



Bankettkarte



feldheim



«Essen ist ein Bedürfnis, geniessen ist eine Kunst»

La Rochefoucauld

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

Unser bestes Rezept für gelungene Bankette und Anlässe sind persönliche Beratung, freundlicher Service und genussreiches Essen. Darauf legen wir grossen Wert, denn die Gäste sollen sich bei uns wohl und aufgehoben fühlen.

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich oder beraten Sie bei Ihrer Auswahl, sodass Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste kulinarisch sowie auch organisatorisch ein Erfolg wird.

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

En Guete.


Ihr Fernando Soares, Leiter Verpflegung


Ihr Thomas Gräni, Leiter Hotellerie

Apéro

Apéro-Häppchen

Einfacher Apéro (Nüssli, Chips, Salzgebäck)	pro Person	CHF	2.00
Cornet mit Avocado-Mousse	Stück	CHF	1.50
Cornet mit Brie-Mousse	Stück	CHF	1.50
Mini Frühlingsrollen mit Thai Chilisauce	Stück	CHF	1.50
Tartelettes mit Rinds-Tatar	Stück	CHF	1.50
Tartelettes mit geräuchertem Lachs	Stück	CHF	1.50
Gruyère AOP Chäs-Chüechli	Stück	CHF	1.40
Schinkengipfeli klein	Stück	CHF	2.20
Schinkengipfeli gross	Stück	CHF	3.90
Bruschetta	Stück	CHF	2.80
Gemüestängeli mit Dipp-Sauce	pro Person	CHF	4.50
Apéro Riche Büffet <i>(Reichhaltiges Büffet von warmen und kalten Speisen)</i>	pro Person	CHF	34.00

Platten Spezialitäten

Feldheimplatte, 100 g	pro Person	CHF	10.00
als Imbiss 200 g	pro Person	CHF	19.00
als Teller	pro Teller	CHF	21.00
<i>(Schinken, Salami, Aufschnitt, Rohessspeck, Emmentaler, Hausbrötchen)</i>			
Gourmetplatte, 120 g	pro Person	CHF	14.00
als Imbiss 220 g	pro Person	CHF	22.00
als Teller	pro Teller	CHF	25.00
<i>(Schinken, Salami, Rohschinken, Aufschnitt, Hobelfleisch, Rohessspeck, Lachs und Forelle geräuchert, Emmentaler und Brie, Hausbrötchen)</i>			
Käseplatte, 100 g	pro Person	CHF	11.00
als Imbiss 200 g	pro Person	CHF	18.00
<i>(Höhlengereifter Emmentaler und Greyerzer von Zofingen, Alpkäse, Frischkäse, Tête de Moine)</i>			

À la carte

Vorspeisen

Grüner Salat		CHF 5.50
Gemischter Salat		CHF 7.50
Salat vom Buffet	kleiner Teller	CHF 6.00
	grosser Teller	CHF 10.50
Salatsauce nach Wahl		
Italienisches Gemüse-Anti Pasti mit Sbrinz <i>und feinem Serrano Rohschinken</i>		CHF 14.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum <i>auf buntem Blattsalat und Toastbrot</i>		CHF 14.00

Suppen

Tagessuppe	CHF 5.00
Rindsbouillon mit Einlage <i>Gemüsewürfeli, Flädli, Kräuter oder Eierstick</i>	CHF 5.50
Tomatencrèmesuppe mit Mozzarellaschaum	CHF 5.50
Rüebli-Orangencrèmesuppe mit Kokosmilch	CHF 5.50



Fisch

Gebratenes Forellenfilet*
mit Zitronen- und Tomatenwürfeli CHF 24.00

Knusprige Eglifilets*
im Bierteig mit Tartarsauce CHF 23.00

Pochierte Lachstranche*
auf Asiatischem Wok Gemüse CHF 27.00

Beilage und Gemüse nach Wahl

Fischherkunft: * Fragen Sie unser Service Personal

Hauptgerichte Fleisch

Schweinschnitzel mit Pilzrahmsauce CHF 28.00

Schweinsfiletmedaillons
auf Apfelchutney mit Calvados Sauce CHF 32.00

Schweinshalsbraten
mit Zwetschgen gefüllt CHF 28.00

Zwei Filets Feldheim Art
Kalbsfilet auf Pilzsauce und Schweinsfilet auf Sauce Béarnaise CHF 41.00

Wienerschnitzel Schweinschnitzel paniert CHF 27.00
Kalbsschnitzel paniert CHF 35.00

Chügeli Pastetli CHF 24.00

Kalbssteak
mit Morchelrahmsauce CHF 38.00

Kalbsbraten Feldheim Art
*Hohrücken überbacken mit Kräuterkruste,
auf kräftigem Merlot-Jus* CHF 35.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit Champignonsrahmsauce CHF 35.00

