

MENUVORSCHLÄGE 2019

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

In diesem Dokument finden Sie eine Zusammenstellung unseres Aperooangebotes & von saisonalen Gerichten, die von Beat Stofer & seiner Küchen Crew speziell zusammengestellt wurden.

Wir empfehlen Ihnen unsere Vorschläge für Veranstaltungen ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften stellen wir Ihnen gerne ein Menu aus der aktuellen à la carte-Karte zusammen.

Wir beraten Sie persönlich oder kreieren Ihnen Ihr eigenes Menu. Geben Sie uns die Personenzahl, die Speise-Präferenzen & einen ungefähren Preisrahmen bekannt.

Ansprachen

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes ist uns ein grosses Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden & Showeinlagen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

Apero

Ein Aperoo ist der ideale Auftakt für einen gelungenen Anlass. Gerne servieren wir Ihnen diesen an der Hotelbar, in der Vinotheque, im lauschigen Garten oder direkt im Bankettraum.

Blumen

Ein passendes Blumengesteck von einem Floristen verschönert die Atmosphäre Ihres Anlasses zusätzlich. Gerne empfehlen wir Ihnen die drei ortsansässigen Blumengeschäfte.

Hilfsmittel

Technische Hilfsmittel wie Hellraumprojektor, Beamer, Leinwand, Flip-Chart etc. stehen zur Verfügung (Preise nach Absprache).

Hochzeitstorte

Zu einer gelungenen Hochzeit gehört die perfekte Hochzeitstorte. Unser Patissier wird für Sie gerne eine Torte nach Ihrem Wunsch herstellen. Sie können Ihre Torte auch bei einem Confiseur bestellen. Der Service der Hochzeitstorte als integrierter Bestandteil eines Dessertbuffets ist kostenlos, ansonsten verrechnen wir CHF 5.00 pro Person.

Kinder

Für Kinder stellen wir gerne ein separates Kindermenu zusammen. Hinter dem Hotel, ab von der Strasse, können sich unsere kleinen Gäste auf dem Spielplatz, im Park oder beim Streichelzoo vergnügen.

Menuwahl

Unsere Menuvorschläge garantieren ein kulinarisches Erlebnis. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein. Wir empfangen Sie zu einer persönlichen Menübesprechung im Hotel Balm. Bitte bestellen Sie Ihr Menü spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass.

Menukarten

Für Ihren Anlass drucken wir kostenlos weisse Menukarten, mit dem Text & Motiv nach Ihren Wünschen.

Musik

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste & Nachbarn können wir Ihnen Musik im Bankettraum bis um 24.00 Uhr gestatten. Danach bedienen wir Sie zu einem Schlummertrunk an unserer Hotelbar oder in der Vinotheque.

Rechnung

Auf Wunsch schicken wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Bezahlung der Rechnung vor Ort ist in bar, mit EC-direkt, Postcard, Euro-/Mastercard, Visa & American Express möglich.

Reservation

Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie Ihren Besuch telefonisch anmelden.

Saalmiete

Bei Banketten stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.

Tischdekoration

Auf Wunsch stellen wir Ihnen unsere Kerzenständer & eine saisonale Dekoration kostenlos zur Verfügung.

Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, uns bis drei Tage vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Diese Garantiezahl wird verrechnet.

Vorauszahlung

Bei Grossanlässen behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen.

Verlängerung

Für die Verlängerung ab 00.30 Uhr verrechnen wir CHF 200.00 pro angebrochene Stunde. Wir empfehlen Ihnen Ihren Anlass an der Bar oder in der Vinotheque ausklingen zu lassen.

Zapfengeld

Sollte Ihr Wunschwein nicht auf der Weinkarte stehen, dann lassen Sie es uns wissen & wir bestellen ihn nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro 7/10 Flasche ein Zapfengeld von CHF 35.00.

