



Bankettdokumentation 2025

Karin Winet,
Leitung Hotellerie
Telefon 044 735 56 86
karin.winet@az-weihermatt.ch

Ihr Anlass - unsere Passion

Liebe Gäste, herzlich willkommen

Das Alterszentrum Weihermatt ist ein Lebensort für ältere Menschen aus der Region und auch ein idealer Treffpunkt für eine Familienfeier, ein festliches Bankett, Apéro oder Leidmahl.

Wir freuen uns, Sie bei der Organisation Ihres Anlasses tatkräftig zu unterstützen und setzen alles daran, dass Ihnen und Ihren Gästen Ihre Feier in bester Erinnerung bleibt!

Unsere Menüvorschläge sollen Sie zu Ihrem Wunschmenü inspirieren. Gern passen wir diese Menüs für Sie an oder Sie stellen sich Ihr persönliches Wunschmenü selbst zusammen. Die Menüs gestalten wir auch gerne der Saison entsprechend angepasst.

Für Gäste mit einer besonderen Diät oder Unverträglichkeit nehmen wir die Wünsche und Bedürfnisse gerne im Voraus entgegen.

Die Angebote und Menüs gelten für Anlässe ab 10 Personen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste (und eine vegetarische Hauptgang-Alternative für Ihre vegetarischen Gäste). Wir beraten Sie gerne dabei.

Lassen Sie sich verwöhnen und seien Sie unser Gast. Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Ihr Gastronomie Team

Gut zu wissen

Bankettbesprechung

Für die Detailbesprechung nehmen wir uns gerne Zeit für Sie.
Ansprechperson und Gastgeberin ist: Karin Winet, Leiterin Hotellerie, 044 735 56 86
karin.winet@az-weihermatt.ch

Personenzahl und Bestellmenge

Wir bitten Sie die definitive Anzahl Personen sowie Änderungen der Menüwahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Die gemeldete Personenzahl sowie die Bestellmenge sind danach verbindlich und für die Rechnung massgebend.

Kinder

Kinder bis 12 Jahre erhalten 30% Ermässigung auf den Menüpreis. Bitte teilen Sie uns bei der Reservation mit, wenn Sie einen Babystuhl benötigen.

Allergien

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld allfällige Allergien mit. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Zapfengeld

Gerne schenken wir Ihren privaten Wein aus und verrechnen dafür ein Zapfengeld von 25.00 CHF pro Flasche.

Mitgebrachtes

Auf mitgebrachte Desserts erheben wir einen Gedeckpreis inkl. Service von CHF 3.50 pro Person. Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein und darf nicht in unseren Kühlern gelagert werden. (Lebensmittelgesetz)
Das Mitbringen von anderen Esswaren oder Getränken (ausser Wein) ist nicht erlaubt.

Dekoration

Ein einfacher Tischschmuck ist im Menüpreis inbegriffen. Gerne dürfen Sie Gestecke von Ihrem Floristen liefern lassen.

Klavier

Ein Klavier steht Ihnen zur Verfügung.

Rauchen

Das Weihermatt verfügt über ein Fumoir im Innenbereich oder Raucherplätze im Aussenbereich.

Garderobe

Für eine genügend grosse Garderobe sind wir besorgt. Wir übernehmen dafür jedoch keine Haftung.

Parkplätze

Eine limitierte Anzahl hauseigener Gratis-Parkplätze befindet sich direkt vor dem Haus.

Erreichbarkeit ÖV

Eine öffentliche Bushaltestelle ist nur 50 m vom Haus entfernt.

Nachtruhe

Aus Rücksicht auf unsere Bewohnenden, bitten wir Sie beim Verlassen der Gebäude die Nachtruhe zu beachten

Rechnungsstellung

Die Anzahl der Teilnehmenden an Anlässen (Bankette, Seminare usw.) muss 48 Stunden im Voraus bekannt gegeben werden. Die Rechnungsstellung erfolgt auf der Basis dieser verbindlichen Anzahl der Teilnehmenden.

Die Rechnung ist innert 30 Tagen zahlbar.

Preise

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Herkunft unseres Fleisches und des Fisches

Wir bevorzugen Lieferanten und Produzenten aus der Region.

