

# **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 Fax: 041 390 09 14  
[www.gotthard-weggis.ch](http://www.gotthard-weggis.ch)  
[gotthard@gotthard-weggis.ch](mailto:gotthard@gotthard-weggis.ch)

## HERZLICH WILLKOMMEN

Es freut uns, dass Sie sich für das SeeHotel Gotthard interessieren. Die modernen Räumlichkeiten werden Ihren Anlass zu einem Erfolg werden lassen. Unsere freundlichen und aufmerksamen Mitarbeiter 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.

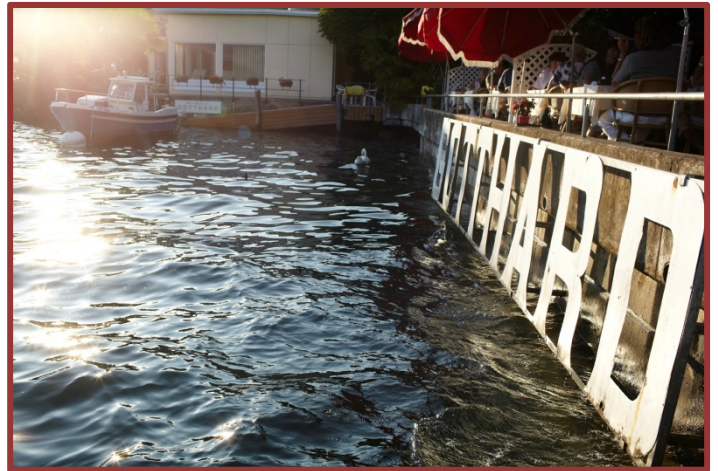
Gerne beraten wir Sie persönlich – telefonisch, per E-Mail oder bei einem Besuch – wie und wann es Ihnen am besten passt. Wir freuen uns auf Sie.

Bis bald in Weggis!

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 verwöhnen zu dürfen!**



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

- Bestuhlung** Wünsche für spezielle Tafelformen und Bestuhlungen 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 und jeweils Alternativen zum Auswechseln der einzelnen Gänge ohne Preisänderung. Die angegebenen Preise beziehen sich auf das komplette Menu. Bei verkürzten Menus berechnen wir die einzelnen Gänge laut unseren Vorschlägen zum selber kombinieren.
- 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 am Vortag die genaue Teilnehmerzahl bekannt zu geben. Wir behalten uns das Recht vor, bei grossen Abweichungen die entstandenen Kosten in Rechnung zu stellen.
- Preise** Bei marktbedingten Preisänderungen werden wir unsere Verkaufspreise anpassen.

### 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 2.00 |
| Knusperstangen (Blätterteig mit Kernen und Parmesan) | pro Stück  | CHF 1.50 |
| Pizzette (hausgemacht im Pizzaofen)                  | pro Stück  | CHF 1.50 |

## MENUS

Nachfolgend finden Sie vielfältige Menu-Kreationen unseres Küchenchefs Philippe Nanzer. 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 Menubesprechung. Unsere Menuvorschläge sind saisonal unterteilt. Alternative Gerichte oder Varianten unserer Menus können wir Ihnen gerne in einem individuellen Menuvorschlag anbieten.

## Frühlingsmenu 1

Spargelcrèmesuppe mit Honig-Butterespuma

\*\*\*

Frühlingsalat mit Bärlauchdressing

\*\*\*

Zartes Kalbs-Steak mit Morchelrahmsauce  
Beilagen nach Wahl  
und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Dessertvariation von der Erdbeere

**Menu komplett CHF 72.50**

### Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/  
Gratin Dauphinois/ 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 78.00**

### Beilagen zur Auswahl

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

## Frühlingsmenu 3

Spargel-Erdbeersalat an Honigdressing mit karamellisiertem Geissenkäse

\*\*\*

Essenz vom Gotthardhuhn mit Bärlauchflädli

\*\*\*

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 59.50**  
**Menu komplett mit FLEISCH 56.50**

