

Menuvorschlage

Wir freuen uns, Ihren Anlass im Gasthof zum Schützen durchföhren 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 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 bei mindestens 20 Personen.** Unsere Menuvorschlage können beliebig nach Ihrem Wunsch 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 Blumendeko wird kostenlos bereitgestellt. Spezielle Blumenbestellungen werden zum Selbstkostenpreis vom Fachgeschäft weiter verrechnet.
- Menukarte** Wir schreiben Ihnen gratis eine Menukarte (schwarz-weiss), nennen Sie uns 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** Sie planen ein Fest oder einen Anlass in einer besonderen Umgebung und Ihnen fehlt die zündende Idee für das kulinarische Wohl Ihrer Gäste? Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot (nennen Sie uns Ihr Budget, Ihre Wünsche, die benötigte Infrastruktur, Ihr Zeitraster und die ungefähre Personenzahl).
Bitte beachten Sie, dass die Preise der folgenden Menuvorschlage bei Caterings je nach Personenanzahl und Aufwand angepasst werden.
- Pauschale** „All inclusive“ ist jederzeit bei Gruppen ab 40 Personen 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 %
- Annulationskosten** Wird ein Anlass trotz Rückbestätigung annulliert, stellen wir Ihnen die reservierten Tagungsräume, Arrangements und Leistungen wie folgt in Rechnung:
- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 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 |



Menu 300 à CHF 43.00

Frische Tomatensuppe mit Rahmhaube und Basilikum

Gebratene Schweinsrahmschnitzel
(Kalb Preiszuschlag von CHF 5.00)
mit Champignonrahmsauce
Butternudeln und buntes Gemüseallerlei

Hausgemachtes Karamellköppli mit Rahm

Menu 302 à CHF 51.00

Asiatische Kraftbrühe
mit Austernpilzen, Gemüse und Sprossen

Nüssli- und Tomatensalat mit marinierten
Champignons und Koriander-Vinaigrette

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

Luftiges Limettenmousse
mit Früchten garniert

Menu 304 à CHF 48.00

Schwarzwälder Pilzcremesuppe

Eisbergsalat mit Parmesanspänen und
Croutons

Paniertes Schweinsschnitzel
(Kalb Preiszuschlag von CHF 5.00)
mit Pommes Frites, Erbsen und Rüeblli

Gebrannte Creme mit Bretzeli

Menu 301 à CHF 60.00

Zucchetticremesuppe
mit gebratenen Speckwürfel

Rucola und Zuckertomaten mit Olivenöl
Balsamico und Parmesanspänen

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

Panna Cotta mit saisonalen Früchten
und Cantuccini

Menu 303 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: Fruchtsalat)

Menu 305 à CHF 51.00

Kartoffel-Bärlauchcremesuppe mit Croutons

Nüsslisalat mit Tête-de-Moine-Rosen und
Mini-Hirsch-Salami

Beinschinken mit Kräuterquark
garniert mit zweierlei Spargeln
dazu neue Bratkartoffeln, Zuckertomaten
und Rosmarin

Luftiges Waldhonigmousse mit Beeren



Menu 306 à CHF 51.00

Rindsbouillon
mit hausgemachten Kräuterflädli

Schön assortierter gemischter Salat

Aargauer Zwetschgenbraten vom Schweinshals
an Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelstock,
feinen Rüeblü und grünen Bohnen

Saisonaler Fruchtekuchen
mit Vanilleglace

Menu 307 à CHF 54.00

Gemüsesuppe Gärtnerinnen Art

Nüsslisalat Grossmutter Art
mit Speck und Brotroutons

Hausi's Geschnetzelttes vom Schweinsfilet
an Paprikarahmsauce mit Champignons nach
langjährigem Familienrezept

«rassig, saftig und deftig»,

dazu Spätzli **oder** Nudeln

Rösti nur bis 30 Personen möglich

(Beilage muss einheitlich voraus definiert
werden)

Frischer Fruchtsalat

(auf Wunsch mit Kirsch ohne Aufpreis)

Menu 308 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,
Rüeblü-Curry mit Ingwer und Koriander