Schweine- und Kalbfleisch: Schweiz

Rind: Schweiz

Lamm: Neuseeland, Australien

Geflügel: Schweiz

Lachs, frisch: Schweiz

Lachs, geräuchert: Schottland

Egli: Schweiz

Dorade: Frankreich

Zander: Estland

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen je nach Saison

Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	10.50
Eisbergsalat mit Ei, Brot Croutons und gebratenem Speck	14.00
Bunter Spargelsalat mit Radieschen an Vinaigrette Sauce (Frühling)	10.00
Melone mit Rohschinken und kleinem Salatbouquet (Sommer)	17.50
Lachstatar an leichter Schnittlauch-Sauerrahmsauce, Toast und Butter	18.50
Antipasta-Teller mit drei Komponenten der Saison Zum Beispiel: Spargelsüppchen, Spargel Crostini und Spargelmousse	18.50

Warme Vorspeisen je nach Saison

Kraftbrühe mit Sherry oder Eierstich	8.50
Rüebli-Orangensuppe	9.50
Marronisuppe (Herbst)	9.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	9.50
Currysuppe mit Kokos	9.50
Weissweinsuppe	10.50
Ziegenfrischkäse gratiniert mit Rosmarin und Honig, Randen und Salatbouquet	17.50
Ravioli mit Pilzfüllung an Parmesanschaum	18.50

Hauptspeisen

Geflügel

Trutenpiccata mit Pilzen und Rohschinkenstreifen, dazu Tomatenspaghetti	29.50
Pouletsaltimbocca auf Weissweinrisotto und confierten Cherrytomaten	29.50
Geschnetzeltes Pouletfleisch Casimir mit Currysauce, gebratenen Früchten und Reis	29.50
Gebratene Maispoularde mit Morchelsauce, Butternudeln und Saisongemüse	36.50

Schwein

Schweins Bratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti	26.50
Heisser Beinschinken garniert mit Kartoffel- und buntem Gartensalat	28.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit reichhaltiger Salatgarnitur	28.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Saisongemüse	28.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Saisongemüse	28.50
Schweinssteak mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Rüebl	31.50
Geschmortes Schweinskopfbäggli mit Rosmarinjus, Parmesanpolenta und mediterranem Ofengemüse	33.50
Schweinsfilet am Stück gebraten, Calvados Sauce, Butternudeln und Romanesco (am Holzbuffet tranchiert)	44.00

Kalb

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti (kann Schwein enthalten)	25.50
Chügelipastetli mit Champignonrahmsauce, Reis, Erbsen und Rüebl (kann Schwein enthalten)	25.50
Ofenfleischkäse mit Kartoffelgratin und Rüebl (kann Schwein enthalten)	26.50
Zürcher Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Kartoffelrösti und Saisongemüse	44.00
Kalbssteak mit Morchelsauce, Butternudeln und Bohnen	52.50

Rind

Hörnli und G'hackets mit Apfelkompott (kann Schwein enthalten)	23.50
Hausgemachter Hackbraten mit Pfeffersauce, Kartoffelstock und Saisongemüse (kann Schwein enthalten)	28.50
Geschmortes Rindsbäggli mit kräftiger Rotweinsauce, hausgemachten Spätzli und Wurzelgemüse	38.50
Flanksteak, (am Holzbuffet tranchiert), Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sour Cream und Grillgemüse	44.50
Roastbeef (am Holzbuffet tranchiert) an Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	49.00
Rindsfiletwürfel mit Whisky-Senfsauce, Trockenreis und Broccoli	52.00

Lamm

Rosa gebratenes Lammnierstück mit Pommery Senfkruste, Kartoffelrösti und Balsamico Schalotten	42.00
---	-------

Fisch

Forellenknusperli im Bierteig mit hausgemachter Tartar Sauce und buntem Salat	35.00
Sautiertes Doradenfilet mediterrane Art mit Gnocchi und Ofengemüse	36.50
Gebratener Swiss Lachs mit Safransauce und Gemüsereis	44.00
Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce, Butterreis und Blattspinat	42.00

Vegetarisch

Rotes Curry mit Kichererbsen, Thaigemüse und Jasminreis	26.50
Kräuter Kartoffelrösti mit Pilzen und feinem Gemüseragout	26.50
Kartoffelgnocchi mit buntem Ofengemüse und mariniertem Ziegenfrischkäse	28.00
Ravioli mit Pilzfüllung an Parmesanschaum	26.50

