



# 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, Dörrtomaten 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  
Veneto · Ponte  
🍷 Glera

CHF 31.00

### WEISSWEINE

7.5 dl

---

### SCHWEIZ

Grand Vins du Maraudeur Petite Arvine AOC  
Wallis · Cordonier & Lamon  
🍷 Petite Arvine

2016 CHF 54.00

Nobler Weisser  
Neftenbach · Weingut Nadine Saxer  
🍷 Riesling x Sylvaner

2013 CHF 42.50

Hermann Riesling-Silvaner AOC  
Graubünden · Weingut Hermann  
🍷 Riesling-Silvaner

2017 CHF 57.00

### ITALIEN

Pinot Grigio DOC  
Alto Adige · Kellerei Terlan  
🍷 Pinot Grigio

2016 CHF 58.00

Roero Arneis DOCG  
Piemont · Guidobono  
🍷 Arneis

2017 CHF 40.00

### SPANIEN

Parcela 52 VDT  
Tierra de Castilla · Finca Constanca  
🍷 Verdejo

2017 CHF 39.00

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