Rindsfilet Metzger Art
mit Sauce Béarnaise CHF 38.00

Rindsschmorbraten
mit Merlot Jus CHF 34.00

Pouletbrust Cordon Bleu CHF 28.00

Beilage und Gemüse nach Wahl

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizerfleisch

Vegetarisch

Quorn-Schnitzel paniert
mit Tomaten-Basilikumsauce CHF 28.00

Plandetgeschnetzelts
mit Currysauce CHF 24.00

Beilage und Gemüse nach Wahl

Für Kinder

Paniertes Schweins-Schnitzel
mit Pommes frites CHF 11.00

Chicken Nuggets
mit Pommes frites CHF 11.00

Tomaten-Spaghetti CHF 11.00

Beilagen

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

Gemüse

Gemüsebouquet Feldheim (Saisonal), Wurzelgemüse, Rüebli, Tomaten, Bohnen,
Blumenkohl, Broccoli, Schwarzwurzeln, Lauchgemüse, Blattspinat

Nachservice

Alle unsere Hauptgänge werden in einem Gang serviert, mit Nachservice.

Dessert

Tagesdessert	CHF 4.50
Brönnti Crème mit Nidlä	CHF 5.00
Caramelköppli mit Früchten garniert	CHF 5.00
Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	CHF 6.50
Zweifarbige Schokoladen-Mousse	CHF 5.50
Emmentaler Meringues mit Rahm	CHF 5.00
Emmentaler Meringues mit Glace und Rahm	CHF 7.50
Feldheim Torte (alkoholhaltig) <i>Haselnuss-Bisquit mit luftiger Williams-Birnen Füllung und Vieille Poire</i>	CHF 4.50
Feldheim Schwarzwälder Torte (alkoholhaltig) <i>Japonais-Boden, Schokoladenbiskuit, Rahmfüllung mit Kirschnaps-Sirup</i>	CHF 4.50
Feldheim Quark Torte (alkoholfrei) <i>Zuckerteig-Boden, Biskuit, Cocktailfrüchte, Quark-Rahmfüllung</i>	CHF 4.50

Coupes: Separate Karte

Preise inkl. 7.7% MWST



Mineral, Kaffee und Digestif

Diverse Getränke

PET-Mineralwasser	5dl	CHF	3.90
Mineralwasser nature	1 Liter	CHF	6.50
Süsse Mineralwasser	1 Liter	CHF	7.50
Orangensaft	1 Liter	CHF	8.60

Bier

Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	33 cl	CHF	4.20
Eichhof Radler	33 cl	CHF	4.20
Quöllfrisch	33 cl	CHF	4.20
Braugold	33 cl	CHF	4.20

Kaffee und warme Getränke

Kaffee <i>creme, nature, Espresso, Cappuccino, Schale</i>		CHF	3.80
Latte Macchiato nature		CHF	4.20
Latte Macchiato mit Aroma <i>Haselnuss, Amaretto, Caramel</i>		CHF	5.30
Kaffee Schnaps		CHF	6.20
Tee <i>diverse Sorten</i>		CHF	3.80
Ovomaltine, Caotina <i>kalt und warm</i>		CHF	3.80

Digestif

Kirsch, Träsch, Zwetschgen	25 cl	CHF	4.80
Williams, Grappa, Vieille Prunne	25 cl	CHF	5.80

Wein

Wir haben hier eine kleine feine Weinauswahl für Sie zusammengestellt. Selbstverständlich beraten wir Sie sehr gern und können neben diesem Angebot auch auf individuelle Wünsche eingehen.

Schaumweine

Italien

Prosecco Spumante Extra Dry Conegliano Valdobbiadene 75cl CHF 31.00

Traubensorte: 100 % Glera aus den Hügeln von Conegliano.
Helles Strohgelb. Wunderbare Aromen von Äpfeln und Akazienblüten. Frischer, perlender Gaumen.
Im Abgang mit anhaltender Lebendigkeit.

Moscato d'Asti DOCG, Saracco' (leicht süss) 2019 75cl CHF 31.00

Aus der ältesten Rebsorte des Piemont, aus der weissen Muskateller-Traube, wird auf kalk- und tonhaltigem Hügelboden rund um Asti Schaumwein gewonnen. Er hat eine stroh- bis goldgelbe Farbe, ein würziges, charakteristisches Aroma nach Muskateller-Trauben, ist süss und leicht prickelnd. Mit nur 5,5 %Vol. Alkohol ist er sehr leicht.

Weissweine

Johanniterkommende Reiden, 2022 75cl CHF 37.00

Sauvignon blanc

(Bisang, Dagmersellen)

Spritzig, frisch und fruchtig. Herrlich erfrischend und ein toller Starter.

Bisang Grauburgunder, 2022 75 cl CHF 37.00

Dagmersellen AOC Luzern

füllig und stoffig, präsenze, gut eingebundene säure, intensive Aromen, reife Birnen, leicht würzig, sehr geschmeidig, langer Abgang, dicht und intensiv, sehr sortentypisch

Ticino Bianco di Merlot, Terre di Gudo', 2021 75cl CHF 35.00

Rote Merlot-Trauben werden als Weisswein gekeltert.

