

Für Anlässe jeder Art.....unsere Menuvorschläge

....mit Rauchlachsstreifen,auf jungem Gemüse,
....Kalbshackbraten mit Kartoffelstock,Involtini, Mhmzum Glück ist das Team des „Schweizerhauses“ geniesserisch und geht auf Ihre Wünsche ein. Ein Gespräch mit uns macht hungrig!!!!

Nicht nur nach Ihren kulinarischen Wünschen, auch nach Ihren Budgetvorstellungen richten wir uns. Ein Drei-Gang-Menu zu Fr.40.--, -auch das ist möglich.

Und das schönste daranim „Schweizerhaus“ wird mit gesunden Produkten und Phantasie gekocht.....

.....Milch und Rahm aus der Käserei Liechti Ricken....,

Toggenburger Käsespezialitäten von der Käserei Stadelmann

Nesslau und von Chäslaube Lichtensteig,.....

Eier vom Hof der Fam. Fäh....Salsiz und Bündner Trockenfleisch

z.Bsp. zum Apéro oder für die Vorspeise, direkt aus dem Engadin von

der Familie Hatecke in Scuol.....Frischfleisch aus den Metzgereien

Jud und Metzger Rickli (dort wird noch selbst geschlachtet).....das

Wildbrett kennt das „Schweizerhaus“ bereits von aussen – vom Sepp

Rickli und der Jagdgesellschaft gejagt und zerlegt, von unserer

Küche eingelegt, mariniert, verarbeitet und mit Liebe gekocht und

serviert.... Lamm von den grünen Weiden aus Neuseeland

....Zürichseefische vom Fischer Wespe in Schmerikon.... anderes

See- und Meergetier vom Comestibles Rageth Landquart,

.... Kräuter aus unserem Garten,....Früchte und Gemüse vom

„Gmüeshändler Gygli us Näfels“,.... Hausbrot und Bürli vom Dorfbeck

aus Ernetschwil u. Gommiswald...Torten und Feines aus Schoggi und

zucker vom Konditor u. Confiseur Diggelmann Wattwil.....

und der Wein? .. – in den Keller gelegt von auagesuchten Lieferanten

zum Teil von uns direkt beim Winzer abgeholt, fair kalkuliert –

Weinkultur ohne Schnickschnack – umso schöner.

Unsere Motivation sind Sie, lieber Gast, wenn Sie Vertrauen zu uns

haben und uns zufrieden in guter Erinnerung behalten.

Judithi und Paul Näf-Hilbi

.....gut zu wissen.....

Menukarten

Selbstverständlich sind wir für den kostenlosen Druck von Menukarten besorgt. Sollten Sie besondere Vorstellungen für die Gestaltung haben, so lassen Sie es uns wissen.

Tischdekoration

Zu einem festlichen Essen gehört auch eine hübsche Dekoration der Tische. Wird sind Ihnen gerne bei der Auswahl von Blumen und Accessoires behilflich.

Unterhaltung

Wir können Ihnen beim Engagement einer Musik behilflich sein. Die notwendigen Installationen stellen wir zur Verfügung.

Verlängerung

Falls Sie es wünschen, über die lokale Polizeistunde hinaus bedient zu werden, holen wir für Sie die Bewilligung ein. Wir erlauben uns, für **jede angebrochene Stunde** nach 00.00 Uhr einen Unkostenbeitrag von **Fr. 50.—** auf Ihre Rechnung zu setzen.
(Nachzuschlag für unsere Mitarbeiter)

Unterkunft Ihrer Gäste

Falls einer Ihrer Gäste bei uns im Hause übernachten möchte, bitten wir Sie, uns dies frühzeitig mitzuteilen.

Preise: Zimmer mit Dusche/WC, Radio, Tv

Pro Person Fr. 60.--/ 65.--, inkl. Frühstück

Einzelzimmerzuschlag Fr. 5.—

Gästezahl

Wir möchten Sie bitten, uns zwei Tage vor Ihrem Bankett, die genaue Personenzahl, mitzuteilen. Eventuelles Nichterscheinen einzelner Gäste erlauben wir uns, je nach entstandenem Aufwand, zu verrechnen.

Was es sonst noch zu wissen gibt...

Die kalkulierten Preise gelten für Bankette ab 8 Personen.

Preisänderungen sind möglich. Wir möchten Sie bitten, die Rechnung per Einzahlungsschein zu begleichen

Unsere Öffnungszeiten

Werktags ab 07.00 Uhr, Wochenende ab 08.30 Uhr geöffnet.

Ruhetag: Sonntagnachmittag (ab ca. 16.30 Uhr) und Montag

Unsere Lokalitäten

Gaststube: ca. 25 Sitzplätze

Speisesaal: ca. 40-50 Sitzplätze

Garten: ca. 70 Sitzplätze

Bankette, je nach Tischordnung, bis ca. 70 Personen möglich

Falls Sie sich entschieden haben, Ihren Anlass bei uns im „Schweizerhaus“ durchzuführen, stehen wir Ihnen gerne für eine Beratung zur Verfügung. Es wäre von Vorteil, wenn Sie mit uns einen Termin für ein Gespräch vereinbaren würden (auch kurzfristig möglich).

Die Einladungen sind verschickt, die Sitzordnung provisorisch im Kopf,

**..... es kann also schon bald losgehen.....mit dem Apéro.....
falls nicht zu Hause, dann bei uns im „Schweizerhaus“ !**

Beim Apéro können sich Ihre Gäste auf unkomplizierte Art begrüßen. Als Beilagen zu diversen Bittergetränken, Weisswein, Schaumwein, Bowle oder Fruchtsäfte, können wir Ihnen folgende Vorschläge unterbreiten:

- Schinkengipfeli, Minipizza, Käseküchlein od. Blätterteiggebäck
pro Person Fr. 6.50
- Diverse Canapés mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch
5 Stück pro Person Fr. 7.50
- Bündnerfleisch und Hobelkäse mit verschiedenen Broten Fr. 9.-
- Kartoffelchips, Salznüssli, etz. je nach Verbrauch

Auf Ihren Wunsch hin, servieren wir gerne den Apéro, bei idealen Wetterverhältnissen, in unserem Garten.

