



Bankettkarte

Inhaltsverzeichnis

Frühstücksangebot	3
Häppchen.....	5
Menus - stellen Sie Ihr Menu zusammen	6
Senevita-Klassiker	7
Saisonale Menus.....	9
Spezialangebote.....	15
Weinkarte	17
Saal	20



Frühstücksangebot

Für einen gelungenen Start in den Tag. Sie können täglich von 7.00 Uhr - 10.00 Uhr aus unseren zwei Frühstücksangeboten wählen. Das Frühstück können Sie bei uns im Restaurant Obstgarten oder im Sommer auf unserer Sonnenterrasse zu sich nehmen.

Klassiker

CHF 10.50

Milchgetränke, Tee
frisch gepresster O-Saft
Ämtler-Apfelsaft
Mini-Gipfeli
Konfitüren, Honig, Butter
Kleine Auswahl an Käse und Fleisch
Fruchtsalat

Wochenend-Buffer

CHF 10.50

Milchgetränke, Tee
frisch gepresster O-Saft
Ämtler-Apfelsaft
Mini-Gipfeli
Hausgemachter Zopf
Konfitüren, Honig, Butter
Kleine Auswahl an Käse und Fleisch
Fruchtsalat
Birchermüesli
Fruchtsalat
verschiedene Joghurts
Eierspeisen nach Wahl

Häppchen

Für einen ungezwungenen Abend. Die Alternative zum «klassischen» Apero oder zum gemütlichen Abendessen ist eine willkommene Abwechslung. Wählen Sie Ihre eigenen Favoriten aus.

Im Glas serviert

Grilliertes Gemüse mit Ziegenkäse	CHF 5.50 / Stück
Bunter Schnittsalat	CHF 4.50 / Stück
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck	CHF 5.50 / Stück
Linsensalat nach Bauernart	CHF 5.00 / Stück
Italienische Antipasti mit Brotchip	CHF 4.50 / Stück
Vittelo Tonato auf Italienischem Brotsalat	CHF 5.50 / Stück
Gerauchte Entenbrust mit Orientalischem Gemüsesalat	CHF 5.50 / Stück
Kernser Teigwaren mit Pestosauce, Cherrytomate und Zucchetti	CHF 3.00 / Portion

Schaumsuppen «serviert in der Espressotasse»

Spargel, Tomaten, Kürbis, oder Karotten-Ingwersuppe	CHF 4.50 / Tasse
Gurke, Melone oder Gazpacho	CHF 4.50 / Tasse

Warme Häppchen

Datteln im Speckmantel	CHF 1.80 / Stück
Poulet-Satay-Spiessli mit hausgemachtem Erdnuss-Dip	CHF 2.50 / Stück
Samosa mit Gemüsefüllung und Joghurtdip	CHF 2.50 / Stück
Mini-Burger nach einem amerikanischen Original-Rezept	CHF 2.50 / Stück
Schinkengipfeli mit einer Frischkäse-Rohschinken-Füllung	CHF 2.50 / Stück
Orangen Muffins mit Geflügelbrust	CHF 2.50 / Stück
Spargelragout mit Morchelsauce	CHF 3.00 / Stück
Lauwarmer Lachs mit Fenchelpüree und Zitronen-Gras-Sauce	CHF 3.50 / Stück
Pouletfilet im Kokosmantel, Mango-Chutney	CHF 3.50 / Stück

Dessert

Mini Schokoladen-Mousse	CHF 4.00 / Schälchen
Mini Heidelbeer-Schokotörtchen	CHF 3.00 / Stück
Früchte-Platte	CHF 10.00 / Platte
Mini Erdbeer-Tiramisu	CHF 3.50 / Portion
Hausgemachtes Kirschen-Sorbet	CHF 3.00 / Portion
Mini Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	CHF 3.00 / Portion
Mini Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	CHF 3.00 / Portion
Mini Crème Brûlée	CHF 3.50 / Portion
Macarons: Zitrone, Himbeere, Schokolade, Pistazien «1 Stück pro Person»	CHF 2.00 / Stück
Mini Zitronen Tarte	CHF 3.00 / Stück

Menus - stellen Sie Ihr Menu zusammen

Vorspeisen

Tomaten-Avocado-Turm garniert mit Pflücksalat und einer Blätterteigstange ***	CHF 12.50
Tomaten-Crème-Suppe Hausgemachte Tomatensuppe mit Mascarponeschaum ***	CHF 9.50
Blumenkohl-Kokosnuss-Suppe mit frischem Koriander	CHF 9.50

Hauptgänge

Pouletbrüstchen mit Nusskruste Gebratenes Pouletschnitzel in einer Nusspanade, Portweinsauce, Gemüsegarnitur und Polentakugeln ***	CHF 25.50
Pappardelle mit Kirschtomaten-Petersilien-Pesto und grillierten Rindshuftstreifen ***	CHF 32.50
Hausgemachte panierte Fischknusperli mit Kartoffel-Ecken, Blattspinat und Tartarsauce ***	CHF 25.50
Zitronenravioli mit Ricotta-Füllung und sämiger Korbelsauce ***	CHF 22.00
Gemüse Galetten aus Spinat, Kürbiskernen, Dörrotomaten und Sbrinz dazu Kartoffelgnocchi, Frühlingsgemüse und Kräuterjus	CHF 21.50