Kinder

Kindersalat	5.00
Flädli-suppe	5.00
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	9.00
Spaghetti Napoli	13.50
Chicken Nuggets mit Salat oder Pommes	15.50
Fischstäbli mit Pommes frites und Rüepli	15.50
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes und Gemüse	17.50

Beilagen zur Auswahl

Salzkartoffeln	Trockenreis	Saisonales	Glasierete Rüepli
Kartoffelstock	Jasminreis	Marktgemüse	Gartenerbsen
Kartoffelkroketten	Safran Risotto	Mediterranes	Broccoli
Pommes frites	Zitronenrisotto	Ofengemüse	
Kartoffelgratin	Butternudeln	Bohnen	
Kartoffelsalat	Butterspätzli	Blattspinat	
Rösti	Gnocchi	Ratatouille	

Hausgemachte Dessert

Caramelköpflli mit Früchtegarnitur	9.50
Tiramisu klassisch oder Himbeertiramisu	10.50
Gebrannte Creme	9.50
Zitronencreme mit Minzpesto	9.50
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	9.50
Tobleronemousse	11.50
Zweierlei Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten garniert	13.00
Frischer Fruchtsalat	9.50
Fruchtwähe mit Rahm	6.00
Cake nach Absprache	3.50
Dessertvariation mit drei Komponenten nach Absprache	15.00
Schwarzwälderschnitte	5.80
Marronimousse (Saison)	9.50
Süssmostcreme	9.50
Zwei Kugeln Glace mit Rahm	8.00
Erdbeersalat mit Minze und Vanilleglace (Saison)	10.50

Unser Glace ist nicht hausgemacht

Menüs für Sie zusammengestellt

Menü 1 38.00

Pilzcremesuppe

Äplermagronen mit Kartoffeln, Schinken
Röstzwiebeln und Apfelmus

Caramelköpfler mit Rahm

Menü 2 41.50

Saisonsalat

Hausgemachter Hackbraten an Pfefferrahmsauce
Kartoffelstock und saisonales Gemüsebouquet

Schoggicreme mit Rahm

Menü 3 42.50

Gemüsecremesuppe

Pastetli mit geschnetztem Schweinefleisch an Pilzrahmsauce
Gartenerbsen und Rüebli

Vanille - Panna Cotta mit Himbeersauce

Menü 4 42.00

Blattsalat mit Ei und Brotcroutons

Ofenfleischkäse
mit Kartoffelgratin
Saisonales Gemüsebouquet

Hausgemachtes Caramelköpfler mit Früchten garniert

Menü 5 43.50

Kraftbrühe mit Ei

Schweinsgeschnetztes an Paprikarahmsauce
Quarkspätzli und saisonales Gemüsebouquet

Süßmostcreme

Menü 6 44.50

Blumenkohlsuppe

Gemischter Braten vom Kalb und Rind an Kräuterjus
Röstikroketten und saisonales Gemüsebouquet

Schwarzwälderschnitte

Menü 7 43.50

Rüebli-Ingwersuppe

Pouletgeschnetztes Casimir an Currysauce
gebratenen Früchten und Reis

Vanille- und Erdbeerglace mit Rahm

Menü 8 50.50

Tomatencremesuppe

Gebratene Maispouardenbrust
Safran-Risotto und Ratatouille

Tiramisu

Menü 9 48.50

Gemischter Salat

Geschmortes Rindsgeschnetztes „Stroganoff“
an Paprika-Sauerrahmsauce mit Gurken,
Peperoni, Pilzen und Butternudeln

Dessertteller: Trilogie vom Apfel

Menü 10 48.50

Blattsalat mit Ei

Rindfleischvogel in Rotweinsauce
Kartoffelstock und Wurzelgemüse

Vanilleglace mit frischem Fruchtsalat und Rahm

Menü 11

47.50

Rüebli-Orangensuppe

Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce,
karamellisierten Apfelspalten und
hausgemachten Butterspätzli, Ofengemüse

