

# 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 116.00 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 18.00

\*\*\*

Brust und Geschmortes  
vom Mistkraterli  
Brokkoli, Kartoffeltörtchen  
CHF 49.00

\*\*\*

Joghurt-Rhabarber  
Fruchtschnitte  
Vanille, Mandelkrokant  
CHF 18.00

### Menu 3

**CHF 147.00 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 32.00

\*\*\*

Rosa gebratenes  
Innerschweizer Rindsfilet  
Portweinjus, Zwiebelconfit,  
glasierten Rüepli 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

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust  
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.