



Bankett-Karte

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und würden Sie gerne bei uns im Landgasthof Adler begrüßen. Es ist uns ein Anliegen, dass Ihr Fest oder Anlass ein voller Erfolg wird. Auch sind wir gerne behilflich bei der Organisation (Menükarten, Tischdekoration, Platzordnung etc.) **Das Wichtigste aber: Was möchten Sie an Ihrem Fest essen?**

Auf den folgenden Seiten finden Sie ein paar Vorschläge, aus denen Sie Ihr Lieblingsmenü zusammenstellen können. Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen gerne auch Ihre eigenen Wünsche und / oder passen die Menüs der Saison an.

Haben Sie sich entschieden? Nehmen Sie mit uns Kontakt auf und wir können Ihren Anlass gemeinsam besprechen und sämtliche Details vereinbaren. Bis bald

Ihr Adler-Team

Informationen & Konditionen

Menu- und Aperovorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge für Ihr Fest. Gerne passen wir die Vorschläge Ihren individuellen Wünschen an. Wir freuen uns auf eine persönliche Beratung.

Menüauswahl

Wir bitten Sie, für alle Teilnehmer dieselbe Vorspeise, Beilage und dasselbe Dessert auszuwählen. Beim Hauptgang bieten wir gerne alternativ zum Fleisch auch Fisch oder ein vegetarisches Gericht an. Die Menüs werden unmittelbar vor Ihrem Anlass frisch gekocht.

Rechnungsstellung

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass die zwei Tage vor Anlass gemeldete Personenzahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist.

Preise

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

Menudruck

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten à CHF 2.00 pro Stück.

Dekoration

Wir können Ihnen die gewünschte Tischdekoration bestellen. Wir arbeiten mit verschiedenen Floristen zusammen. Oder möchten Sie lieber selbst Kontakt aufnehmen?

Weiteres Dekorationsmaterial verrechnen wir ebenfalls nach Aufwand.

Wünschen Sie zu Beginn einen Apero?

Variante I	Chips, Nüssli, Salzstängeli	CHF	3.00
Variante II	Speck-Gugelhopf, Crackers mit Guacamole, Nüssli	CHF	10.00
Variante III	im Weinkeller von der Berkel-Handradaufschnittmaschine: Mortadella und Salami, Parmesanbrocken und Oliven	CHF	16.00

Weinkarte unter <https://www.adler-kaiseraugst.ch/restaurant/#weinkarte>
Oder lassen Sie sich von der Sommelière Barbara Nebiker beraten.

Menü-Auswahl

Wir haben für Sie sieben Menüs zusammengestellt von einfach bis gehoben. Gerne passen wir die Menüs jeweils der aktuellen Saison und / oder Ihren Wünschen an:

Menü 1

Amuse Bouche

Bouillon mit Einlage

Hausgemachter Hackbraten
Kartoffelstock und Mischgemüse

Obstkuchen mit Streusel vom Blech Pers. CHF 45.00

Menü 2

Amuse Bouche

Saisonsalat mit Äpfeln und Nüssen

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock und glasierte Rüebl

Gebrannte Crème Basler Art Pers. CHF 49.00

Menü 3

Amuse Bouche

Saisonale Gemüsecrèmesuppe

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce
Nüdeli und Gemüse

Chessecake mit Früchten oder Beeren (Saison) Pers. CHF 56.00

Menü 4

Amuse Bouche

Kleiner gemischter Salat

Geschnitzelte Rindshuft nach Stroganoff Art
Hausgemachte Spätzli und Gemüse

Mini-Desservariation Pers. CHF 58.00

Menü 5

Amuse Bouche

Rauchlachs mit Salatbouquet

Rüeblicrème-Suppe mit Ingwer

Kalbsschulterbraten an Kräuterjus

Kartoffelgratin und Mischgemüse

Panna cotta mit Fruchtsauce garniert

Pers. CHF 64.00

Menüpreis ohne Suppe

Pers. CHF 56.00

Menü 6

Amuse Bouche

Blatt- / Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons

Kabeljaurücken an pikanter Tomatensauce

Venerereis

Schweinsfilet im Teig

mit Gemüsebouquet und ein paar Pommes frites

Crème catalane nach Art des Hauses

Pers. CHF 74.00

Menüpreis ohne Fisch

Pers. CHF 62.00

Menü 7

Amuse Bouche

Seeteufelcarpaccio mit Limetten und Salatbouquet

Tomatensuppe mit Rahmhaube

Lammkarree an Kräuterjus

Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

Mousse au chocolat

Pers. CHF 76.00

Menüpreis ohne Suppe

Pers. CHF 68.00