

# Bankettvorschläge

Gültig ab 6.2024

Wir freuen uns, Ihren Anlass im Gasthof zum Schützen durchführen zu dürfen. Für weitere Fragen zu Ihrem Anlass stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie mit der Familie Schneider-Schmid einen persönlichen Termin für eine detaillierte Anlassbesprechung!

Apero	Beginnen Sie Ihre Feier mit einem Apero, serviert in einem unserer Säle, in unserer Bar/Lounge oder im Sommer auf unserer Gartenterrasse.												
Menus	Bitte beschränken Sie sich bei Ihrem Bankett auf eine Menüwahl. Die Preise gelten <b>bei mindestens 20 Personen</b> . Unsere Menuvorschläge können beliebig nach Ihren Wünschen und der Saison entsprechend abgeändert werden (Anzahl Gänge, saisonal: Spargeln, Pilze, Wild, Vegi, Meeresfrüchte). Spezialmenus (Vegi, Allergie-Menu etc.) werden abgesprochen.												
Weine	Unsere Weinpalette reicht vom einheimischen Pinot Noir bis zu Spitzenprodukten aus dem fernen Ausland.												
Blumendeko	Unsere einfache, bestehende Blumendekor wird kostenlos bereitgestellt. Spezielle Blumenbestellungen werden zum Selbstkostenpreis vom Fachgeschäft weiter verrechnet.												
Menukarte	Wir schreiben Ihnen gratis eine Menukarte (schwarz-weiss), nennen Sie uns dafür den gewünschten Menutitel.												
Verlängerung	Ab 24.00 Uhr verrechnen wir CHF 62.00/Stunde und Service-Personal (bis max. 02.00 Uhr).												
Personenzahl	Die definitive Personenzahl muss bis 2 Tage vor Ihrem Anlass mitgeteilt werden. Diese wird mindestens in Rechnung gestellt. Bei grösseren Anlässen sind wir auf eine erste ungefähre (+/- 10 %) Personenzahlmeldung 14 Tage im Voraus angewiesen. Bei grossen Personenzahl-Abweichungen behalten wir uns das Recht auf eine Preisänderung vor.												
Caterings	Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot (nennen Sie uns Ihr Budget, Ihre Wünsche, die benötigte Infrastruktur, Ihr Zeitraster und die ungefähre Personenzahl). <b>Bitte beachten Sie, dass die Preise der folgenden Menuvorschläge bei Caterings je nach Personenanzahl und Aufwand angepasst werden.</b>												
Pauschale	„All inclusive“ ist jederzeit bei Gruppen ab 40 Erwachsenen möglich. Kontaktieren Sie uns für eine individuelle Offerte.												
Kinder	Wenn die Kinder das gleiche Menü wie die Erwachsenen essen, gelten folgende Menüpreise: Kinder 1-3 Jahren gratis, 4-13 Jahren 40 %, ab 14 Jahren 100 %												
Annulations-Kosten	Wird ein Anlass trotz Rückbestätigung annulliert, stellen wir Ihnen die reservierten Tagungsräume, Arrangements und Leistungen wie folgt in Rechnung:												
	<table><tbody><tr><td>1)</td><td>bis 6 Wochen vor Anlass</td><td>keine Kosten</td></tr><tr><td>2)</td><td>bis 3 Wochen vor Anlass</td><td>40% der vereinbarten Leistungen</td></tr><tr><td>3)</td><td>bis 1 Woche vor Anlass</td><td>60% der vereinbarten Leistungen</td></tr><tr><td>4)</td><td>bis 3 Tage vor Anlass</td><td>80% der vereinbarten Leistungen</td></tr></tbody></table>	1)	bis 6 Wochen vor Anlass	keine Kosten	2)	bis 3 Wochen vor Anlass	40% der vereinbarten Leistungen	3)	bis 1 Woche vor Anlass	60% der vereinbarten Leistungen	4)	bis 3 Tage vor Anlass	80% der vereinbarten Leistungen
1)	bis 6 Wochen vor Anlass	keine Kosten											
2)	bis 3 Wochen vor Anlass	40% der vereinbarten Leistungen											
3)	bis 1 Woche vor Anlass	60% der vereinbarten Leistungen											
4)	bis 3 Tage vor Anlass	80% der vereinbarten Leistungen											



# Gasthof zum **SCHÜTZEN**

## Menu 400 à CHF 45.00

Frische Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum  
\*\*\*

Gebratene Schweinsschnitzel  
(Kalb Preiszuschlag von CHF 5.00)  
mit Champignonrahmsauce  
Butternudeln und buntes Gemüseallerlei  
\*\*\*