APERÖ HÄPPCHEN 2019

Knabbersachen	Diverse Grissini & Kräcker	2.50/Pers.
Antipasti	Parmesan, Oliven, Zucchetti, Salametti	6.00/Pers.
Gourmetlöffel	Lachstatar mit Safran Creme Fraiche Thunfisch mit Sesam & Wasabi Creme Kirschtomaten mit Büffelmozzarella & Pesto Rindstatar mit Parmesan	4.00/Stk. 4.00/Stk. 4.00/Stk. 4.00/Stk.
Mini Sandwichs	Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum Rohschinken mit Cherrytomaten Pouletbrust mit Curry-Ananas Brie Royale mit Feigensenf	5.50/Stk. 5.50/Stk. 5.50/Stk. 5.50/Stk.
Suppen im Thermoglas	je nach saisonalem Angebot	5.00/Stk.
Fingerfood	Schinkengipfeli Gemüsespiess mit Dipsauce Blätterteiggebäck Kalbshamburgerli	3.50/Stk. 3.50/Pers. 3.50/Pers. 3.50/Pers.
Flammkuchen	Speck, Crème Fraiche, Frühlingszwiebeln Saumon mit Crème Fraiche, Rauchlachs, Kapern, Dill Crevetten mit Creme Fraiche, Peperonata, Oliven Pilze mit Creme Fraiche, Zucchetti, Zwiebeln	9.50/Pers. 9.50/Pers. 10.50/Pers. 9.50/Pers.
Pauschale klein	Antipasti Parmesan, Oliven, Zucchetti, Salametti 1 Gourmetlöffel nach Wunsch 1 Sandwich nach Wunsch 2 Stück nach Wahl Suppen, Fingerfood oder Flammkuchen	22.50/Pers.
Pauschale gross	Antipasti Parmesan, Oliven, Zucchetti, Salametti 2 Gourmetlöffel nach Wunsch 2 Sandwichs nach Wunsch 3 Stück nach Wahl Suppen, Fingerfood oder Flammkuchen	30.50/Pers.

BISTRO GERICHTE 2019

Diese Gerichte servieren wir im Bistro & in der Vinotheque

Kalte Vorspeisen und Salate

Salat vom Tagesmenü	8.50
Saisonaler Blattsalat mit Parmesan	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella, Pesto & Zwiebeln	16.00
Nüsslisalat mit Ei & gebratenen Speckstreifen	17.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebeln & Dill	20.50
„Pollo Tonnato“ Kalter Geflügelbraten mit einer Thonsauce & Garnitur	18.50
Black Angus Siedfleischterrine mit Senf & Meerrettich	22.50

Suppen

Suppe vom Tagesmenü	8.50
Karotten-Ingwersuppe	9.50
Bouillon mit Flädli oder Eierstich	10.50
Curry-Ananassuppe	9.50

Hauptgerichte

Hausgemachter Hackbraten mit saisonalen Pilzen an einem Kräuterjus Kartoffelstock & glasierte Karotten	28.50
Coq au Vin von der Alpstein-Poularde Kartoffelstock & Blattspinat	33.00
Schweins-Piccata Milanese an einer Tomatensauce Nudeln, Blattspinat & Tomate	27.50
Rindsfleischvogel an einem Rotweinjus Safranpolenta & Grillgemüse	24.50
Schweinsschnitzel an einer Pilzrahmsauce Butternudeln	26.50
Poulet-Saltimbocca an einem Salbeijus Tomatenrisotto & Zucchettigemüse	25.00
Schweins Cordon bleu hausgemachte Pommes frites, Spinat & Tomate	36.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti	46.00
Wienerschnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren & hausgemachten Pommes frites	28.00