Tafelfreuden..... rund um den Ricken

Rotstein

Cavaillon – Melone mit Engadiner Rohschinken *Fr. 12.50*

Festtagssuppe *Fr. 7.50*

Bunt gemischter Salat *Fr. 9.50*

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce

Beilage nach Wahl

Gemüse garnitur *Fr. 28.50*

Parfaitgugelhöppli mit Früchten *Fr. 9.—*

Rittmarren

Gemüseterrine (je nach Saison) mit Salatbukett *Fr. 10.50*

Bouillon mit Eierflädli *Fr. 6.50*

Zürichsee-Eglifilets in Butter gebraten, Tartarsauce

Wilder Reis *Fr. 16.50*

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

(je nach Saison evtl. mit Eierschwämmli etc.)

Nudeln oder Kartoffelkroketten, Gemüse *Fr. 35.50*

Dreierlei Sorbets mit Früchten *Fr. 11.50*

Hüttenberg

Geräuchte Entenbrust mit Melonenbällchen oder Orangenfilets
Garniert mit Avocado und Blattsalat *Fr. 15.50*

Kraftbrühe mit Gemüse und Blätterteig-Käsegebäck *Fr. 8.50*

Rosa gebratenes Lammcarré mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin und Gemüse *Fr. 36.—*

Lauwarmes Beerentörtli mit Vanilleglacé *Fr. 11.50*
je nach Saison mit Apfel, Aprikosen etc.

Tweralpispitz

Toggenburger Mostbröckli-Carpaccio mit Blattsalat *Fr. 10.50*

Pilzcremesuppe mit Knoblauchbrötli *Fr. 7.50*

Lachsforellenröllchen an Weissweinsauce
Reisköpfchen *Fr. 15.50*

Roastbeef, englisch gebraten, Sauce Béarnaise
Birnenkartoffeln und Gemüsebukett *Fr. 38.—*

Bayrische Vanillecreme mit Früchtesauce *Fr. 8.50*

Böhl

Blattsalat mit gebratenem Zanderfilet *Fr. 14.50*

Kürbissuppe mit gerösteten Mandeln
Oder Spargelcremesuppe mit Rahmhaube *Fr. 7.50*

Gebratene Seezungenfilets-Streifen „Murat“ *Fr. 18.50*

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
Rösti und Spätzli, kleines Gemüse *Fr. 28.50*

Schoggimousse mit seiner Garnitur *Fr. 10.50*

Laad

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Toast
Blattsalatbukett *Fr. 15.50*

Tomatensuppe mit Basilikum *Fr. 6.50*

Rinds- und Kalbsfiletmedaillons mit ihren Saucen
Birnenkartoffeln und Nudeln, Gemüse garnitur *Fr. 42.50*

Appenzeller Rahmlikörparfait mit Rotweinpflaumen *Fr. 9.50*

Regulastein

Kleiner Vorspeisenteller	Fr. 18.50
<i>mit Pastete od. Terrine, geräucherter Fisch, Crevetten, Salat, Trockenfleisch etc.</i>	

Gebratenes Saiblingfilet auf Rahmblattspinat	Fr. 14.50

Schweinsfiletmedaillons mit glasierten Äpfeln Kartoffelkroketten und Gemüse	Fr. 26.50

Soufflé Glacé mit Grand Marnier	Fr. 11.50

Chäseren

Blattsalat mit gebratenen Pilzli und Speckwürfeli	Fr. 9.50

Blätterteigkissen mit Lachsragout	Fr. 14.50

Kalbsschnitzel „Saltim bocca“ Safranrisotto und Gemüse	Fr. 30.—

Hüppencornet mit Beeren oder Früchten Und Vanilleglacé	Fr. 9.50

Pilgerrüti

Kleiner Schweizerhaus-Salat <i>Blattsalat mit gebratenem Schinken und Knoblauchbrötli</i> ****	Fr. 10.50
Kleines Pot au feu ****	Fr. 10.50
Gebratenes Zanderfilet auf Lauchbett ****	Fr. 14.50
Riz Casimir <i>Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce Früchtegarnitur und Reis</i> ****	Fr. 28.50
Parfait je nach Saison ****	Fr. 10.50

Tanzboden

Nüsslisalat mit geräuchertem Zürichsee-Felchenfilet ****	Fr.12.50
Bouillon mit Kräuterpizokels und Gemüse ****	Fr. 6.50
Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli ****	Fr. 12.50
Glasiertes Kalbscarré aus dem Ofen, Kräuterjus Kartoffelgratin Gemüsegarnitur ****	Fr. 32.—
Salat von frischen Früchten mit Sorbet oder Rahmglacé und kleinem Marmorgugelhopf *****	Fr.10.50

*Stellen Sie Ihr Menu nach Ihren Wünschen zusammen.
Saisonale Änderungen möglich. Preise inkl. 8% MwSt.*

Checkliste

Bitte bei Menubestellung abgeben

Datum

Anlass

Name und Adresse

Tel.

Personenzahl

davon Kinder

Ankunft

Essen

Depart

Verlängerung

Apéro

Beilagen

Weisswein

Rotwein

MENU

Preis:

Kaffee

Liqueurs

Menukarten/Text

Blumen

Kerzen

Farbe Tischwäsche

Unterhaltung

...Mann Musik

Datum

Unterschrift