Desserts

Obstgarten's Chacheli-Sturm Marinierte Himbeeren vermischt mit Vanilleeis, Schlagrahm und Kirsch garniert mit einem Butterguetzli ***	CHF 6.50
Obstgarten's Öpfelstrudel mit Vanillesauce ***	CHF 6.50
Hausgemachte Kuchen der Saison	CHF 6.00



Senevita-Klassiker

Menu I CHF 42.50

Pflücksalat
mit Radieschen, Ei und Kräuter-Croutons

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
an Waldpilzsauce
Butter-Rösti und Saisongemüse

Obstgarten's Apfelstrudel-Schnitte
mit Vanilleeis

Menu II CHF 35.50

Brunnenkresse-Schaumsuppe
mit Blätterteigstange

Obstgarten's Schweins-Cordon Bleu
«Bergkäse, Rohschinken und Apfelschnitz»
Pommes Frites und Gemüse aus der Region

Hausgemachte Senevita's Schwarzwälder-Schnitte

Menu III CHF 29.50

Fenchelsuppe mit Rohschinkenwürfel

«Hacktätschli» mit Waldpilzsauce
Kartoffelstock und saisonaler Gemüse garnitur

Gebrannte Crème mit Hausgebäck

Saisonale Menus - Frühling

Menu I CHF 32.50

Topinambur-Crème-Suppe mit Chip

Forellenfilets aus Bremgarten

Riesling-Kräutersauce

Tournierte Salzkartoffeln und Federkohl

Dreierlei von der Schokolade

Menu II CHF 36.50

Spargel-Crème-Suppe mit Bärlauch-Croûtons

Maispoulet

mit rosa Pfeffersauce

Safranrisotto und Frühlingsgemüse

Mascarponecrème mit Streusel und frischen Beeren

Menu III CHF 42.00

Spargelsalat mit Rucola und Erdbeeren

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel

mit Portweinsauce

Kartoffelstock und ein Duo von Rüeblì

Obstgarten's Kirsch-Schnitte

mit Rhabarberkompott

Saisonale Menus - Sommer

Menu I CHF 32.50
Parmaschinken mit Honigmelone und mariniertem Rucola-Salat

Gebratene Lachsschnitzel mit einer Honigmarinade
mit Kerbelschaum

Neuen Kartoffeln und jungem Blattspinat

Hausgemachtes Amaretto-Parfait
mit Erdbeeren-Rhabarbersalat

Grillbuffet CHF 42.50

Buntes Salatbuffet aus diversen Gemüse und Blattsalaten

Gemischte Grilladen, die vor Ihnen zubereitet werden

Fisch und Fleisch vom Grill

Kartoffelgratin und Gemüse

Dessertbuffet

Wählen Sie von unserem reichhaltigen Angebot

Sommer-Terrasse

Salatbowle mit griechischem Salat CHF 12.50

mit Tomaten, Peperoni, Gurken, Zwiebeln Gurken, Oliven und Feta

Salatbowle mit frittierten Pouletstreifen CHF 18.50

mit Gurken, Pflücksalat, Tomaten, Ei, gebratenem Speck und Apfelschnitzen

Salatbowle Nicoise CHF 17.00

mit Thunfisch, Tomaten, Stangensellerie, grünen Bohnen, Kartoffeln,
Pflücksalat, Gurken, Frühlingszwiebeln und Knoblauchbrot

Salatbowle mit Herbstsalaten CHF 18.50

Trauben, Nüssen, eingelegten Apfelschnitzen, Radieschen, Ei,
gebratenen Waldpilzen und Wildschweinschinken



Saisonale Menus - Herbst

Menu I

CHF 32.50

Herbstliche Kürbis-Crème-Suppe
vom Bio-Hof aus Mettmenstetten mit einem Kokosnuss-Schaum

Grilliertes Pouletbrüstchen
Kräuterjus, Weissweinrisotto und Wurzelgemüse

Obstgarten's Apfelkuchen
mit Vanilleeis

Menus II

CHF 42.50

Klassische Wildkraftbrühe mit Flädli

Rosa gebratener Hirschrücken an Preiselbeersauce
Butterspätzli, Rotkraut, glacierte Maroni, allerlei Wildgarnitur

Duo von Crema Catalan und hausgemachtem Apfelsorbet

Menus III

CHF 45.00

Brunnenkresse-Schaum-Suppe
mit einer Blätterteigstange

Traditioneller Rehpfeffer «Jägerart»
mit Pilzen, Speckstreifen, Brotcroutons, Preiselbeeren glacierten Maroni
hausgemachten Spätzli und Rotkraut

Zweierlei vom Basler Leckerli

Saisonale Menus - Winter

Menu I CHF 52.50

Pilz-Terrine
mit süss-sauer eingelegtem Gemüse und Pflücksalat

Entenbrust
Portweinsauce mit getrockneten Aprikosen, Schupfnudeln und Gemüse garnitur

