

Menükarte



Feldheim Reiden

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Feldheim. Wir freuen uns, dass Sie bei uns Ihr Fest feiern möchten.

Um Ihnen und uns die Organisation Ihres Festes zu erleichtern, machen wir Sie in den folgenden Ausführungen auf die wichtigsten Fragen aufmerksam, die sich bei der Planung eines Anlasses stellen. Anschliessend finden Sie die Menü- und Getränkekarte.

Wir freuen uns, dass wir Sie bewirten dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Feldheim.

En Guete.


Ihr Fernando Soares, Leitung Küche


Ihre Helene Ruch, Co-Leitung Hauswirtschaft

Organisatorisches

Räumlichkeiten

Für Ihr Fest steht Ihnen die Cafeteria zur Verfügung. Bei grösseren Anlässen nach Möglichkeit der Mehrzwecksaal. Für die Bestuhlung stehen wir Ihnen gerne mit Vorschlägen zur Seite.

Dekoration

Für jedes Fest stellen wir eine kleine Dekoration auf den Tisch. Falls Sie spezielle Wünsche haben, wie beispielsweise ein bestimmtes Blumengesteck, erfüllen wir diese gerne gegen Verrechnung.

Essenszeiten

Gerne servieren wir Ihnen das Essen um 12.00 Uhr. Berücksichtigen Sie im Ablauf Ihres Festprogrammes frühere Besammlung- und Apérozeiten.

Menüvorschläge

Unser Küchenchef hat für Sie auf den folgenden Seiten verschiedene gluschtige Speisen zusammengestellt. Die einzelnen Menükomponenten können Sie beliebig zusammensetzen. Spezielle Wünsche/Allergene probieren wir nach Rücksprache gerne zu erfüllen. Beachten Sie, dass wir Ihnen die Hauptgerichte als Tellerservice offerieren.

Für Kinder (bis Ende 11. Lebensjahr) servieren wir die Kinder-Gerichte, siehe Karte, oder nach Wunsch den Hauptgang als ½ Portion. (Reduktion Fr. 5.--)

Getränke

Wir bitten Sie, die Getränke über uns zu beziehen. Wenn Sie den Wein selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 10.-- pro Flasche.

Unser Tipp

Sonntags Menü komplett mit Suppe, kleiner Salat vom Buffet, Hauptgang und Dessert Fr. 30.00

*an Feiertagen
(Neujahr, Ostern, Muttertag, Pfingsten, Weihnachten) Fr. 38.00

Reservation

Da wir für grössere Feste zusätzliche Arbeitskräfte in der Küche und dem Service benötigen, bitten wir Sie mindestens eine Woche vor dem geplanten Anlass zu reservieren.

Inklusive

Selbstverständlich ist bei unseren Heimbewohnern das Essen im Pensionspreis inbegriffen.

Kontakt

Für weitere Auskünfte und Ihre Reservation steht Ihnen unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin unter der Telefonnummer 062 749 49 49 gerne zur Verfügung.

Herkunft unserer Produkte

Unser Fleisch stammt von unseren Lieferanten aus der Schweiz.
Wir berücksichtigen nach Möglichkeiten regionale Produzenten und Händler.

Deklaration

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergen und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen der Cafeteria oder Küche.

Apéro

Apéro-Häppchen

Cornet mit Avocado-Mousse	Stück	Fr.	1.40
Cornet mit Brie-Mousse	Stück	Fr.	1.40
Mini Frühlingsrollen	Stück	Fr.	1.40
Tartelettes mit Rinds-Tatar	Stück	Fr.	1.40
Tartelettes mit geräuchertem Lachs	Stück	Fr.	1.40
Gruyère AOP Chäs-Chüechli	Stück	Fr.	1.20
Schinkengipfel klein	Stück	Fr.	2.20
Schinkengipfeli gross	Stück	Fr.	3.80
Bruschetta	Stück	Fr.	2.80
Gemüestängeli mit Dipp-Sauce	pro Person	Fr.	4.50

Kleine Imbiss Spezialitäten

Feldheimplatte, 100 g	pro Person	Fr.	9.00
als Imbiss 200 g	pro Person	Fr.	18.00
(Schinken, Salami, Aufschnitt, Rohessspeck, Emmentaler, Hausbrötchen)			
Gourmetplatte, 120 g	pro Person	Fr.	12.50
als Imbiss 220 g	pro Person	Fr.	20.00
(Schinken, Salami, Rohschinken, Aufschnitt, Hobelfleisch, Rohessspeck, Lachs und Forelle geräuchert, Emmentaler und Brie, Hausbrötchen)			
Käseplatte, 100 g	pro Person	Fr.	10.00
als Imbiss 200 g	pro Person	Fr.	16.50
(Höhlengereifter Emmentaler, und Greyerzer von Zofingen, Alpkäse, Frischkäse, Tête de Moine)			

À la carte

Vorspeisen

grüner Salat		Fr.	5.00
gemischter Salat		Fr.	7.00
Salat vom Buffet	kleiner Teller	Fr.	5.50
	grosser Teller	Fr.	10.00
Salatsauce nach Wahl			
Gemüseterrine Feldheim <i>mit Dörrtomaten-Basilikumvinaigrette</i>		Fr.	9.00

