feingeschnittenen Suppengemüsen		Fr. 8.00
Tomatencreme-Suppe	Mit Basilikum-Rahm		Fr. 9.00
Kartoffel-Lauchsuppe	Mit Speckwürfeli		Fr. 8.50
Saisonale Suppe	Mit Einlage		Fr. 8.00

## Feste feiern wenn sie fallen

### **Bunte Blattsalate mit Zanderknusperli**

An Kräuterdressing und Sauce Remoulade

--

### **Cremig pikante Rüeblisuppe**

Mit Orangen und einem Hauch Ingwer

--

### **Aargauer Schweinscarrée mit Dörrzwetschgen**

Glasierte Rüeblis und Blattspinat

In Butter geschwenkte Spätzli

--

**Menu-Dessert** \_\_\_\_\_ Menu komplett Fr. 63.00

### **Gegrillter mariniertes Gemüsesalat**

an Kräutervinaigrette

Und eingelegtem Formaggini

--

### **Seetaler Riesling-Süppi**

Gebackene Rauchforellen-Ravioli

--

### **Kalbsfilet-Medaillon trifft Lammfilet**

Mit zweierlei Saucen

Auf Ofengemüsen

mit Gnocchiherzen Romaine

--

**Menu-Dessert** \_\_\_\_\_ Menu komplett Fr. 79.50

### **Kalbstartar auf Tonnato**

Mit getoastetem Olivenbrot & Salatsträusschen

--

### **Klares Gemüsesüppchen**

--

### **Schweinsfilet Calvadosrahm**

mit bunten Gemüsen

Wunschbeilage

--

**Menu-Dessert** \_\_\_\_\_ Menu komplett Fr. 65.00

### **Icebergsalat an Speckdressing & Parmesansplit**

--

16.00

### **Zanderfilet gebraten Thymianbutter**

auf Ofengemüsen

--

### **Kalbsschulterbraten Cognac-Rahmsauce mit Pilzen**

Bunten Gemüsen

Kartoffelgratin

--

**Menu-Dessert** \_\_\_\_\_ Menu komplett Fr. 71.00

### **Menu vom Green EGG**

Zum selber schöpfen, aus der Schüssel auf dem Tisch

Bunte knackig gemixte Blattsalate

Mit feingeschnittenen Gemüsesalatstreifen

2 Dressings

Ei, Croutons, knusperiger Speck, Parmesansplit,

Chnoblibrot

--

### **SwissPrim Entrecôte Centercut 200g**

Chimichurri & Café de Paris

kleine Kräuterkartoffeln mit Sauerrahm

Ofengemüse

--

**Menu-Dessert** \_\_\_\_\_ Menu komplett Fr. 69.50

## Feste feiern wenn sie fallen

**Rinds - Sülzli auf 7-Kräutersauce  
& Überbackenes Süppli**

mit Gemüsestreifen durchzogen

--

**Gebackene Zanderfilets**

wenn gefischt... dann auch mit Balchenfilets  
Sauce Remoulade

--

**Behutsam gezogenes Kalbs Rib-Eye mit Rosmarin**

Kleine Bratkartoffeln  
Buntes Gemüsebouquet

--

**Menu-Dessert** \_\_\_\_\_ Menu komplett Fr. 88.00

**2 erlei vom Lachs**

geschnitten & Tartar, mit Oliventost & Garnituren

--

**Kleines Kräuterrahmsüpli**

--

**Rindsfilet am Stück gebraten  
mit Sauce Bearnaise & Nyffisauce**

mit Bunten Gemüsen  
und Wunsch Beilage

--

**Dessert** \_\_\_\_\_ Menu komplett Fr. 82.00

**Cherry-Tomaten und Büffel-Mozzarella**

Basilikum, marinierte Tomaten & weisser Balsamico

--

**Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse**

vom Säuli

vom Kalb + 8.00

Mit Carbonara-Spaghetti oder Pommes frites

Mit schmackhaften Rosmarin-Ofengemüsen

--

**Dessert** \_\_\_\_\_ Menu komplett Fr. 49.50

**Melone und Rohschinken / Grissini**

--