Caramelköppli mit Rahm

Menü 12

54.50

Weissweinsuppe

Schweinsrückensteak mit Morchelsauce
Kartoffelgratin und Broccoli

Schokoladenflan mit Rahm und Früchten garniert

Menü 13

58.50

Saisonsalat mit gerösteten Kernen

Schweinsfiletmedaillons auf gedünsteten Apfelingeln
Mostsauce, Röstikroketten und Gemüsebouquet

Vanilleglace mit heissen Himbeeren

Menü 14

64.50

Blattsalat mit Bündner Rohschinken und gehobeltem Sbrinz

Sautierte Kalbsplätzli Jägerart mit Pilzen, Perlzwiebeln,
hausgemachten Quarkspätzli und Saisongemüse

Gebrannte Creme

Menü 15

66.00

Trilogie vom Pilz (Pilzsüppchen, Pilz-Crostini und Pilzmousse)

Rindsfiletwürfel an Whisky-Senfsauce
Bandnudeln und Saisongemüse

Willisauerringli-Parfait mit Früchten der Saison

Saisonale Menüs

In den vier Jahreszeiten kreieren wir immer wieder saisonal abgestimmte Menüs. Erkundigen Sie sich bitte bei der Leiterin Hotellerie, welche Köstlichkeiten gerade im Angebot sind.

Apéro, stellen Sie sich Ihren Apéro selbst zusammen

Für einen Apéro mit einer Dauer von:

30 Minuten, benötigen Sie ca.	5-7 Stück pro Person
45 Minuten, benötigen Sie ca.	5-10 Stück pro Person
60 Minuten, benötigen Sie ca.	10-12 Stück pro Person

Salziges

Salzstangen	250g	9.00
Erdnüssli	250g	10.00
Paprika oder Natur Chips	250g	11.00
Hausgemachte geröstete Mandeln mit Thymian	250g	15.00
Marinierte Oliven	100g	8.00
Sbrinzmöckli	100g	8.00
Hausgemachte Blätterteigstangen	Stk	1.80
Hausgemachter Zopf mit Speck 800g	Stk	18.00
Hausgemachter Zopf mit Dörrtomaten und Kräuter 800g	Stk	18.00

Assortierte Party Brötli gedeckt mit Stk. 4.80

Rauchlachs mit Meerrettich
Bündner Rohschinken, Cornichons und getrocknete Tomaten
Hacktätschli, Eisbergsalat und Cocktailsauce
Bauernschinken, Ei und Cornichons
Salami, Cornichons und Radieschen
Brie, Baumnüsse und Trauben
Grillgemüse und Fetakäse
Humus und grillierte Auberginen

Crostinis: Getoastete Baguettescheiben, Stk. 3.30
ausgarniert mit

Rauchlachs
Thonmousse
Beef Tatar
Bündner Rohschinken
Salami
Brie
Eiertatar
Tomaten mit Basilikum
Frischkäse und Grillgemüse
Rüebli und Sesam

Gefüllte Weizentortillas mit Eisbergsalat und Stk. 4.00

Poulet-Curry
Rauchlachs
Thon, Oliven und getrocknete Tomaten
Avocado, Mais und Tomaten
Grillgemüse und geräucherter Tofu

Kalte Köstlichkeiten im Glas serviert Stk. 4.00

Thunfisch Teriyaki auf Mango-Avocado-Salat
Rauchforellen-Apfeltatar
Tomaten-Gurkentatar auf Hüttenkäse
Taboulé Salat mit Couscous, Tomaten, Gurken und Minze
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurken

Warme Köstlichkeiten Stk. 4.00

Rüebli-Ingwersüppchen
Quiche Lorraine oder mit Saisongemüse
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikumpesto
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussauce
Gebratene Black Tiger Crevetten mit Knoblauchbutter
Pflaumen im Speckmantel
Kleine Meatballs auf Kartoffel-Gurkensalat

Süsse kleine Köstlichkeiten Stk. 4.00

Schokoladenmousse
Mini-Cremeschnitte
Vanille-Panna Cotta mit Himbeersauce
Fruchtspiessli nach Saison

Apéro Getränke

Mineral, Liter	9.00
Orangensaft, Liter	10.50
Sekt Mauler Cordon OR Demi-Sec, 7.5dl	45.00
Früchtebowle ohne Alkohol, Liter	38.00
Früchtebowle mit Alkohol, Liter	45.00
Glühwein/Glühmost, 1.8dl	5.00