Hausgemachtes Karamellköpfli mit Rahm

## Menu 401 à CHF 46.50

Zarte Salatherzen  
an Radiesli-Regenbogen-Vinaigrette  
\*\*\*

Saftiger Schweinskronenbraten  
mit Rosmarinjus, Kartoffelstock  
und Mischgemüse  
\*\*\*

Saisonaler Fruchtsalat  
mit Zitronensorbet

## Menu 402 à CHF 52.00

Asiatische Kraftbrühe  
mit Austernpilzen, Gemüse und Sprossen  
\*\*\*

Nüssli- und Tomatensalat mit marinierten  
Champignons und Koriander-Vinaigrette  
\*\*\*

Zarte Aargauer Pouletbruststreifen  
an roter Erdnuss-Currysauce  
mit Ananas, Kokos-Bananen  
und Basmatireis  
\*\*\*

Luftiges Limettenmousse  
mit Früchten garniert

## Menu 403 à CHF 49.00

Aargauer Rüblicremesuppe  
leicht mit Curry gewürzt  
\*\*\*

Grüner Salat an Regenbogen-Vinaigrette  
\*\*\*

Gefüllte Kalbsbrust an Bratenjus  
dazu Kartoffelstock und Gemüseallerlei  
(Info an Veranstalter:  
Füllung vom Braten enthält Schweinefleisch)  
\*\*\*

Erdbeeren mit Minzen-Pesto  
und Vanilleglace  
(ausser Saison: Luftiges Waldhonigmousse  
mit Beeren im Weckglas)

## Menu 404 à CHF 48.00

Schwarzwälder Pilzcremesuppe  
\*\*\*

Eisbergsalat mit Grana Padano Spänen  
und Croutons  
\*\*\*

Paniertes Schweinsschnitzel  
(Kalb Preiszuschlag von CHF 5.00)  
mit Pommes Frites, Erbsen und Rüebli  
\*\*\*

Gebrannte Creme mit Bretzeli

## Menu 405 à CHF 52.00

Rindsbouillon  
mit hausgemachten Kräuterflädli  
\*\*\*

Schön assortierter gemischter Salat  
\*\*\*

Aargauer Zwetschgenbraten vom Schweinhals  
an Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelstock,  
feinen Rüebli und grünen Bohnen  
\*\*\*

Saisonaler Früchtekuchen  
mit Vanilleglace



# Gasthof zum **SCHÜTZEN**

## Menu 406 à CHF 62.00

Zucchetticremesuppe  
mit gebratenen Speckwürfel  
\*\*\*

Rucola und Zuckertomaten mit Olivenöl  
Balsamico und Grana Padano Spänen  
\*\*\*

Schweinspiccata auf Marsalasauce  
(vom Kalb Preiszuschlag v. CHF 5.00)  
dazu Safranrisotto, Peperonata  
und Blattspinat mit Pinienkernen  
\*\*\*

Panna Cotta mit saisonalen Früchten  
und Cantuccini

## Menu 408 à CHF 61.00

Feine Sellerie-Birnencremesuppe  
mit Rahmhaube und Croutons  
\*\*\*

Blattsalat mit Trauben, Nüssen  
und Kürbiskernen und Streifen  
\*\*\*

Suure Mocke von der Aargauer Wildsau  
begleitet von Wasabi-Kartoffelstock,  
Rüebli-Curry mit Ingwer und Koriander  
\*\*\*

Tobleronemousse  
auf Bananenschaum-Spiegel

## Menu 410 à CHF 62.00

Anti-Pasti Teller  
mit eingelegtem Gemüse, Oliven, Tomaten,  
Grissini, Teufelshörnchen, Coppa, Salami,  
und Grana Padano-Würfel  
(Calamares, Parmaschinken. v. CHF 3.00)  
\*\*\*

Bunter Salat mit gebratenen Pilzen  
an einer lieblichen Vinaigrette  
\*\*\*

Schweinskarreebraten an Rosmarinjus  
mit Weissweinrisotto,  
Blattspinat und Peperonata  
\*\*\*