**Kalbskotelette am Stück gebraten  
mit Morchelrahm & Rosmarinjus**

Kartoffelgratin

Saisonales Gemüsebouquet

--

**Dessert** \_\_\_\_\_ Menu komplett Fr. 75.50

### Vom Green Egg

**Branzino & Coquilles St. Jacques**

auf Grillgemüse

mit Rouille & Chorizobutter

--

**Rindsfiletsstreifen Stroganoff oder Woronoff**

Blattspinat & Schmelztomaten  
und Reis

--

**Dessert**

Menu komplett

Fr. 68.00

Fisch / Fisch / Fisch

Salat mit Zanderknusperli

--

CH Eglifilets pochiert Kräuterrahm  
auf Blattspinat

--

Römerswiler Saibling gebraten  
und  
gebackenes Rauchforellenravioli  
mit Limettenstock  
mit bunten Ofengemüsen

--

**Dessert**

Menu komplett  
Fr. 70.00

**Warum nicht mal so was ?**

Rind trifft Rind  
Tartar auf Carpaccio  
mit Toast & Jungsalatsträusschen

--

**Ab Buffet**

Ganzer Wolfsbarsch / geschwenkte Riesencrevetten  
Coquilles St. Jacques & Seeteufel  
Sauce Rouille / Chorizobutter & Sauerrahm  
mit kleinen Kräuterkartoffeln  
Salicorn & Ofengemüse

--

**Dessert**

Tagespreis

Zum 25. Jubiläum

Gemischter Salat

Zanderfilets im Bierteig gebacken  
Sauce Remoulade  
Blattspinat  
Salzkartoffeln

**Dessert**

1 Glas Weiss oder Rotwein  
Mineralwasser & 1 Café oder Tee

Menu komplett

Fr. 50.25

Dieses Angebot ist nur in der angegebenen Art  
buchbar  
ab 20 Personen

## Weitere Genuss-Ideen

### Vorspeisen

**Raroner Eglifilets** mit weisser Zitronenbutter  
Lauchreis und **Sauce Hollandaise**

--

**Gemüse-Quiche** und marinierte **Avocados**  
Mit Jungsalatbouquet an **Wasabi-Dressing**

--

**Frisch-Geisskäsli** mit **Nusskruste** und Honig  
**Ras-el-hanut Gemüsesalat** und marinierten Pilzen im Strudelteig  
An Passionsfruchtdressing

--

**Tom-Kah-Gai-Espresso**  
mit gebackener Frühlingsrolle

--

**Jakobsmuscheln** gebraten und als Carpaccio  
mit lauwarmen **Gemüsestreifen**

--

### Hauptgerichte

#### **Lammfilet & Kalbscarree mit 2 Saucen**

Mit Ofengemüsen & Kartoffel mit Sauerrahm

--

**Perlhuhnbrust** mit Orangensauce und grünem Pfeffer  
Gewürzreis und Pack-Joy

--

**Kalbsschnitzel al Limone** oder Tartuffo  
mit Wunschbeilage

--

**Kalbshaxe in Dunkelbiersauce und Cremolata**  
Kartoffelstock und Gemüse

--

#### **R & R**

**Rindsfilet trifft Riesencrevette an Kräuter-Hollandaise**  
Auf mediterranem Risotto und glasierten kleinen Gemüseperlen

--

--

**Kulinarische Cuvée**

in 2 Gängen serviert

**Von Schweins & Rind**

**Schweinsfilet gefüllt mit Dörraprikose und Speck umwickelt**  
Cognacrahmsauce mit etwas Vieux-Apricot  
Griessgnocchi-Romanie  
&  
**Rindsfilet gebraten - Überbacken mit Café de Paris**  
Auf Rösti und Blattspinat  
Fr. 48.00

**Von Kalb & Lamm**

**Kalbs - Involtini gefüllt mit Rohschinken, Kräutern und Frischkäse**  
Auf Tagliarini  
&  
**Lammracks im Provencale Mantel**  
Mit einer Sauce mit schwarzem Pfeffer und Knoblauch serviert  
kleine Kräuterkartoffeln mit Sauerrahm  
Fr. 46.00