BISTRO GERICHTE 2019

Diese Gerichte servieren wir im Bistro & in der Vinotheque

Bergkäse-Fondue 200 gr./Person dazu servieren wir Sauerteigbrot, geschwellte Kartoffeln & Essiggarnituren	27.50
Raclette - Nature, Paprika, Geräuchert 200 gr./Person dazu servieren wir geschwellte Kartoffeln, Essiggarnituren, Speckwürfel, Peppadews, Champignons & Zwiebelringe	29.50
Fondue Chinoise 200 gr./Person mit 3 verschiedenen Fleischsorten (Rind-, Kalb- & Pouletfleisch) dazu servieren wir Knoblauch-Kräuter Creme fraiche, Cocktailsauce, Currymayonnaise, hausgemachte Pommes frites & Reis, Essiggarnituren & Senffrüchte zum Schluss eine Boullion mit Ei	45.00
Fisch-Fondue 200 gr./Person Variante 1 - Mit verschiedenen Seefischen & Meerfischen Variante 2 - Mit verschiedenen Seefischen, Meerfischen & Crevetten Variante 3 - Mit verschiedenen Seefischen, Meerfischen & Krustentieren dazu servieren wir Escabeche Sauce, Safran-Aioli, Curry-Creme fraiche, Tatarsauce, Guacamole & Salzkartoffeln, Pilawreis oder hausgemachte Pommes frites zum Schluss eine leicht gebundene Fischsuppe	45.00 55.00 60.00
Frühstück/Brunch Klassisches Frühstück Fleisch- & Käseplatte, Fruchtsalat, Birchermüesli, Gemischte Joghurts, Flocken Buttergipfeli, verschiedene Brote, Zopf, Butter, Konfitüren, Honig Kaffee, Milch, Tee & verschiedene Jus	28.00
Erweiterung nach Wahl Rauchfischplatte mit Meerrettich Rösti, Spiegelei & Speck Rührei mit gebratenem Schinken Buurehamme & Rösti Hausgemachte Fruchtwähen (2 Sorten)	7.50 8.50 8.50 9.50 6.00
Desserts Eiskaffee mit Moccaschaum Zuger Kirschtorte Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm Caramelköpfli mit Schlagrahm Panna Cotta mit Himbeersauce Schokoladenmousse mit Schlagrahm Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanille Glace	11.50 10.50 10.50 9.50 9.50 11.50 9.50

SAISONALE MENUS 2019

Diese Gerichte servieren wir im Restaurant La Pistache

Die saisonalen Menus sind ab 10 Personen. Sie können sie nach Belieben abändern, Gänge austauschen oder mit nachstehenden Gerichten ergänzen. Die Preise können dabei um 5-10% variieren. Für individuellere, exklusivere Wünsche stellt die Balm Küchencrew gerne Ihr persönliches Menu zusammen.

Frühling 2019/Menu I

Tatar vom Wildlachs mit grünen Spargeln & Kresseschaum

Frühlingskarotten-Ingwersüppchen mit gebratenem Kaninchenfilet

Schwarzenberger Stundenei mit Morcheln & Erbsen

Gebratener Rinds-Tafelspitz an einem Kräuterjus
neue Bratkartoffeln mit Rosmarin & junges Gemüse

Schokoladen-Blutorangenschnitte mit Joghurteis

5 Gänge 100.00

4 Gänge 90.00

3 Gänge 80.00

5 Gänge mit Weinbegleitung 160.00

4 Gänge mit Weinbegleitung 145.00

3 Gänge mit Weinbegleitung 130.00

Frühling 2019/Menu II

Gebratene Black Tiger Crevetten an einer Passionsfrucht-Vinaigrette
auf Black-Angus-Siedfleisch-Terrine

Safran-Süppchen mit Poulet Saltimbocca

Gebratener Wolfsbarsch an einer Bärlauchhollandaise & grüne Spargeln

Am Stück gebratener Kalbs-Hohrücken an einem Rotweinjus
Kartoffelpüree, Morcheln & junges Gemüse

Schokoladenküchlein mit Erdbeersalat & Sauerrahmeis

5 Gänge 95.00

4 Gänge 85.00

3 Gänge 75.00

5 Gänge mit Weinbegleitung 150.00

4 Gänge mit Weinbegleitung 135.00

3 Gänge mit Weinbegleitung 120.00

SAISONALE MENUS 2019

Diese Gerichte servieren wir im Restaurant „La Pistache“

Sommer 2019/Menu III

Tatar vom Weiderind mit Avocado, Bergamotte & Olivenemulsion

Mediterrane Gazpacho mit gebratener Jakobsmuschel

Gebratener Wolfsbarsch mit Eierschwämmli & Broccolicreme

Doppeltes Kalbssteak an einem Pommery-Senfjus
Bohngemüse, Shiitakepilze & neuen Bratkartoffeln