Klassische Vacherin-Glace  
mit Pistazienbrösmeli

## Menu 407 à CHF 57.00

Gemüsesuppe Gärtnerinnen Art  
\*\*\*

Nüsslisalat Grossmutter Art  
mit Speck und Brotcroutons  
\*\*\*

Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet  
an Paprikarahmsauce mit Champignons  
nach langjährigem Familienrezept  
«rassig, saftig und deftig»,  
dazu Spätzli oder Nudeln  
Rösti nur bis 30 Personen möglich + CHF 4.00  
(Beilage muss einheitlich voraus definiert werden)  
Zus. Mischgemüse im Nachservice + CHF 3.00  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat und Vanilleglace  
(auf Wunsch mit Kirsch ohne Aufpreis)

## Menu 409 à CHF 57.00

Grünpeffersuppe mit Feige verfeinert  
\*\*\*

Broccoli-Granatapfeltatar an Honigvinaigrette  
mit mariniertem Kürbis  
\*\*\*

Rehragout an Rotweinsauce  
mit Kräuterquarkhaube  
dazu Spätzli und Wurzelgemüse  
\*\*\*

Dörrpfauen mit Küttiger Grappa mariniert  
und Vanilleglace

## Menu 411 à CHF 64.00

Kürbissuppe mit Balsamico-Rahmhaube  
\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei  
\*\*\*

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce  
(mit Champignonsauce Preisred. CHF 4.00)  
mit Nudeln und buntem Mischgemüse  
Im Nachservice mit Kroketten  
\*\*\*

Zartschmelzende Eisparfait-Glace  
„Grand-Marnier“



# Gasthof zum **SCHÜTZEN**

## Menu 412 à CHF 64.00

Zarte Salatherzen  
mit gebackenen Pouletfilets  
\*\*\*  
Luftige Süßmaiscremesuppe  
\*\*\*  
Feine Schweinsfilettranchen  
an Senfrahmsauce  
serviert mit Bandnudeln und Marktgemüse  
*Im Nachservice mit Kroketten*  
\*\*\*  
Ofenfrischer Apfelstrudel  
mit Vanilleglace

## Menu 414 à CHF 64.00

Thai Currysuppe mit Kokosmilch  
und Riesencrevetten  
\*\*\*  
Asiatisch angehauchter Blattsalat  
an Sesam-Vinaigrette mit Mini-Frühlingsrollen  
und Minze  
\*\*\*  
Rassiger Wok mit gebratenen  
Schweinshuftstreifen, viel Gemüse  
und Sprossen, dazu Basmatireis  
\*\*\*  
Kiwicreme mit Mangosauce  
und karamellisierten Mandelsplittern

## Menu 416 à CHF 76.00

Cherry Tomaten und Burrata Mozzarella  
mit Basilikum und Balsamico  
\*\*\*  
Zander-Cevice an Koriander  
Peperoni und Kichererbsen  
\*\*\*  
Rindsfiletwürfel am Spiess  
mit einer fruchtigen Currysauce,  
Pak-Choi-Gemüse und Basmatireis  
\*\*\*  
Mariniertes Ananas-Carpaccio  
mit Zitronensorbet

## Menu 413 à CHF 65.00

Melonen-Salpicon mit Rohschinken  
\*\*\*  
Leichte Rieslingcremesuppe  
mit Zanderwürfel  
\*\*\*  
Gebratenes Lamm-Entrecote an Thymianjus  
auf jungem Blattspinat mit Pinienkernen  
dazu gebratene Frühlings-Kartoffeln  
\*\*\*  
Kleiner Eiskaffee mit Rahm garniert

## Menu 415 à CHF 67.00

Salatbouquet  
mit gebackenen Balchen oder Zander  
mit Tatarsauce  
\*\*\*  
Tomatencremesuppe  
mit Aargauer Gin und Basilikum  
\*\*\*  
Gebratene Kalbsschnitzeli  
an Waldpilzrahmsauce  
dazu Nudeln und Saisongemüse  
\*\*\*  
Beeren-Pavlova mit halbgeschlagenem Rahm  
und Pistazien

## Menu 417 à CHF 70.00

Luftige Steinpilzrahmsuppe  
\*\*\*  
Eisbergsalat  
mit Riesencrevetten im Speckmantel  
\*\*\*  
Kalbshackbraten mit Morchelrahmsauce  
auf Kartoffelstock  
dazu glasierte Karotten mit Schnittlauch  
\*\*\*  
Erfrischender Sorbet-Teller  
mit Früchten garniert