Hellgelb mit grünlichen Reflexen, delikate, würzige Frucht (Akazienhonig, Zitrus), rassig

Rotweine

Schweiz

Zweigelt 2021 Johanniter-Kommende Reiden (Bisang Dagmersellen) Der Zweigelt wächst an der Johanniterkommende in Reiden. Da wo einst die Mönche des Ordens den Wein schon pflegten, wurde 2005 wieder ein Rebberg angepflanzt. Stoffig, schöner Gerbstoff mit würzigem Körper. Reife 10 Monate im alten Eichenfass.	75cl	CHF 37.00
Bisang männlich 2021 cuvée gamaret, zweigelt füllig, extraktreich, reife Tannine, präsenze, gut eingebundene Säure, stoffig und dicht, intensive Frucht, würzig, reife Pflaumen, Lakritz, Röstaromen, langer Abgang	75cl	CHF 39.00
Pinot Noir, Cave Emery, 2021 (L'Empyrée AOC Wallis) Dieser Wein hat eine helles, leuchtendes rubinrot. Deutliche Aromen von Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen eher leicht und bekömmlich mit einem lieblichen Touch. Cave Emery ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition.	75cl	CHF 37.00
Ticino Merlot, Vallombrosa, 2019 (Malcantone) Schönes rubinrot, würzig und mit Waldbeernoten, aromatisch, vollmundig, typischer und passender Gerbstoff	75cl	CHF 37.00

Italien

Valpolicella Classico Superiore DOC, 2019 Ripasso Speri Viticoltori Der Ripasso wird auf der Amarone Maische vergoren und reift danach während 12 Monaten in grossen Eichenholzfässern.	75cl	CHF 37.00
Primitivo Puglia, 2020 Lamadoro Dunkles purpurrot. Intensive Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, Schokolade und Lakritzen. Kräftiger, fülliger Rotwein mit langem Abgang.	75cl	CHF 31.00

Frankreich

Domaine de la Jasse Vieilles Vignes 2020 Vin de Pays d'Oc Aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Dunkles, dichtes Rot mit violetten Reflexen. Komplexer, konzentrierter Duft nach reifen Früchten, Noten von Kaffee und Mocca.	75cl	CHF 34.00
---	-------------	-----------

Offen

W eissweine

Fendant du Valais AOC, Domaines Rouvinez	10cl	CHF 3.70
	50cl	CHF 13.00
Epesses AOC, Lavaux, Fonjallaz	10cl	CHF 5.30
	50cl	CHF 18.00

R oséwein

Oeil de Perdrix du Valais AOC	10cl	CHF 4.80
	50cl	CHF 16.00

R otweine

Gamay de Romandie Les Briandes	10cl	CHF 3.70
	50cl	CHF 13.00
Blauburgunder AOC, Bisang Dagmersellen	10cl	CHF 5.40
	50cl	CHF 19.20
Ripasso della Valpolicella DOC*	10cl	CHF 5.50
	50cl	CHF 17.00
Primitivo Salento IGT, Senza Parole *	10cl	CHF 4.70
	50cl	CHF 16.00
Merlot Veneto IGT, Samanta*	10cl	CHF 3.20
	50cl	CHF 11.80

* Flaschenqualität

Preise inkl. 7.7% MWST

Organisatorisches

Räumlichkeiten

Für Ihr Fest steht Ihnen die Cafeteria zur Verfügung. Bei grösseren Anlässen können Sie sich für ihre Gäste den Mehrzwecksaal reservieren. 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. Sie könne ihre Dekoration auch selbst mitbringen.

Essenszeiten

Gerne servieren wir Ihnen das Essen ab 11.00 Uhr.

Menüvorschläge

Unsere Leitung Verpflegung hat für Sie verschiedene gluschtige Gerichte zusammengestellt. Die einzelnen Menükomponenten können Sie beliebig zusammensetzen. Spezielle Wünsche/Allergene werden wir nach Rücksprache gerne 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 CHF 5.--).

Getränke

Wir berechnen Ihnen CHF 20.- pro Flasche Zapfengeld, falls Sie ihren Wein selber mitbringen möchten.

Unser Tipp

Sonntags Menü komplett mit Suppe, kleiner Salat vom Buffet, Hauptgang und Dessert	CHF	32.00
---	-----	-------

*an Feiertagen (Neujahr, Ostern, Muttertag, Pfingsten, Weihnachten)	CHF	41.00
--	-----	-------

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 Heimbewohnenden das Essen im Pensionspreis bei jedem Anlass inbegriffen.

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 Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden der Cafeteria oder Küche.

Kontakt

Für weitere Auskünfte und Ihre Reservation steht Ihnen unser Hotellerie Leiter unter der Telefonnummer 062 749 49 19 gerne zur Verfügung.



feldheim

Regionales Alters- und
Pflegezentrum Reiden

Telefon 062 749 49 49
info@feldheim-reiden.ch
www.feldheim-reiden.ch