«Schoggoküchlein» mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Menu II CHF 51.50

Winterlicher Pflücksalat
Knusper-Cornet gefüllt mit Avocado-Feigen-Salat, Gemüsestern und Schnittsalat

Gebratenes Wildlachsfilet
mit Erbsen-Püree, Kerbelsauce und Gemüsestreifen

Charlotte Royale
mit Rhabarbersorbet und Beeren

Menu III CHF 62.50

Schottischer Rauchlachs
mit Zitronenpfeffer-Dressing, glacierte Apfelschnitzen und Pflücksalat

Doppelte Kraftbrühe
mit hausgemachten Steinpilz-Ravioli und Gemüsestern

Kalbsnierstück
mit Morchel-Sauce,
gebratenen Kräuterkartoffel-Kugeln
buntes Wintergemüse

Variation von Schokolade
mit exotischen Früchten

Menu IV

CHF 59.50

Gemüse und Wildenten-Terrine im Gemüsemantel
mit Apfelglee und kleinem Salat-Bouquett

Gelbe-Karotten-Ingwersuppe
mit hausgemachten Koriandernudeln

Schweinsfilet
mit Morchel-Mascarpone-Kräuter-Füllung im Blätterteigmantel
Williams-Kartoffeln und Kartoffelbündel

Parfait Grandmanier
mit Vanilleschaum, Cassis-Birne und Haus-Gebäck



Spezialangebote

Geburtstagsangebote

CHF 35.50

- Aperitif
- 3-Gang-Menü mit einer Torte / oder Platten
- Grunddekoration auf Tisch
- Background-Musik
- Spezielle Menükarte

Weihnachtsangebote

CHF 62.50

- Aperitif
- Aperitif mit Häppchen
- 4-Gang-Menü
- Wein-Empfehlung
- Weihnachtliche Grund-dekoration
- Weihnachtsbaum
- Backgroundmusik
- Spezielle Menükarten

Leidmahl / Kondolenz-Essen

CHF 25.50

- Aperitif
- 2-Gang-Menü oder Platten
- Leichte Tischdekoration
- Spezielle Menükarten



Weinkarte

ITALIEN

Prosecco Spumante di Treviso extra dry DOC CHF 31.00
Veneto · Ponte
🍇 Glera

WEISSWEINE

7.5 dl

SCHWEIZ

Grand Vins du Maraudeur Petite Arvine AOC 2016 CHF 54.00
Wallis · Cordonier & Lamon
🍇 Petite Arvine

Nobler Weisser 2013 CHF 42.50
Neftenbach · Weingut Nadine Saxer
🍇 Riesling x Sylvaner

Hermann Riesling-Silvaner AOC 2017 CHF 57.00
Graubünden · Weingut Hermann
🍇 Riesling-Silvaner

ITALIEN

Pinot Grigio DOC 2016 CHF 58.00
Alto Adige · Kellerei Terlan
🍇 Pinot Grigio

Roero Arneis DOCG 2017 CHF 40.00
Piemont · Guidobono
🍇 Arneis

SPANIEN

Parcela 52 VDT 2017 CHF 39.00
Tierra de Castilla · Finca Constanca
🍇 Verdejo

ROTWEINE

7.5 dl

SCHWEIZ

Nobler Blauer 2013 CHF 47.50
Neftenbach · Weingut Nadine Saxer
🍷 Pinot Noir

Hermann Pinot Noir Classic AOC 2017 CHF 57.00
Graubünden · Weingut Hermann
🍷 Pinot Noir

ITALIEN

Vigneti Torbe Valpolicella Ripasso Classico DOC 2016 CHF 48.00
Veneto · Domini Veneti
🍷 Corvina, Rondinella, Corvinone

Lagone IGT 2016 CHF 58.00
Toscana · Aia Vecchia
🍷 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Mille Anime Primitivo di Manduria DOP 2016 CHF 52.00
ITALIEN · Puglia · Vinicola Mediterranea
🍷 Primitivo

SPANIEN

Parcela 23 VDT 2016 CHF 38.00
Rioja · Bodegas Beronia
🍷 Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Bellmunt DOQ 2015 CHF 61.00
Priorat · Finca Mas d'en Gil
🍷 Garnacha, Gariñena, Cabernet Sauvignon

Selección Especial VDT 2014 CHF 84.00
Castilla y León · Abadía Retuerta
🍷 Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon



Räume

Räume

Sitzungszimmer	max. 12 Gäste
Mehrzweckraum	max. 100 Gäste
Restaurant	max. 100 Gäste

Raummieten

Sitzungszimmer inkl. Beamer und WLAN	pro Tag	CHF 300.00
Sitzungszimmer inkl. Beamer und WLAN	halber Tag	CHF 160.00
Mehrzweckraum inkl. Beamer und WLAN	pro Tag	CHF 500.00
Mehrzweckraum inkl. Beamer und WLAN	halber Tag	CHF 290.00

Dienstleistungen mit Verrechnung

Flipchart	pro Stück	CHF 30.00
Moderationskoffer		CHF 30.00
CD-Player / DVD / Video		CHF 20.00
Techniker	pro h	CHF 85.00