

Apéro- & Menuvorschläge

Hotel Vitznauerhof



Gastronomie

Eine vielfältige Küche, geschmacksintensiv, von klassisch bis modern.

Fischspezialitäten-Restaurant Sens

Das umgebaute Bootshaus mit seiner schönen Terrasse, der Sens Insel und der Sens Lounge liegt an einzigartiger Lage und ist ein Versprechen für alle fünf Sinne.

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 18.00 bis 00.00 Uhr
(Lounge ab 17.00 Uhr / Speisen bis 22.00 Uhr)

Panorama Terrasse

Auf der Panorama Terrasse werden Sie direkt am See mit Grillspezialitäten vom Feuerring sowie leichter und sommerlicher Küche verwöhnt.

Öffnungszeiten: Bei schönem Wetter täglich von 12.00 bis 00.00 Uhr
Nachmittagskarte von 15.00 bis 18.00 Uhr
(Speisen bis 22.00 Uhr)

Restaurant Inspiration

Lassen Sie sich inspirieren! In unserem Hotelrestaurant servieren wir Ihnen leichte, regionale Gerichte zubereitet mit saisonalen Produkten vom Land und aus dem Wasser.

Öffnungszeiten: Als Alternative zur Panorama Terrasse an kühlen und nassen Tagen
Täglich von 12.00 bis 00.00 Uhr / Nachmittagskarte von 15.00 bis 18.00 Uhr
(Speisen bis 22.00 Uhr)

Saal Festivités

Der historische Saal Festivités eignet sich für Bankette und Veranstaltungen für bis zu 90 Personen.

Seminare

Sechs flexible und voll ausgestattete Seminarräume, mit einem Foyer für Kaffeepausen, bieten Platz für kreative und lehrreiche Tagungen.



Apérovorschläge

Apéro 1
CHF 20.00 pro Person

Hausgebeizter Lachs
Meerrettichcreme
CHF 3.90

Parma-Rohschinken
Melone
CHF 3.90

Tomaten-Mozzarella
Pesto
CHF 3.60

Mini-Burger
CHF 5.00

Cerignola Oliven
CHF 3.60

Apéro 2
CHF 31.00 pro Person

Rindsfilettatar
Sbrinzcreme, Kerbel
CHF 7.00

Geräucherte Entenbrust
Mangochutney
CHF 5.50

Gebeiztes Lachstatar
Buchweizenblinis, Sauerrahm
CHF 5.00

Parmesan-Stückchen
CHF 4.50

Krevettencocktail mit Zitrone
Basilikum
CHF 5.00

Frühlingsrollen mit Gemüse
Ingwer-Chili-Dip
CHF 4.00

Apéro 3
CHF 39.00 pro Person

Poulet-Ananas-Chili Spiess
CHF 6.50

Räucherforellenmousse
Pumpernickel, Gurke
CHF 6.50

Frischkäse-Randen-Röllchen
Schnittlauch
CHF 4.50

Black Tiger Riesencrevette im
Kartoffelmantel, Limonencreme
CHF 6.50

Tatar von der Forelle
eingelegter Kohlrabi, Quinoa
CHF 7.50

Apérovorschläge

Süsse Apérohäppchen

Mini Erdbeer-Cupcake
CHF 4.00

Macarons
2 Stück, Geschmack nach Wunsch
CHF 3.50

Schokoladen-Baumnuss-Brownie
CHF 4.00

Erdbeer-Joghurtmousse
CHF 3.50

Passionsfrucht-Himbeere Cake-Pop
CHF 4.00

Früchtespiess
CHF 4.00

Apérogebäck

Salzmandeln, Kartoffelchips und Blätterteiggebäck (pro Person)	CHF	5.50
--	-----	------

Getränke – unsere Empfehlungen

Champagner Serge Mathieu Brut Prestige	CHF	95.00
Prosecco Montello e Colli Asolani	CHF	65.00

Orangensaft 1l	CHF	12.00
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure 75cl	CHF	8.00

Weisswein Fläscher Sauvignon Blanc, P. & R. Hermann Schweiz, Graubünden	CHF	69.00
---	-----	-------

Weitere Getränkevorschläge finden Sie unserer Bankettweinkarte.