### Beilagen zur Auswahl

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



## Sommermenu 1

Melonen-Mangosalat mit karamellisiertem Geissenkäse

\*\*\*

Weisse Tomatensuppe mit Einlage

\*\*\*

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

\*\*\*

Variation von der Himbeere

**Menu komplett CHF 75.00**

### Beilagen zur Auswahl

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

## Sommermenu 2

Carpaccio vom Kalb mit Apfelvinaigrette und Parmesanspänen

\*\*\*

Melonen Kaltschale mit gebratenem Eden Shrimp

\*\*\*

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

\*\*\*

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

**Menu komplett CHF 71.50**

### Beilagen zur Auswahl

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

## Sommermenu 3

Vierwaldstättersee-Albeli gebraten auf sommerlichem Salat

\*\*\*

Thai- Currysuppe mit Gemüseinlage

\*\*\*

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

\*\*\*

Sorbet Variation mit Früchten garniert

**Menu komplett CHF 59.00**

**Beilagen zur Auswahl**

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

## Herbstmenu 1

Randen- Feigencarpaccio mit karamellisierten Nüssen und Geissenkäse

\*\*\*

Steinpilzcrèmesuppe mit Einlage

\*\*\*

Wildschweinfilet gebraten mit Calvadosrahmsauce  
und herbstlichen Beilagen

\*\*\*

Zimtparfait mit pochierter Birne

**Menu komplett CHF 73.50**

**Beilagen zur Auswahl**

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

## Herbstmenu 2

Nüsslisalat mit Speck und pochiertem Ei

\*\*\*

Kokos- Kürbiscrèmesuppe mit Kernen

\*\*\*

Wildgeschnetztes mit Wildrahmsauce  
und herbstlichen Beilagen

\*\*\*

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

**Menu komplett CHF 69.00**

**Beilagen zur Auswahl**

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

## Herbstmenu 3

Marronicrèmesuppe mit Einlage

\*\*\*

Carpaccio vom Hirschentrecôte

\*\*\*

Rehschnitzeli gebraten mit Wacholderrahmsauce und klassischen Beilagen

\*\*\*

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

**Menu komplett CHF 73.50**

**Beilagen zur Auswahl**

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

## Wintermenu 1

Crevetten Bisque mit gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*

Salat von jungem Spinat mit Speck und pochiertem Ei

\*\*\*

Lammentrecôte auf Rahmwirsing mit Portweinjus  
Wintergemüse  
Beilagen nach Wahl

**oder**

Rindsfilet gebraten auf Rahmwirsing mit Portweinjus  
Wintergemüse  
Beilagen nach Wahl

\*\*\*

Mousse au Chocolat

**Menu komplett mit Lamm CHF 76.50**  
**Menu komplett mit Rindsfilet CHF 84.50**

**Beilagen zur Auswahl**

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

## Wintermenu 2

Consommé vom Ochs mit seiner Einlage

\*\*\*

Randencarpaccio mit karamellisierten Nüssen und Geissenkäse

\*\*\*

Pouletbrüstli gebraten Zitronen- Basilikumsauce auf Wintergemüse  
Beilagen nach Wahl

\*\*\*

Gebrannte Crème

**Menu komplett CHF 55.50**

**Beilagen zur Auswahl**

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



## Wintermenu 3

Kürbis-Kokossuppe mit Randen-Merrettich Espuma

\*\*\*

Risotto mit gebratenen Steinpilzen und Spinat

\*\*\*

Kalbssteak al Limone  
mit sämiger Zitronenrahmsauce und Wintergemüse  
Beilagen nach Wahl

\*\*\*

Winterliche Dessertvariation

**Menu komplett CHF 76.00**

**Beilagen zur Auswahl**

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

## EINFACH UND GUT

### Menu 1

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Pouletbrüsli gebraten mit Zitronen- Basilikumsauce und Gemüse

Beilage nach Wahl

\*\*\*

Kleiner Coupe Denmark

**Menu komplett CHF 46.50**

### 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 47.50**

## Menu 4

Kleiner Italienischer Salat

\*\*\*

Piccata Mailänder Art vom Kalb

\*\*\*

Mousse au Chocolat

**Menu komplett CHF 49.50**

### Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/

Gratin Dauphinois/Croquettes/Pommes frites

Gemüsereis/breite Bandnudeln/ Pommes-Stampf

## Tellergerichte

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 1.  | Zarte Pouletbrust (CH) mit Zitronen/Basilikumsauce<br>Nudeln in Butter oder Pommes frites oder Reis und Tagesgemüse    | 29.50 |
| 2.  | Rahmschnitzel vom Säuli mit Champignon-Sauce<br>Nudeln in Butter oder Pommes frites oder Reis und Tagesgemüse          | 26.50 |
| 3.  | Reis Casimir, Geschnetzeltes von der Pouletbrust<br>mit Currysauce, Früchten und Trockenreis, kleiner gemischter Salat | 33.50 |
| 4.  | Geschnetzeltes nach Zürcherart vom Säuli<br>Rösti in Butter oder Nudeln, kleiner gemischter Salat                      | 30.50 |
| 5.  | Geschnetzeltes nach Zürcherart (Kalbs-)<br>Rösti in Butter oder Nudeln, kleiner gemischter Salat                       | 42.-- |
| 6.  | Schweinscarrébraten glaciert mit Zwetschgensauce<br>mit Kartoffelstock oder Nüdeli und Tagesgemüse                     | 32.-- |
| 7.  | Chügelipastetli<br>Erbsli und Rüeblli, Pommes frites oder Gemüsereis   | 26.-- |
| 8.  | Schweins-Schnitzel paniert nach Wienerart<br>Pommes frites und Tagesgemüse   | 27.50 |
| 9.  | Kalbs-Schnitzel al Limone<br>Safranrisotto oder Pommes frites und Gemüse garnitur                                      | 38.-- |
| 12. | Halbes Poulet mit Spezielsauce<br>Pommes frites und kleiner gemischter Salat   | 29.00 |
| 13. | Albeli Filets vom Vierwaldstättersee gebraten<br>mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl                                | 33.50 |
| 14. | Eglifilets gebraten mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl   | 35.50 |
| 15. | Fischknusperli vom Zander gebacken mit Sauce Tartare<br>Salzkartoffeln oder Reis und kleiner gemischter Salat          | 32.50 |