**Vom Kopf bis Filet**

**Kalbsmedaillon auf Milkenragout mit Morcheln**  
auf Gemüse-Risotto  
&  
**Kalbsmedaillon mit geschmortem Kalbskopfbäggli**  
Lyonerkartoffeln und bunten Gemüsen  
Fr. 54.00

**Von Süsswasser & Salzwasserfischen**

**Gebackene Zander oder Felchenfilets**  
Sauce Remoulade  
Mandel- Broccoli und Salzkartoffeln  
&  
**Gebratene Rotzungenstreifen Prince Murat**  
Auf geschwenkten Tomaten,-Artischocken,-Kräutern  
mit Kartoffelkugeln  
und Sauce Hollandaise  
Fr. 42.00



**Sie schlemmen sämtliche Vorspeisen ab Buffet à discretion**

Wir servieren Ihnen gewählten Hauptgang

### **Schlemmen im Buffetland**

**mit Antipasti, bunten Grillgemüsen, bunte Blatt und Gartensalate**

Vitello Tonnato, Melone & Rohschinken, Terrine & Pastete, Tartar & Carpaccio  
Rauchlachs, Crevetten, Rauffische  
Mit diversen Saucen & Garnituren  
und Brotauswahl

\*\*\*

#### **Kalbsschulterbraten Waldpilzsauce**

Mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse komplett  
Fr. 70.00

#### **Scalopine al Limone (Kalb) oder Wienerschitzel**

mit Gemüse - Risotto,  
Zucchetti und Cherrytomaten  
Fr. 72.50

#### **Kalbs - Paprikarahmgulasch**

Mit Spätzli & Blattspinat  
Fr. 62.00

#### **Rindsfiletsstreifen Chez Nyffis (oder Stroganoff??)**

Auf Kartoffel - Gnocchis  
Fr. 69.50

#### **Lammracks im Kräutersenfmantel mit Chnoblisauce**

Auf Rösti und Ratatouille  
Fr. 72.50

\*\*\*

### **Schlemmen im Dessertland**

Eine genüssliche Dessertauswahl  
Saisonalen Früchte und deren Desserts, Kreationen mit Cremes und Mousses,  
Gebackenes, Glace und Sorbets

In den Preisen sind Vorspeisen und Desserts inbegriffen  
Buchbar und machbar in dieser Form ab 40 Personen

**Pasta-Fiesta** ab 30 Personen

**Schüssel mit Chafelsalat**

Gehobelte bunte Gemüse

Speckwürfeli, gehacktes Ei, Pilze,- Croutons,- Zwiebeln & Kernen sowie die Salatsaucen stehen zum selber Schöpfen auf Ihrem Tisch

**PASTA AB BUFFET**

Lasagne al forno - Ravioli - Spaghetti - Gnocchi in Salbeibutter  
Pikanter Tomatensauce - Frutti di Mare - Gemüserahmsauce - Pesto  
Bolognese - Carbonara - Gorgonzolasauce und Reibkäse

komplett mit gebrannter Creme

Fr. 40.00

---

**Knusperli Party** ab 30 Personen

**Schüssel mit Chafelsalat**

Gehobelte bunte Gemüse

Speckwürfeli, gehacktes Ei, Pilze,- Croutons,- Zwiebeln & Kernen sowie die Salatsaucen stehen zum selber Schöpfen auf Ihrem Tisch

**GEBACKENES AB BUFFET**

Zanderknusperli, Poulet, Frühlingsröllchen, Samosa, Poppers, Calameresringli  
Pommes frites