Menuvorschläge

Menu 1

CHF 100.00 pro Person

Mousse vom Innerschweizer
Frischkäse, grillierte Zucchini
Trockentomatenpesto
CHF 10.00

Cappuccino vom Blumenkohl
mit Curry, Ananas-,
Poulet-Spiess
CHF 13.00

Rosa gebratener Schweizer
Kalbsrücken
Marktgemüse, Kartoffelschnitte
Sauce Béarnaise
CHF 59.00

Felchlin-Schokolade
Erdbeere, alter Balsamico
CHF 18.00

Menu 2

CHF 120.00 pro Person

Hausgebeizter Saibling
Avocado, Fenchelsalat, Apfel
CHF 18.00

Schaumsuppe vom
Knollensellerie
gerösteter Speck
Schnittlauchöl
CHF 13.00

Hausgemachte
Champignon-Ricotta Ravioli
Tomatencoulis, Rucola
CHF 22.00

Brust und Geschmortes
vom Mistkraterli
Brokkoli, Kartoffeltörtchen
CHF 49.00

Joghurt-Rhabarber
Fruchtschnitte
Vanille, Mandelkrokant
CHF 18.00

Menu 3

CHF 145.00 pro Person

Carpaccio vom Rind
Balsamico-
Baumnussvinaigrette,
Wildkräutersalat, Sbrinzcreme
CHF 10.00

Spargelessenz
Bärlauchravioli, Gemüseperlen
CHF 19.00

Gerstenrisotto
gebratener Kaninchenrücken
Kopfsalat
CHF 21.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Krustentierinfusion, Ratatouille
CHF 30.00

Rosa gebratenes
Innerschweizer Rindsfilet
Portweinjus, Zwiebelconfit,
glasierten Rüeblis und
Tessiner Polentataler
CHF 55.00

Himbeer-Millefeuille
Hibiskus, Doppelrahm
CHF 15.00

**Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu
zusammen...**

Kalte Vorspeisen

Variation von der geräucherten Forelle
Pumpnickel, Gurke, Joghurt
CHF 22.00

Sommerliche Blattsalate
Himbeerdressing, gebratene
Black Tiger Riesencrevetten
CHF 28.00

Geräucherte Mozzarellapraline
im Basilikumbrotmantel
erfrischender Tomatensalat, Pesto
CHF 18.00

Roulade vom hausgebeizten Lachs
Radieschen, Crème Fraîche, Zitrone
CHF 21.00

Duett vom Vierwaldstättersee Saibling
Peperoni-Himbeersalat
geschmorter Radicchio
CHF 25.00

Ceviche von der Jakobsmuschel
Erbsen, Sauerampfer, Quinoa
CHF 27.00

Mousse vom Mautaler Schinkenspeck
marinierte Honigmelone
Sbrinz, Rucola
CHF 19.50

Vitello Tonnato
CHF 29.00

Suppen

Andalusische Gazpacho
Garnelenpraline
CHF 12.00

Gurkenkaltschale
Joghurt, Dill, gebeizter Lachs
CHF 14.00

Melonenkaltschale mit Champagner
CHF 16.50

Hummerschaumsüppchen
Aprikosen-Pfeffer-Croustillant
CHF 18.00

Karotten-Ingwercremesuppe
mit leichtem Orangenaroma
CHF 12.00

Doppelte Rindskraftbrühe
Sherry, Gemüsejulienne
CHF 20.00

Velouté vom weißen Spargel
Kerbelfädli
CHF 18.00

**Wählen Sie Ihre
Lieblingsgerichte
und stellen Sie
sich Ihr eigenes
Wunschmenu
zusammen.**

**Wir beraten Sie
gerne bei der
Zusammenstellung
Ihres Menus.**

**Warme Vorspeisen oder
Zwischengerichte**

Hausgemachte Spaghettini
gebratene Riesengarnelen
Basilikumschaum
CHF 21.00 / 35.00

Carnaroli Risotto
Urner Alpkäse, karamellierte Nüsse
CHF 16.00 / 24.00

Hausgemachte Champignons-Ricotta-
Ravioli, Tomatencoulis, Rucola
CHF 18.00 / 26.00

Gnocchi Sardi „Salsiccia“
Brokkoli, Tomatenragout
CHF 18.00 / 24.00

Kartoffel-Thymianrisotto
Spinat und Sommertrüffel
CHF 22.00 / 32.00

Tagliatelle
geschwenkt im Pinienkernrahm
Pouletstreifen, Zucchetti
CHF 21.00 / 32.00

**Fischgerichte
(als Zwischengerichte oder
Hauptgang wählbar)**

Gebratenes Wolfsbarschfilet
in leichtem Krustentiersud
geschmorter Fenchel, Wildkräutersalat
CHF 32.00 / 45.00

Kurz gebratener Thunfisch
mit Pfefferlack im Wasabi-Ingwersud
gebratener Brokkoli
gebackene Banane
CHF 32.00 / 45.00

Gebratenes Forellenfilet
Geschmortes und Püree von dem
Knollensellerie
weisse Schokolade, Kresse
CHF 26.00 / 36.00

Im Bierteig gebackene Eglifilets
mit Limonencreme
Rosmarinkartoffeln, Zucchettigemüse
CHF 24.00 / 32.00

Im Kräuterfond pochirtes
Saiblingsfilet
Carnaroli Risotto, Babykarotten
CHF 30.00 / 42.50

Gebratene Tranche vom Lachs
mit Champagnersauce
Dillgurken und Tagliatelle
CHF 25.00 / 35.00