# Gasthof zum **SCHÜTZEN**

## Menu 418 à CHF 77.00

Mundwarmes, geräuchertes Lachsmedaillon auf Fenchelsalat \*\*\*

Luftiges Küttiger Rüeblisüppchen leicht mit Curry gewürzt \*\*\*

Mit Kräutern rosa gebratenes Roastbeef an Schützens Hausbuttersauce (oder Sauce Bearnaise + CHF 2.00) serviert mit Kartoffelkroketten und bunter Gemüsegarnitur \*\*\*

Zweifarbiges Schokoladenmousse mit Schokoperlen und saisonaler Frucht garniert

## Menu 419 à CHF 84.00

Zarte Salatherzen mit gebackenen Champignons \*\*\*

Kräftige Geflügelkraftbrühe mit Gemüseeinlage \*\*\*

Bremgartner Lachsforelle an Safransauce mit Wildreis \*\*\*

Klassische Rindsfiletwürfel Stroganoff begleitet von Spätzli \*\*\*

Rosmarin Panna Cotta mit Apfelkompott und in Süsswein eingelegte Cantuccini

## Menu 420 à CHF 88.00

Würzig marinierter Thunfisch-Carpaccio auf Papayasalat mit Erdnüssen \*\*\*

Luftige Eierschwämmlisuppe \*\*\*

Schweizer Weiderind-Entrecote (200g) schön rosa gebraten an Kräuterbuttersauce mit Trüffel-Pommes Frites und Ofen-Tomate \*\*\*

Schokoladenkuchen mit weichem Kern dazu feiner Mangosalat mit Chili und Vanilleglace

## Menu 421 à CHF 89.00

Geflügelcremesuppe mit Einlage \*\*\*

Zanderfilet gebraten auf Weissweinsauce mit Dill und schwarzem Pfeffer \*\*\*

Kleiner gemischter Salat \*\*\*

Kalbssteak am Stück gebraten auf einem Pilzbeet mit Kartoffeltaler und bunter Gemüsegarnitur \*\*\*

Kleines Tiramisu in der Cappuccino Tasse



# Gasthof zum **SCHÜTZEN**

## Menu 422 à CHF 91.00

Salat von Cous Cous  
mit gebratenen Riesenkrevetten und Zaziki  
\*\*\*

Feine Cremesuppe  
aus getrockneten und frischen Tomaten  
mit Mascarpone  
\*\*\*

Frische Pilz-Ravioli auf Spinatbeet  
\*\*\*

Lady-Rindsfilet (ca. 150 g)  
an kräftiger Rotweinsauce  
dazu Farmer Kartoffeln  
und bunte Gemüsegarnitur  
\*\*\*

Crepes Suzette  
feine Crepes mit Orangenliquier, Orangenfilets  
und einer Kugel Vanilleglace

## Menu 423 à CHF 99.00

Pilzterrine auf rassigem Melonen-Chutney  
\*\*\*

Aromatische Grünpfeffersuppe  
mit Feigen und Curry  
\*\*\*

Elsässer Gänseleberterrine  
an Feigen-Senf-Chutney  
mit geröstetem Brot  
\*\*\*

Kalbskronenbraten (ohne Knochen)  
an Calvadossauce  
dazu Kartoffelgratin  
und farbige Gemüseauswahl  
\*\*\*

In Bündner Rötel eingekochte Kirschen  
Vanille-Glace

## Menu 424 à CHF 98.00

Luftiges Lachsmousse auf belgischem Endivien  
mit Senf-Koriandersauce  
\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Blätterteigstängeli  
\*\*\*

Nüsslisalat mit Gemüestreifen  
und Sonnenblumenkernen  
\*\*\*

Dreierlei Filets nach Art des Chefs  
- in zwei Gängen serviert

Tranchen vom Rind- und Schwein  
an Hausbuttersauce mit Kartoffelgratin  
und kleinem Gemüsebouquet

Tranchen vom Kalb an Morchelrahmsauce  
mit Nudeln und buntem Marktgemüse  
\*\*\*

Holunderblüten-Parfait-Glace  
mit frischen Himbeeren  
und karamellisierten Nüssen



# Gasthof zum **SCHÜTZEN**

## Vegetarische Hauptgerichte nach Saison

Diese Gerichte werden den Vegetarier anstelle vom Fleischhauptgang serviert. Die Vorspeisen werden von unserem Küchenteam bezugnehmend auf das Gruppenmenü angepasst. Sehr gerne bereiten wir Ihnen auch ein veganes Menü zu um eine Anmeldung im Voraus sind wir sehr dankbar.