Suppen

Tagessuppe		Fr.	4.50
Bouillon mit Gemüsewürfeli		Fr.	5.00
Lauchcrèmesuppe mit Kräuterknödel		Fr.	5.00
Rüebli-Orangencrèmesuppe mit Kokosmilch		Fr.	5.00

Fisch

Gebrautes Forellenfilet		Fr. 24.00
<i>Mit Zitronen- und Tomatenwürfeli</i>	als Vorspeise	Fr. 20.00
*Forellenfilet „Picasso“ mit Currysauce		Fr. 23.00
<i>mit Kokosflocken paniert</i>	als Vorspeise	Fr. 18.00
#Dorsch-Rückenfilet Royal MSC im Ei-Kräutermantel		Fr. 24.00
<i>Mit Kräuter-Mandelbutter</i>	als Vorspeise	Fr. 20.00
Beilage und Gemüse nach Wahl		

Fischherkunft: * Fischzucht aus der Schweiz (Belp) aus der Schweiz
#Wildfang aus Island

Hauptgerichte Fleisch

Schweinschnitzel mit Pilzrahmsauce		Fr. 31.00
Schweinskotelette		Fr. 30.00
<i>mit Dörrtomaten-Kräuterkruste überbacken</i>		
Schweinsbraten		Fr. 28.00
<i>mit Zwetschgen gefüllt</i>		
Die zwei Filets à la mode du chef		Fr. 39.00
<i>Kalbsfilet auf Pilzsauce und Schweinsfilet auf Sauce Béarnaise</i>		
Wienerschnitzel	Schweinschnitzel paniert	Fr. 28.00
	Kalbsschnitzel paniert	Fr. 35.00
Kalbssteak mit sämiger Rahm-Sauce		Fr. 38.00
Kalbsleber geschneuzelt		
<i>mit Apfelstückli und Salbei</i>		Fr. 31.00
Chügeli Pastetli		Fr. 22.00
Kalbsbraten à la Feldheim		Fr. 35.00
<i>Kalbs-Hohrücken überbacken mit Kräuterkruste, auf kräftigem Merlot-Jus</i>		
Zürcher Kalbgeschnetzelt		Fr. 35.00
<i>Mit Rahmsauce und Champignons</i>		
Rinds-Entrecôte		Fr. 38.00
<i>mit Sauce Béarnaise</i>		
Saftiges Pouletbrüstchen		Fr. 28.00
<i>Kräuterjus</i>		

Beilage und Gemüse nach Wahl
Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizerfleisch

Vegetarisch

Quorn-Schnitzel paniert Fr. 28.00
Tomaten-Basilikum-Sauce

Hausgemachter Seitan geschneuzelt Fr. 24.00
Kräuter-Rahm-Sauce

Verschiedene Gemüse Fr. 22.00
Tomaten-Basilikum-Sauce

Beilage und Gemüse nach Wahl

Für Kinder

Paniertes Schweins-Schnitzel Fr. 11.00

Chicken Nuggets Fr. 11.00

Tomaten-Spaghetti Fr. 11.00

Beilagen nach Wahl

Nach Ihren Wünschen, hier ein paar Vorschläge

Teigwaren, Reis, Risotto, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
Kartoffelstock, Kartoffel-Gratin, Rösti, Kartoffel-Kroketten, Ebly

Gemüse nach Wahl

Nach Ihren Wünschen, hier ein paar Vorschläge

Gemüsebouquet Feldheim (Saisonal), Wurzelgemüse, Rübli, Tomaten, Bohnen,
Blumenkohl, Broccoli, Schwarzwurzeln, Kabis, Lauchgemüse

Dessert

Tagesdessert	Fr.	4.50
Brönnti Crème mit Nidlä	Fr.	5.00
Coupe Feldheim		
<i>zwei Kugeln Glace mit frischem Fruchtsalat und Rahm</i>	mit „Schuss“	Fr. 7.50
	ohne Alkohol	Fr. 5.50
Caramelköppli mit Früchten garniert	Fr.	5.00
Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	Fr.	6.50
Zweifarbige Schokoladen-Mousse	Fr.	5.50
Emmentaler Meringues mit Rahm	Fr.	5.00
Emmentaler Meringues mit Glace und Rahm Fr.	Fr.	7.50
Feldheim Torte (alkoholhaltig)	Fr.	4.50
<i>Haselnuss-Bisquit mit luftiger Williams-Birnen Füllung und Vieille Poire</i>		
Feldheim Schwarzwälder Torte (alkoholhaltig)	Fr.	4.50
<i>Japonais-Boden, Schokoladenbiskuit, Rahmfüllung mit Krischschnaps -Sirup</i>		
Feldheim Quark Torte (alkoholfrei)	Fr.	4.50
<i>Zuckerteig-Boden, Biskuit, Cocktailfrüchte, Quark-Rahmfüllung</i>		
Diverse Patisserie	Fr.	4.00
<i>Tagesangebot aus der Vitrine</i>		

Preise inkl. 7.7% MWST





FELDHEIM
Regionales Alters- und
Pflegezentrum