Gebratene Jakobsmuscheln
Peperoni-Birnenconfit,
glasierte Kefen und Brüsseler
CHF 28.00 / 40.00

Sorbet

Apfel-Thymiansorbet
Calvados
CHF 8.50

Gurkensorbet
Sauerampfer, Gin
CHF 10.00

Holunderblütensorbet
Champagner
CHF 12.00

Zitronensorbet
Melonenwodka
CHF 9.50

Joghurt-Limettensorbet
Ingwer
CHF 10.00

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rindsentrecôte
Balsamicojus, Pilzcreme, Rosmarinkartoffeln
CHF 59.00

Maispoulardenbrust gefüllt mit Eierschwämmli
gebratenem Blumenkohl, Curry, Duftreis
CHF 38.00

Involtini vom Kalbsrücken
Calvadosjus, Apfel, gebackene Risottopraline
glasierte Karotten
CHF 49.00

Gebratene Maispoulardenbrust
Rosmarinjus, grüner Spargel, Cherrytomaten, Polentataler
CHF 48.00

Rosa gebratener Lammrücken mit einer Kräuterkruste
Speckbohnenbündel, Auberginen-Griessschnitte
CHF 55.00

Innerschweizer Rindsfilet mit Kalbsjus
Kartoffelspeckörtchen, Weisskabis, Mais
CHF 59.00

In Rotwein geschmorte Rindsschulter
Kartoffel-Zwiebelpüree, glasierte Kefen
CHF 56.00

Vegetarische Gerichte (als Zwischengerichte oder Hauptgang wählbar)

Mediterrane Gemüseterrine
Parmesancreme, schwarze Oliven
CHF 18.00 / 23.00

Gebackener grüner Spargel
Erdbeer-Pfeffervinaigrette, Rucola
CHF 18.00 / 23.50

Lauch-Quiche
marinierte Kirschtomaten, karamellierte Nüsse
CHF 16.50 / 22.00

Gebackene Kichererbsen-Praline an Auberginencreme
alter Balsamico, Gewürz-Joghurt
CHF 19.00 / 24.00

Karotten-Ingwerflan
Chili-Risotto, Kokosschaum
CHF 19.00 / 25.00

Käseravioli im Randen-Sud
Golden Delicious-Apfelperlen, Wildkräutersalat
CHF 20.00 / 26.00

Tellerdesserts

Duett
von der Felchlin Schokolade und Erdbeere
CHF 24.00

Himbeer-Mascarpone Mille Feuille
Tonkabohnen-Milchsorbet
CHF 18.00

Buttermilch-Limettentarte
Aprikose, Lavendel
CHF 19.50

Bananensplit
CHF 24.00

Karamellköpfl
Rhabarber, Mohn
CHF 22.50

Tiramisu
glasierte Kirschen, Mandelkrokant
CHF 18.50

Vollmilch Schokoladen-Mousse
exotisches Früchteragout, Kokos-Curry-Sorbet
CHF 21.00

Variation von der Haselnuss
Birne, Muskat
CHF 23.00

Mitternachtssnacks

Ein Paar Wienerli mit Brötli
CHF 10.00

Kleine Sandwiches mit Wurst und Käse
zwei Stück pro Person
CHF 8.00

Ein Hotdog mit Cornichons und Röstzwiebeln
CHF 12.00

Ein Hamburger
CHF 15.00

Curry-Kokos-Süppchen
CHF 14.00

Kleine Wraps
gefüllt mit Avocado-Tomatensalat
CHF 14.00

Flammkuchen mit Speck oder Gemüse
CHF 12.00

Currywurst mit Brötchen
CHF 12.00

Käseplatte

Regionale Käseauswahl
verschiedene Chutneys, Brot, Früchtebrot

CHF 5.00 pro Person für 100g Käse

Beispielpreis für 40 Personen: CHF 200.00

Kleines Dessertbuffet

CHF 28.00 pro Person

Vanille Millefeu
Quarkmousse mit Aprikose und Thymian
Bananen-Joghurtcreme
Felchlin Schokolade – Exotik und Kaffee
Passionsfrucht-Himbeere Cake Pop
Erdbeere Cupcake
Mohnkuchen mit Zwetschgen
Tarte Tatin
Macarons
Frische Früchte

Grosses Dessertbuffet

CHF 36.00 pro Person

Milchschokolade mit Mango
Erdbeer-Joghurtmousse
Rhabarber Ofenschlupfer
Vanille Panna Cotta mit Himbeeren
Crème Brûlée
Schokoladen-Baumnuss-Brownie
Rüebli-Ingwerkuchen mit Zitronen Crème Fraîche
Tiramisu
Macarons
Salzkaramellwürfel mit Blaubeere
Schokoladen Cupcake
Cappuccino
Nougat Windbeutel
Frische Früchte



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.