Januar	Süßkartoffelcurry mit Kichererbsen dazu Naan Brot
Februar	Gebratene Servietten-Knödel mit Pilzragout und gebratenen Gemüse-Julienne
März	Rassiger Thai Curry-Wok mit gebratenem Tofu dazu buntes Gemüse und Basmatireis
April	Bärlauchravioli an Mascarpone-Rahmsauce mit Pak Choi, geschmorte Cherrytomaten, schwarzem Pfeffer und gehobeltem Grana Padano
Mai	Sämiger Aargauer Grünspargelrisotto mit frischen Kräutern und Grana Padano Käse
Juni	Hausgemachte plant based Knuspernuggets mit Kräuter-Quinoa, Cashew-Minzcreme und gepickelte Rübli
Juli	Sämiger Weissweinrisotto mit frischem Blattspinat, Cherrytomaten, frischen Kräutern und geriebenem Grana Padano
August	Würziges Cous-Cous an Joghurtsauce (vegan möglich) mit vielen Kräutern und Tomaten, dazu knusprige Randen-Falafel, Gurkenwürfel und Granatapfelferkernen
September	Sämiger Erbsen-Risotto mit frischen Kräutern, dazu schwarzer Pfeffer und geriebener Grana Padano
Oktober	Kürbisravioli an Salbeibutter, Tomaten-Würfeln, Pak-Choi und gehobeltem Grana Padano
November	Herbstlicher Teller mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierten Maroni, Rotweinbirne, Waldpilzragout, Rosenkohl und Rübli
Dezember	Wirsing-Cordon bleu im Pankomantel gefüllt mit Kürbis, Austernseitlingen und Bergkäse, dazu Randenrisotto

### Andere Alternativen, welche je nach Saison machbar sind:

- Indisches Linsen Curry Dahl mit Joghurtsauce und Naan-Brot
- Spinat-Ravioli an Mascarpone auf dickem Tomatenragout, Rucola und Reibkäse
- Gemüseraviolini an Salbei, Tomaten-Würfeln, Pak Choi, schwarzem Pfeffer und gehobeltem Grana Padano
- Indisches Spinat-Ragout mit Paneer (gebratener Käse) und Kichererbsen
- Sämiger Trüffelrisotto mit verlorenem Ei und frischem Blattspinat, frischen Kräutern und Grana Padano
- Spaghetti an Tomaten-Sugo auf einem Spiegel von kühler Burrata mit Trüffelöl und Hartkäse-Spänen



## Vegetarische Bankettmenu

ab 20 Gästen

### Menu 425 à CHF 60.00

Veganes Tatar mit Oliven-Ciabatta  
\*\*\*

Cremige Kohlrabisuppe mit Kräutern  
\*\*\*

Hausgemachte plant based Knuspernuggets  
mit Kräuter-Quinoa, Grünspargel,  
Cashew-Minzcreme und gepickelte Rüebli  
\*\*\*

Rhabarber-Haselnuss Mousse  
mit Rhabarberkompott

### Menu 426 à CHF 64.00

Würzig mariniertes Randen-Carpaccio  
mit Rüebli-Panna Cotta, Rucola  
und karamellisierten Nüssen  
\*\*\*

Luftige Pastinakencremesuppe  
\*\*\*

Wirsing-Cordon bleu im Pankomantel  
gefüllt mit Kürbis, Austernseitlingen  
und Bergkäse, dazu Safranrisotto  
\*\*\*

Schokoladenkuchen mit weichem Kern  
dazu feiner Mangosalat mit Chili und Vanilleglace

## Dessert-Varianten

### Dessertteller der Verführung à CHF 19.50

Verschiedene Leckereien aus unserer aktuellen Patisserie.

8 verschiedene Dessert mit Glace, Kuchen, Früchten und Mousse oder Creme

### Kleiner Desserttisch à CHF 18.00

(minimum: 15 Personen)

Frischer Fruchtsalat, Panna Cotta mit Waldbeerenkompott,  
gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept, leichtes Schoggimousse,  
hausgemachtes Karamellköpfli, Meringues mit Rahm,  
zwei verschiedene Glace-Aromen

### Dessertbuffet – Ein süßer Traum à CHF 24.00

(minimum: 25 Personen)

Hausgemachtes Karamellköpfli, frischer Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, gefüllte Windbeutel, leichtes  
Schoggimousse, gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept, feines Waldhonig-Mousse,  
delikates Tiramisu, Ananas-Kiwi-Salat, Mini-Patisseriegebäck, drei verschiedene Glace-Aromen

### Käse-Corner mit Hart- und Weichkäsen und verschiedenen Garnituren

