

# Bankett-Menüvorschläge

## Hotel - Restaurant Steinbock



Familie Mato & Mira Kovacevic  
Hauptstrasse 123  
3855 Brienzen

Tel: 033 95140 55    Fax: 033 951 40 84

E-Mail: [info@steinbock-brienzen.ch](mailto:info@steinbock-brienzen.ch)

[www.steinbock-brienzen.ch](http://www.steinbock-brienzen.ch)

# Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant.

Die nachstehenden Menüs sind eine Auswahl unserer Möglichkeiten.

Sie können auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen, dabei stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Mit Aufmerksamkeit, Gastfreundschaft sowie viel Liebe zum Beruf, werden wir zum guten Gelingen Ihres Anlasses beitragen.

## Was bei diesen Menüvorschlägen zu beachten ist

Diese Menüvorschläge sind als Einheitsmenü ab 8 Personen gedacht.

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens am Vortag mitgeteilt werden.

Wir behalten uns vor bei erheblichen Abweichungen der Personenzahl eine Aufwandschädigung zu verrechnen.

## Aperitif Vorschläge

Pommes Chips, Salzgebäck und Nüssli	pro Person	1.50
Gemüse-Dip mit Sauce	pro Person	3.50
Canapés mit Lachs, Thon, Schinken und Salami	pro Person	8.50
Diverse warme Gebäck ca. 4 Stück	pro Person	5.50
Fischknusperli mit Tartar Sauce	pro Person	9.50

## **Kalte Vorspeisen**

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
CHF 16.50

Gourmetseller  
CHF 18.50

Melone mit Rohschinken  
CHF 15.50

„Steinbockteller“ Trochenfleisch, Rohschinken, Coppa  
und Ballenbergwurst  
CHF 17.50

## **Warme Vorspeisen**

Felchenfilet an Weissweinsauce mit Reis  
CHF 18.50

Felchenfilet gebacken mit Sauce Tartar  
und Salzkartoffeln  
CHF 17.50

Eglifilet gebacken mit Sauce Tartar  
und Salzkartoffeln  
CHF 19.50

Pilzschnitte „Ballenberg“  
CHF 14.50

Champignons gebacken mit Sauce Tartar  
CHF 14.50

# Menüs

## Nr.1

Hausgemachte Gemüsecrèmesuppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Felchenfilet gebacken mit Sauce Tartar Salzkartoffeln,

\*\*\*

Tranche Nougat Apricot

CHF 47.50

## Nr. 2

Bouillon mit Sherry

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Felchenfilet an Weissweinsauce, Reis

\*\*\*

Café Glace

CHF 49.50

## Nr. 3

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln

\*\*\*

Coupe Danmark

CHF 46.50

## Nr. 4

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Schweinssteak „nach Grossmutter Art „  
(Champignons,Peperoni, Tomaten, Speck)  
mit Pommes frites und Gemüse garnitur

\*\*\*

Coupe Maison

CHF 49.50

### **Nr. 5**

Hausgemachte Tomatencrèmesuppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Gemischter Braten ( Kalbs-und Schweinsfleisch)  
an Steinpilzsauce

Kartoffelstock und Gemüse garnitur

\*\*\*

Caramelköpfler mit Rahm

CHF 48.50

### **Nr. 6**

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Schweins-Cordonbleu, Pommes frites

Gemüse garnitur

\*\*\*

Coupe Straciatella

CHF 55.50

### **Nr. 7**

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Nüsslisalat

\*\*\*

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce  
Nudeln oder Reis, Gemüse garnitur

\*\*\*

Sorbet Citron mit Wodka

CHF 56.50

### **Nr. 8**

Zuppa mille fanti

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes, Butternudeln

\*\*\*

Apfelstrudel mit Warme Vanillesaucen

CHF 56.50

**Nr. 9**

Hausgemachte Brennesselsuppe

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Saltimbocca (Kalbsfleisch), Risotto

\*\*\*

Coupe Jamaïque

CHF 56.50

**Nr. 10**

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Nüsslisalat

\*\*

Kalbssteak an Morchelsauce  
Nudeln oder Reis, Gemüse garnitur

\*\*\*

Tranche Nougat Abricot

CHF 69.50

**Nr. 11**

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites  
und Gemüse garnitur

\*\*\*

Tranche Zimt Zwetschgen

CHF 66.50

**Nr. 12**

Hausgemachte Steinpilzcrèmesuppe

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Lammentrecôte „Provençale“,  
Kartoffelgratin, Gemüse garnitur

\*\*\*

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

CHF 59.50

### **Nr. 13**

Bouillon mit Sherry

\*\*\*

Felchenfilet an Safransauce und Reis

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce

Nudeln, Gemüse garnitur

\*\*\*

Tranche Nougat Apricot

CHF 69.50

### **Nr. 14**

Melone mit Rohschinken

\*\*\*

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Felchenfilet „Robert“ mit Reis

\*\*\*

Nüsslisalat mit Croutons und Ei

\*\*\*

Kalbsfilet an Steinpilzsauce

Nudeln, Gemüse garnitur

\*\*\*

Sorbet Zwetschge mit Vieille Prune

CHF 89.50

### **Nr. 15**

\*\*\*

Hausgemachte Brennesselsuppe

\*\*\*

Felchenfilet an Schaumweinsauce mit Reis

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

mit Reis oder Nudeln

und Gemüse garnitur

\*\*\*

Sorbet Citron mit Vodka

CHF 72.50

## **Nr. 16**

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Nüsslisalat mit Croutons und Ei

\*\*\*

„Trois Filet“

\*\*\*

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce  
Butterreis und Gemüse garnitur

\*\*\*

Kalbsfilet an Morchelnsauce  
Butternudeln und Gemüse garnitur

\*\*\*

Rindsfilet an Sauce Béarnaise  
mit Röstikroketten, Gemüse garnitur

\*\*\*

Sorbet Aprikose mit Abricotine

CHF 86.50

## **Nr.17**

Gourmetseller

\*\*\*

Bouillon mit Sherry

\*\*\*

Felchenfilet an Kräutersauce  
mit Reis

\*\*\*

Sorbet Citron mit Wodka

\*\*\*

Nüsslisalat

\*\*\*

Kalbssteak „Calvados“  
Butternudeln und  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 94.50