Himbeeren Croustillant mit Pistaziencreme & Schokoladensorbet

5 Gänge 100.00

4 Gänge 90.00

3 Gänge 80.00

5 Gänge mit Weinbegleitung 160.00

4 Gänge mit Weinbegleitung 145.00

3 Gänge mit Weinbegleitung 130.00

Sommer 2019/Menu IV

Melonen Caprese mit gebratenen Black Tiger Crevetten & Basilikum

Schnittlauchrisotto mit glasierten Sot l'y laisse

Gebratener Zander mit Kartoffel-Korianderstampf, Aioli & Zitronengrasschaum

Rosa gebratener Rinderrücken an einem Ingwerjus
Karottengemüse & römische Gnocchi

Semifreddo von der Bolivianischen Grand Cru Schokolade mit Aprikosenkompott

5 Gänge 95.00

4 Gänge 85.00

3 Gänge 75.00

5 Gänge mit Weinbegleitung 150.00

4 Gänge mit Weinbegleitung 135.00

3 Gänge mit Weinbegleitung 120.00

SAISONALE MENUS 2019

Diese Gerichte servieren wir im Restaurant „La Pistache“

Herbst 2019/Menu V

Reh-Gänseleberterrine mit Kernölmayonnaise & Toast

Thaicurrysuppe mit gebratener Black-Tiger-Crevette

Pochierter Steinbutt im Bouillabaissesud mit Gemüsewürfel

Gebratenes Swiss Prim Schweinsrack an einem Kräuterjus
Bohngemüse, Knoblauchcreme & Bratkartoffeln

Marroni-Schokoladenschnitte mit Himbeeren & Himbeersorbet

5 Gänge 100.00

4 Gänge 90.00

3 Gänge 80.00

5 Gänge mit Weinbegleitung 160.00

4 Gänge mit Weinbegleitung 145.00

3 Gänge mit Weinbegleitung 130.00

Herbst 2019/Menu VI

Gebratene Wachtelbrust mit Currylinsen, Curryeis & Mangochutney

Stunden-Ei mit Herbsttrüffel & Blattspinat

Pochiertes Saiblingsfilet an einem Karotten-Ingwersud & Gemüseperlen

Gebratenes Rindsfilet an einer Schokoladen-Chilisauce
Wirsinggemüse, Kräuterseitlinge & Krokette

Crème Brûlée von der Zimtblüte mit Orangensalat & Joghurteis

5 Gänge 105.00

4 Gänge 95.00

3 Gänge 85.00

5 Gänge mit Weinbegleitung 160.00

4 Gänge mit Weinbegleitung 145.00

3 Gänge mit Weinbegleitung 130.00

SAISONALE MENUS 2019

Diese Gerichte servieren wir im Restaurant „La Pistache“

Winter 2019/Menu VII

Gänseleberterrinen mit Kumquatkompott, Lebkuchen, Orangen & Toast

Sauerkrautsuppe mit Schweinsbacke

Gebratene Jakobsmuscheln mit schwarzem Trüffel & Selleriemoussline

Rosa gebratener Rinderrücken an einem Pommery-Senfjus
Karottengemüse & Schnittlauch-Risotto

Schokoladenküchlein mit Schmoranas & Ananassorbet

5 Gänge 100.00

4 Gänge 90.00

3 Gänge 80.00

5 Gänge mit Weinbegleitung 160.00

4 Gänge mit Weinbegleitung 145.00

3 Gänge mit Weinbegleitung 130.00

Winter 2019/Menu VIII

Gewürz-Wildlachs auf marinierten Kartoffeln mit Anissauce & Pesto

Anapurna Currysuppe mit Poulardenknusperli

Gebratener Zander in der Meerrettichkruste
an einer Champagnersauce auf Sauerkraut

Rosa gebratener Kalbsrücken an einer Morchelrahmsauce
Winterspinat & Rosmarin Bratkartoffeln

Schokoladen-Mandarinenschnitte mit Mandarinsorbet

5 Gänge 95.00

4 Gänge 85.00

3 Gänge 75.00

5 Gänge mit Weinbegleitung 150.00

4 Gänge mit Weinbegleitung 135.00

3 Gänge mit Weinbegleitung 120.00

SALATE

Diese Gerichte servieren wir im Restaurant „La Pistache“

Marinierter Ziegenfrischkäse mit Zitrusfrüchten & Mesclun Salat	18.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella & Basilikumpesto	18.50
Nüsslisalat mit Ei & gebratenen Speckstreifen	18.50
Saisonaler Blattsalat mit Sbrinz, Tomaten & Knoblauchcroutons	13.50
Caesar Salat an einer Parmesansauce, geräucherte Poulardenbrust & Croutons	16.00

