



## **BANKETT DOKUMENTATION**

GLEIS Drei | Alpnachstad

### **Persönliche Offerte**

Gerne besprechen wir Ihnen persönlich Anlass und stellen ein Menü zusammen, das perfekt zu Ihrer Veranstaltung und zur Jahreszeit passt.

Grundsätzlich kann man aus allen Gerichten ein 3-5 Gang Menü zusammenstellen. Manche Gerichte sind nur saisonal verfügbar. Einzelne Gerichte mit Aufpreis.

3 Gang Menü 69.- | 4 Gang Menü 79.- | 5 Gang Menü 89.-

### **Apero**

Frisch gebackener Flammkuchen mit Speck und Zwiebel 19.90 pro Flammkuchen

Frisch gebackenen Flammkuchen mit grünen Peperoni und Hirtenkäse 19.90 pro Flammkuchen

Gemischtes Apero Blätterteig Gebäck 2-3 Stk. Pro Person | 5.- p. Person

Grissini mit Parmaschinken 1.80 pro Stück

### **Haus Spezialität**

16 Stunden Ribs | Schweins Spare Ribs - 16 Stunden gegart

Die fleischigen Schweins Rippen werden über Nacht in unserem Gewürzsud bei 59 Grad 16

Stunden lang gegart. Dadurch werden Sie butterweich und fallen fast vom Knochen. Anschliessend werden Sie mit unserer speziellen BBQ Sauce mariniert und im Ofen glasiert.

Serviert werden die Ribs mit Pommes Frites und Coleslaw 39.90



## Vorspeisen

Gleis Drei Rindstatar mit hausgemachter Sauce und Toast 23.-

Saisonaler Salat mit Hausdressing | gebratenen Riesenkrevetten und getrockneten Datterini Tomaten 19.-

Carpaccio vom Angus Rindsfilet | Olivenöl | Balsamico | Rucola | Grana Padano 18.-

Räucherlachs mit bunten Blattsalaten | Hausdressing | Meerrettich | Toast 19.-

Lauwarmer Gemüsesalat und eingelegte Tomaten mit gebratenen Riesengarnelen 19.-

Saisonaler Salat mit Hausdressing | gebratenen Pilzen und Speck 19.-

Shrimp Martini | Crevetten in Cocktailsauce | Eisbergsalat | Zitrone 17.-

Gleis Drei Salat | Blattsalate | Gurke | Tomate | Roter Kabbis | Hausdressing 11.-

Geisskäse in Alufolie gebacken | Cipolle di Tropea Marmelade | Thymian und Honig | Röstbrot 19.-

## Suppe

Suppe der Saison 10.50

Hausgemachte Kürbis Creme Suppe | Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl 12.-

Getrüffelte Kartoffel Creme Suppe | Croutons 12.-

Hausgemachte Karotten - Orangen Creme Suppe 10.50

## Hauptgerichte

Gleis Drei Rindstatar mit hausgemachter Sauce und Toast 35.-

Schweins Cordon Bleu | mit Raclette Käse und Schinken | Saisongemüse | Pommes Frites 33.-

Kalbs Cordon Bleu mit Walliser Raclette Käse und Schinken | Saisongemüse | Pommes Frites 44.-

Angus Rinds Filet Medaillon «Poivre» (160g)

mit bunten Pfefferkörnern, cremiger Pfeffersauce | und Pommes Alumettes 49.-

Geschmortes Kalbsbäggli | Cremiger Kartoffelstock und Wurzelgemüse 49.-

Rinds Entrecote «Strindberg» | Schalotten – Senf Kruste | Bratkartoffeln | Saisongemüse 43.-

Raviolini mir Ratatouille gefüllt | Rucola | Grana Padano 21

Surf & Turf | Angus Rindsfilet medium gebraten getoppt mit einer Riesengarnele | Sauce & Beilage nach Wahl 55.-

