



Schweizer
Paraplegiker
Zentrum



Gastronomie

Bankettkarte

Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt,
ist bleibend.



Schweizer
Paraplegiker
Zentrum

Schweizer Paraplegiker-Zentrum
Hotellerie SPZ
Guido A. Zäch Strasse 1
CH-6207 Nottwil
T +41 41 939 56 99
E-Mail: anlasskoordination@paraplegie.ch



Gastronomie

Unsere Küchenphilosophie

„Spontane Küche- eine Vermählung von Tradition und Moderne“, so kann man unsere Küchenphilosophie umschreiben. Wir möchten unsere Gäste mit kreativen Kompositionen entzücken und dabei einen Beitrag zur Gesundheit unserer Kunden beisteuern.

Gesundheit und kulinarisches Vergnügen

- Die einzelnen Gerichte berücksichtigen in ihrer Ausgewogenheit alle Nährstoffe und regen Augen wie Gaumen im gleichen Masse an, wobei wir auf eine schonende Verarbeitung der Produkte achten, um den natürlichen Geschmack und die Nährstoffe zu erhalten
- Wir verfeinern unsere Speisen mit Küchenkräutern und Gewürzen aus aller Welt und reduzieren so den Salzanteil
- Wann immer möglich arbeiten wir mit kommunalen, regionalen oder Schweizer Produkten aus ökologisch sinnvollem Anbau

Herkunft und Inhaltstoffe

- Von Schweizer Herkunft sind Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und Süsswasserfische
- Geflügelspezialitäten aus Frankreich
- Ausländische Fleischerzeugnisse können mit Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein
- Über das Vorkommen allergener Inhaltsstoffe geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft

Bestellmodalitäten

- Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Menükomposition, wenn unsere Bankettvorschlägen Ihren Ansprüchen nicht gerecht werden können
- Beim Menü können wir Ihnen gerne eine **vegetarische Variante** anpassen
- Bitte bestellen Sie ein **einheitliches Menü** für Ihren Anlass
- Bitte beachten sie die **nötigen Personenzahlen** für die Angebote auf den einzelnen Karten



Gastronomie

Die Preiswerten...

Zu diesen leichten und preiswerten Tellergerichten wird Ihnen eine Tagessuppe oder ein bunter Blattsalat serviert.

Capellini mit gehacktem Rindfleisch und Gartenkräuter	CHF	21.50
Tomaten-Mozarella-Agnolotti mit Zucchini, Basilikum und Pinien, Safran-Schaumsauce	CHF	22.50
Pestorisotto mit grilliertem Gemüse, Fetakäse und Rukolaspitzen	CHF	22.50
Pouletbrüstchen im Sbrinzteig Risotto, Brokkoli mit Mandeln	CHF	24.50
Luzerner Chügelipastelli (Brätchügeli mit Bratenwürfeli und Champignons) serviert mit Reis und buntem Marktgemüse	CHF	24.50
Fitnesssteller mit grilliertem Schweinssteak, Melone und Ananas (wird immer mit einer Suppe ergänzt)	CHF	24.50
Pouletragout im Rotwein Gebratene Polenta, mediterranes Gemüse	CHF	25.50
Schweinsbraten mit Rosmarin Bäckerin-Kartoffeln, buntes Marktgemüse	CHF	25.50
Rindsgeschnetzeltes mit grobem Senf und Wodka Röstigaletten, gebratenes Wurzelgemüse	CHF	27.50
Kalbshalsbraten an Calvadossauce Kartoffelgnocchi, feine grüne Bohnen	CHF	29.50

Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten
von 15 bis 110 Personen



Gastronomie

Kalte Vorspeisen, Salate und Suppen

Marktsalat

Bunter Marktsalat mit Kräutercroutons, Nüssen
und Balsamico

CHF 9.50

Poulet und Salat

Lauwarme Pouletbruststreifen mit Salatbukett
Kürbiskern-Dressing

CHF 11.50

Kalbfleisch mit Apfel und Sesam

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Apfelperlen
und geröstetem Sesam
Feine Salatspitzen mit Kräutervinaigrette

CHF 17.50

Oberländer Forellenfilet

Dreierlei vom geräucherten Oberländer Forellenfilet
mit Fenchel und Zucchini

CHF 17.50

Kokos-Karotten-Süppchen

mit Reismnudeln und Krevettenragout

CHF 9.50

Schaumsuppe vom gerösteten Sellerie

mit Trockenfleisch, Sauerrahm und Petersilie

CHF 9.50

Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten
von 15 bis 110 Personen



Gastronomie

Hauptgerichte im Tellerservice

Poulardenbrust

Mit Napffrischkäse und Rohschinken gefüllte Poulardenbrust
Sbrinz-Risotto
Marktgemüse

CHF 30.50

Kalbsschulterbraten

Mit Tessiner Merlot und Thymian glasierter Kalbsschulterbraten
Spinatspätzli
Gebratenes Wurzelgemüse

CHF 32.50

Kalbsmedaillon

Sanft gegartes Kalbsmedaillon mit Gartenkräuter und Waldhonig
Gebratene Pilz-Bramata-Polenta
Kleines Gemüse

CHF 37.50

Rindsfiletgulasch

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“
Kartoffelgnocchi
Brokkoli mit Mandeln

CHF 37.50

Swiss-Prime-Beef

Swiss Prime Beef mit geschrotetem Pfeffer und Rosmarin
Kartoffelgratin
Feine grüne Bohnen und Tomaten gefüllt mit Ratatouille

CHF 41.50

Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten
von 15 bis 110 Personen



Gastronomie

Dessert

Gebrannte Creme Gebrannte Creme mit Rumzwetschgen	CHF	7.50
Süssmostcreme	CHF	8.50
Tiramisu Saisonfrüchte-Tiramisu im Glas serviert	CHF	9.50
Mango-Kokos-Dessert Kokosmousse, Mokka-Biskuit und marnierte Mango im Glas serviert	CHF	10.50
Karotten-Amaretto-Dessert mit Aprikosen Karotten-Amaretto-Gebäck mit Vanille-Bavaroise, Aprikosensalat und Pistazieneis	CHF	12.50
Schokoladen-Royal Schokoladen-Royal mit eingemachten Zwergorangen und Passionsfrüchten, Passionsfrüchtesorbet	CHF	13.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein Lauwarmes Schokoladenküchlein mit saisonalen Früchten und Vanilleeis	CHF	13.50
Sorbetteller Gemischter Sorbetteller mit feingeschnittenen Saisonfrüchten	CHF	13.50
Dessertvariation Unser Patissier kreiert für Sie ein köstliches Desserterlebnis	CHF	16.50
Saisonfrüchte mit Schlagrahm oder Kirsch	CHF	8.50

Begleiter zum Kaffee

Mini-Muffin nach Saison	Stück	CHF	2.00
Baumnuss-Gebäck	Stück	CHF	2.00
Brownie	Stück	CHF	2.00
Linzerschnitte	Stück	CHF	2.00
Friandises	pro Person	CHF	3.50

Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten
von 15 bis 110 Personen