Tobleronemousse
auf Bananenschaum-Spiegel

Menu 309 à CHF 57.00

Jura-Heusuppe mit vielen Gartenkräutern
und Champignon-Knusperli

Broccoli-Granatapfeltatar mit an Honigvinaigrette
mariniertem Kürbis

Rehragout an Rotweinsauce
mit Kräuterquarkhaube
dazu Spätzli, Wurzelgemüse

Dörripflaumen mit Küttiger Grappa
mariniert und Vanilleglace



Menu 310 à CHF 60.00

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

Bunter Salat mit gebratenen Pilzen
an einer lieblichen Vinaigrette

Schweinskarreebraten an Rosmarinjus
mit Weissweinsrisotto,
Blattspinat und Peperonata

Klassische Vacherin-Glace
mit Pistazienbrösmeli

Menu 312 à CHF 62.00

Zarte Salatherzen
mit gebackenen Pouletfilets

Luftige Süssmaiscremesuppe

Feine Schweinsfilettranchen
an Senfrahmsauce
serviert mit Bandnudeln und Marktgemüse
Im Nachservice mit Krokette

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Vanilleglace

Menu 314 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
Schweinsfleischstreifen, viel Gemüse
und Sprossen dazu Basmatireis

Kiwicreme mit Mangosauce und
karamellisierten Mandelsplittern

Menu 311 à CHF 61.00

Cremige Erbsensuppe mit Schweinebauch

Saukäse-Carpaccio auf Kressebeet
mit roten Zwiebeln, Traubenkernöl
und Balsamico

Kalbshaxen an Gemüsesauce
(*vom Schwein z. Preisreduktion v. CHF 6.00*)
mit Steinpilzen und Spinat-Rucola-Ravioli

Luftige Süssmostcreme

Menu 313 à CHF 62.00

Kürbissuppe mit Balsamico-Rahmhaube

Nüsslisalat mit Ei

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

Zartschmelzende Eisparfait-Glace
„Grand-Marnier“

Menu 315 à CHF 65.00

Melonen-Salpicon mit Rohschinken

Leichte Rieslingcremesuppe mit
Zanderwürfel

Gebratenes Lamm-Entrecote
auf jungem Blattspinat mit Pinienkernen
dazu gebratene Frühlings-Kartoffeln
und Thymianjus

Kleiner Eiskaffee



Menu 316 à CHF 66.00

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 318 à CHF 76.00

Mundwarmes, geräuchertes
Lachsmedaillon auf Fenchelsalat

Luftiges Küttiger Rüebli Süppchen
leicht mit Curry gewürzt

Rosagebratenes Roastbeef
mit Kräutern gebraten
an Schützens Hausbuttersauce
(oder Sauce Bearnaise + CHF 2.00)
serviert mit Kartoffelkroketten
und bunter Gemüsegarnitur

Zweifarbige Schokoladenmousse
mit Schokoperlen und saisonaler Frucht garniert

Menu 317 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

Menu 319 à CHF 76.00

Cherry Tomaten und Burrata Mozzarella mit
Basilikum und Balsamico

Zander-Ceviche an Koriander
Peperoni und Kichererbsen

Rindsfiletwürfel am Spiess mit
einer fruchtigen Currysauce
und Pak-Choi-Gemüse und Basmati-Reis

Mariniertes Ananas-Carpaccio
mit Zitronensorbet



Menu 320 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 322 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 Gemüse garnitur

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

Menu 321 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 Gemüse garnitur

Kleines Tiramisu in der Cappuccino Tasse

Menu 323 à CHF 88.00

Würzig mariniertes
Thunfisch-Carpaccio
auf Papayasalat mit Erdnüssen

Luftige Eierschwämmli-suppe

Schweizer Weiderinds-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 324 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 Calvadosauce
Kartoffelgratin
und farbiger Gemüseauswahl

Eingelegte Kirschen im Bündner
Röteli mit Vanille-Glace

Menu 325 à CHF 98.00

Luftiges Lachsmousse
auf belgischem Endivien
mit Senf-Koriandersauce

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Blätterteigstängeli

Nüsslisalat mit Gemüsestreifen
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



Dessert-Varianten

Als Krönung Ihres Anlasses
leckere Köstlichkeiten vom Pâtissier

Dessertteller der Verführung

à CHF 18.00

Verschiedene Leckereien aus unserer aktuellen Pâtisserie.
8 verschiedene Dessert mit Glace, Kuchen, Früchten
und Mousse oder Creme

Kleiner Desserttisch

à CHF 16.50

(Minimum: 15 Personen)

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

Dessertbuffet – Ein süsser Traum

à CHF 21.00

(Minimum: 25 Personen)

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

Käse-Corner mit Hart- und Weichkäsen
und verschiedenen Garnituren