Sauce Remoulade – Sweet and sour – Sauce Pikant - Knoblimayo

komplett mit gebrannter Creme

Fr. 40.00

Vegetarische – Inputs

weitere saisonale Angebote kochen wir nach aktueller Speisekarte

## Hochzeits-Menu Buffet

### **Vorspeisenbuffet**

Antipasti, Grillgemüse  
Bunte Blatt & Gartensalate  
Vitello Tonnato, Melone und Rohschinken  
Terrine und Pastete  
Carpaccio und Tatare, Rauchlachs  
Crevetten, Rauchfisch, Riesencrevetten  
Mit diversen Saucen, Beilagen & Garnituren



### **Rindsfilet am Stück gebraten**

serviert mit 2 Saucen  
Gemüsebeilage & Wunschbeilage  
wie Kartoffelgratin, Gnocchiherzen Romaine  
Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln



### **Dessertbuffet**

Hausgemachte feine Desserts  
wie  
Chocolatmousse, Panna-Cotta mit saisonalen Früchten, gebrannte Crème  
Caramelköpfler, Passionsfruchtcreme  
Crème Catalan, Rotweinzwetschge  
Früchtespiegel mit Beeren & Fruchtsalat  
Ananas-Carpaccio mit einem Hauch Pfefferminze  
Sorbets & Glace, Meringues  
Gebackenes & Rahm

**Hochzeits- Menu Buffet**  
**komplett pro Pers. CHF 105.00**

### Hochzeits-Menu Filet

**Bunte Blattsalate** an Kräutervinaigrette  
mit **Zanderknusperli** Sauce Remoulade



**Gemüsebouillon Mariage**  
Mit Gemüse,-und Blätterteigherz



**Die Trois Filets**  
serviert in 3 Gängen serviert

\*

**Zanderfilet** gebraten **Thymianbutter**  
auf bunten Grillgemüsen

\* \*

**Schweinsfilet Calvadosrahmsauce**  
Auf dem Nudelnest und Blattspinat

\* \* \*

**Rindsfilet am Stück** aus dem Ofen  
mit Sauce Bearnaise & Chez Nyffi  
und kleinen Rosmarinkartoffeln



**Dessertteller**  
Mit diversen Kreationen von kleinen Süßigkeiten

**Hochzeits- Menu Filet**  
komplett pro Pers. CHF 95.00

## weitere Desserts Kreationen

<b>Die Schokolade</b>	Schoggimousse, mit Vanilleglace & Schoggipralinen	Fr. 10.50
<b>Grand Manier Parfait</b>	Mit Orangen – Feigensalat	Fr. 10.50
<b>Tira mi su</b>	klassisch oder je nach Saison auch mit Beeren oder Früchten	Fr. 9.50
<b>Pina Colada</b>	Kokosparfait mit Ananas-Spiess / Ananassorbet	Fr. 12.50
<b>Panna-Cotta</b>	Mit süsser Früchte-Minestrone	Fr. 10.50
<b>Fruchtsalat</b>	Sternanis-Zimtsirup und Joghurt oder Sauerrahmglace	Fr. 11.50
<b>Creme Katalane</b>	Mit Passionsfrucht aufgepeppt und Vanilleglace	Fr. 12.50
<b>Apfelkuchen</b>	Lauwarm serviert, auf Wunsch mit Vanilleglace + Fr. 2.00	Fr. 8.50
<b>Orangensalat</b>	mit Sesamkrokant, griechischer Joghurt und Vanilleglacé	Fr. 12.00
<b>Sorbet Palette</b>	Zitronen - Zwetschgen - Aprikose – mit Früchten garniert	Fr. 10.50
<b>Eiskaffee</b>	Gerührt, mit einem Schuss Kirsch Mit karamellisierten Nüssen und Rahm	Fr. 9.80



### Dessertbuffet

feine hausgemachte Süssigkeiten  
 Panna Cotta mit saisonalen Früchten, gebrannter Creme,  
 Caramelköppli, Creme Katalan, Passionsfruchtcreme, Tiramisu  
 Chocolat-Mousse, Früchtespiegel mit Beeren & Salat  
 Ananas-Carpaccio mit einem Hauch Pfefferminze  
 Sorbets & Glace,  
 Meringues, Gebackenes & Rahm

ab 25 Pers. je nach Auswahl und Personen ab Fr. 19.50