Schweinsgeschnetztes mit Rahmsauce, Champignons, Gemüse und Röstikroketten 34.-

Kalbsgeschnetztes mit Rahmsauce, Champignons, Gemüse und Röstikroketten 44.-

Schweins Rahmschnitzel, Gemüse und Röstikroketten 34.-



## Selbst zusammenstellen [Fleisch + Beilage + Sauce]

### Fleisch

Angus Rindsfilet 49  
Rinds Entrecote 43  
3 Stück Riesengarnelen  
Black Tiger 43  
Poulet Supreme 43  
Schweinssteak aus dem  
Nierstück 34

### Beilage

Pommes Frites  
Pommes Alumettes  
Kartoffel Gratin  
Röstikroketten  
Kräuterkartoffeln  
Pommes Dauphines  
Nüdeli  
Tagliatelle  
Kartoffelstock  
Risotto

### Sauce

Pfeffersauce  
Morchelsauce  
Chimichurri Sauce  
Hollandaise (+3)  
Bernaise (+3)  
Senf Rahmsauce  
Piri Piri  
Hausgemachte Kräuterbutter

## Desserts

Gleis Drei Tiramisu | Espresso | Amaretto | Mascarpone Creme 8.90  
Hausgemachte Panna Cotta | mit marinierten Beeren und Vanille Eis 12  
Gleis Drei Kaffee  
Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanille Eis, Schlagrahm und Hausschnaps 13.90  
Zitronensorbet mit Vodka 9.90  
Lauwarmer Schokoladenkuchen | mit Schokoladensauce, Vanille Eis und Rahm 12  
Meringues mit Rahm und Vanilleglace 8.90  
Vermicelles mit einer Kugel Vanilleglace Rahm und Meringues 12  
Kleine Dessertvariation | Drei verschiedene Überraschungen aus unserer Patisserie 14  
Mini Dessert im Glas 2.90  
Weisse Schokoladen Mousse | mit eingelegten Aprikosen und Mandelkrokant 14  
Kleine Käseauswahl mit Tauben und Feigensenf 14



## Specials

Rindsfilet im Ganzen gebraten

mit saisonalem Gemüse, Sauce Bearnaise und Beilage nach Wahl 55.-

Irisches Tomahawk Steak 1.2kg | für 2-3 Personen

medium gebraten | mit Beilage und Sauce nach Wahl 135

Fondue Chinoise Rind | Poulet | Schwein | ab 2 Personen

mit 5 verschiedenen Saucen, Pommes Frites, Reis und Vorspeisensalat 39 p. Person

## Italienisches Antipasti Buffet ab 25 Personen

24 Monate gereifter **Prosciutto di Parma** | **Salami** Compagnolo **Coppa** pelata | **Salame** al Tartufo | **Parmigiano** Reggiano 22 Monate gereift | **Pecorino** | Peperoncini al formaggio | **Involtini** speck al formaggio | **Pomodorini** semi-dried Cuori di **carciofi** in extra vergine die oliva | **Olive** Bella di Cerignola Grissini | **Vintage Chips**

55.- pro Person



## Buffet [3 Gang Menü]

Ab 15 Personen 69.- pro Person

Kleiner Salat oder Tagessuppe zur Wahl [wird serviert]

Dessert Auswahl im Glas

### Hauptgänge zur Wahl

Schweins Cordon Bleu

Schweins Geschnitzeltes | Rahmsauce

Schweins Rahmschnitzel

Schweinsbraten | Rotkraut

Poulet Schenkel mit Ofengemüse

Poulet Geschnitzeltes «Stroganoff»

Poulet Flügel

Rotes Thai Curry mit Poulet und Gemüse

Äipler Maccaronen | Apfelspalten | Knusperzwiebeln

Rinds Fleischvogel | Rotkraut

Fischknusperli mit Tartar Sauce

### Beilagen

Pommes Frites | Röstikroketten | Nüdeli | Kartoffelstock | Kräuterkartoffeln | Reis |

Pommes Dauphines | frische Tagliatelle (+2.50) | Risotto (+5)