VORSPEISEN

Gänseleberterrine mit Apfelkompott, Apfelgelee, Zwiebelconfit & Toast	26.00
Vitello Balm Kalter Kalbsbraten & Tuna Sashimi an einer Thonsauce	24.00
Tatar vom geräucherten Wildlachs mit Meerrettichmousse, Kräutersalat & Apfel	22.00
Tuna Kyoto Style mit Shiitakepilzen & Fenchel	28.00
Balchenfilet Escabeche mit Guacamole & konfierten Tomaten	24.00

SUPPEN

Kokos-Zitronengrassuppe mit pochierter Poulardenbrust	13.50
Safransuppe mit konfierten Tomaten & Crevetten	16.00
Anapurna-Currysuppe mit Poulet-Mandel-Spiess	12.50
Doppelte Kraftbrühe mit Flädli oder Eierstich	14.50
Apfel-Meerrettichsuppe mit geräucherten Felchen	13.50

WARME VORSPEISEN

Trüffelrisotto mit gebratenen Kalbsmilken	28.00
Limonenrisotto mit glasierten Sot l'y laisse	22.00
Sepia-Nüdeli mit gebratenen Krustentieren & Hummersauce	24.00
Jakobsmuscheln auf gebratenem Blumenkohl mit Curry-Sud	26.00
Temperiertes Saiblingsfilet im Karotten-Ingwersud mit Gemüseperlen	24.00

HAUPTGÄNGE

Diese Gerichte servieren wir im Restaurant „La Pistache“

Gebratener Zander in der Meerrettichkruste, Champagnersauce & Blattspinat	43.00
Pochiertes Saiblingsfilet an einer Gemüse-Safran-Nage	42.00
Rosa gebratenes Rindsfilet an einem Trüffeljus	54.00
Rosa gebratener Kalbsrücken an einer Rahmsauce, Pilze vom Markt	48.00
Lammkarree in der Kräuterkruste an einem Kräuter-Knoblauchjus	48.00
Schweinsfilet im Teig an einem Rotweinjus	39.00
Rosa gebratener Rinderrücken an einer Sauce Béarnaise	46.00
Gebratene Schweinsracks an einem Rosmarinjus	36.00

Für vegetarische Kost, informieren wir Sie gerne über unser aktuelles Angebot

Beilagen

Buntes Marktgemüse

&

Champagner-Risotto, Kartoffelgratin, Nudeln von Pastificio dei Campi, Pilaw-Reis, Kartoffelkroketten, Rosmarin-Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Tessiner Polenta

Nachservice

Die gewählte Stärkebeilage sowie Gemüse & Sauce servieren wir Ihnen selbstverständlich kostenlos.

Gerne servieren wir Ihnen auch einen Fleischnachservice 6.00-12.00

DESSERTS

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Himbeersorbet	15.00
Orangen Creme-Brulee mit Orangensalat & Schokoladeneis	14.00
Exotisches Panna Cotta mit Kokoseis & Mango	15.00
Vacherin-Eistörtchen mit Beersauce	15.00
Rondelles des Dames mit Mango & Mangosorbet	15.00
Dessertvariation Balm	18.50
Panna Cotta mit Himbeer, Zweifarbige Schokoladenmousse mit Passionsfrucht	
Semifreddo von der Pistazie mit Kirschen, Eiskaffee im Thermoglas	
Dessertbuffet	25.00
Dunkles Schokoladenmousse mit Passionsfrucht, Panna Cotta mit Himbeer, Fruchtsalat	
Eiskaffee mit Kaffeeschaum, frische Beeren oder Beerenkompott, Joghurt- & Erdbeereis,	
Caramelköppli, Zitronentarte, Charlotte Royale, Tonka Creme Brulee, Apfelkuchen	
Kirschtorte, Kemmeriboden Meringues & Schlagrahm	
Käsebuffet mit Feigensenf, Nüssen & Dörrfrüchten pro 100 Gramm	12.00
Käseteller mit 5 verschiedenen Käse	17.00