## Saisonale Menüs

### Frühlingsmenü

Lauwarmer Spargelsalat mit  
Kräutervinaigrette und italienischem  
Schinken 19

Angus Rindsfilet mit Frühlingsgemüse  
Pommes Dauphines und Morchelsauce 55

Frische Beeren mit Vanilleeis und Schlagrahm  
12

### Sommermenü

Zweierlei Melone | Parmaschinken | Burrata  
19

Angus Rindsfilet Würfel  
mit sommerlichem Gemüse frischen  
Tagliatelle und Morchelsauce 55

New York Cheese Cake mit marinierten  
Beeren 12

### Wild Menü | Herbstmenü

Herbstsalat mit Wildterrine  
eingelegter Williamsbirne und  
karamellisierten Baumnüssen 19

Rosa Gebratenes Hirsch Entrecote  
Hausgemachte Schupfnudeln | Rahmwirsing  
und Marroni 55

Creme Brulee mit herbstlichen Gewürzen 12

### Winter Menü | Weihnachtsmenü

Nüsslisalat mit knusprigem Speck,  
gebratenen Pilzen und Wachtelei 19

Im Ganzen gebratenes Angus Rindsfilet  
Pommes Dauphines | Trüffeljus | winterliches  
Gemüse 55  
(+ gebratene Gänsestopfleber 8.-)

Lebkuchenmousse mit eingelegter  
Rotweibirne 12

### 3 Gang Menü 69.-



## Allgemeine Informationen zu Veranstaltungen

### Teilnehmerzahl

Die genaue Teilnehmerzahl erbitten wir bis 72 Stunden im Voraus bekannt zu geben. Für nicht rechtzeitig erfolgte Abmeldungen werden 100% des Menüpreises in Rechnung gestellt.

### Verlängerung | Öffnungszeiten

Für Veranstaltungen ab 15 Personen haben wir bis 23:00 Uhr geöffnet

Verlängerung bis max. 01.00 Uhr möglich.

Ab 23.00 Uhr verrechnen wir CHF 200.00 pro angefangene Stunde

### Raumnutzung exklusiv

Ab 20 Personen reservieren wir das Restaurant exklusiv für Ihre Veranstaltung. Sollten sie den Raum für kleinere Veranstaltungen, Tagungen ohne Essen oder sonstige Veranstaltungen nutzen wollen, fällt eine Raummiete an. Eine persönliche Offerte besprechen wir gerne mit Ihnen.

### Tische und Gedeck

Es sind maximal 10er Tische möglich, so das alle am Tisch gleichzeitig essen können. Die Tische werden mit Stoffservietten und Tischsets aus veganem Leder eingedeckt. Als Tischdeko ist ein Teelicht inklusive. Aus Platzgründen raten wir von grosser Tischdeko ab. Kleine Vasen oder Sträusse sind aber möglich und gehen zu Lasten des Veranstalters.

### Kuchen | Torten

Sie möchten Ihre Kuchen | Torten selbst mitbringen und Ihren Gästen präsentieren? Kein Problem. Wir verrechnen CHF 5.50 pro Person für Service, Besteck, Geschirr, Reinigung etc.

### Probeessen

Ein Probeessen geht voll zu Lasten des Bestellers inkl. Getränke.

### Feuerwerk | Konfetti

Offenes Feuer, Vulkane, Tisch-Feuerwerke, Konfetti etc. sind nicht gestattet

### Zapfengeld

Für Ihre mitgebrachten Lieblingsweine verrechnen wir pro 7/10 Flasche CHF 35.00 Zapfengeld. (Spirituosen nach Absprache)



## **Preise**

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7.7% Mehrwertsteuer.

## **Rechnungsstellung**

Sie erhalten von uns eine Rechnung, welche innert 8 Tagen zu begleichen ist. Bei Grossanlässen behalten wir uns eine Akontozahlung vor, von mindestens 1/3 des voraussichtlichen Gesamtbetrages.

Selbstverständlich ist auch Bar oder Kartenzahlung (Visa | Master | EC |Post) vor Ort möglich