

Menüvorschläge für Gesellschaften



Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns, dass Sie Ihren festlichen, familiären oder geschäftlichen Anlass „bi üs dähei“ im Restaurant Chronä Bänggä feiern wollen.

Gerne empfehlen wir Ihnen einige Salate, Suppen, Vor-, Haupt- und Nachspeisen, die sich besonders für Ihre Firmen-, Vereins- oder Privatanlässe mit zahlreichen eingeladenen Gästen eignen. Natürlich sind dies nur Vorschläge, die Sie nach Ihrem Gutdünken zusammenstellen, verändern oder austauschen können. Gerne besprechen wir mit Ihnen den geplanten Anlass, um ein möglichst passendes und gut vorbereitetes Menü präsentieren zu können. Oft bietet auch das Saisonangebot eine Bereicherung Ihres Menüs.

Wir versuchen, Ihren Vorstellungen zur Dekoration, Bestuhlung und dem Ablauf des Anlasses gerecht zu werden (Kosten je nach Aufwand). Verlängerungen bis 01.00 Uhr sind gratis und werden von uns eingegeben, danach berechnen wir für jede weitere Stunde 25.— Fr. Je nach Menü öffnen wir unser Restaurant gerne auch an Ruhetagen für Gruppen ab ca. 25 Personen.

Wir sind darauf angewiesen, dass Sie uns die definitive Anzahl Personen bis spätestens zwei Tage im Voraus bekannt geben können. Grössere Abweichungen sind für uns sehr problematisch, da die Speisen für die bestellte Anzahl Personen eingekauft und vorbereitet werden. Wir verrechnen Ihnen mindestens die bestellte Anzahl Personen minus 10%!

Die Preise sind, wo nicht anderes vermerkt, pro Person angegeben. Für Kinder empfehlen wir separate Kindermenüs zu günstigeren Preisen.

Besten Dank für Ihre Reservation

Ihre Gastgeber

Stefanie und Hanspeter Ritz-Kühne

**ab ca. 25 Personen
Einheitliche Bestellung**

Apéritifs & Snacks

(jeweils pro Person)

Knoblibrot (aufgeschnitten)	4.50 Fr.
hausgemachte Teigsnacks mit Käse, Gewürzen, etc.	5.50 Fr.
kleine Party-Chäschüechli und -Schinkengipfeli	5.50 Fr.
Pommes Chips, Erdnüssli, etc.	2.50 Fr.
Rohgemüse-Stengeli mit versch. Saucen / Dips	5.50 Fr.
Früchte-Bowle nach Saison	6.50 Fr.

kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken	16.50 Fr.
geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich-Schaum, Toast und Butter	17.50 Fr.
Bündner- oder Tessinerteller Tessinerteller mit Parmesankäse	ab 18.50 Fr.
grüner Blattsalat	8.50 Fr.
gemischter Salat	10.50 Fr.
Blattsalat mit Beilage (je nach Saison Nüsslisalat, ...) mit gehacktem Ei, warmen Pilzen, Entenbrust, Fischfilet, ...	ab 12.— Fr.
Eisbergsalat mit grob geriebenem Roquefort, Lachsstreifen, ...	ab 13.50 Fr.
Chronä-Salat mit Speckwürfeli, Croûtons und Rührei	14.— Fr.
Hors d'Oeuvre – Teller nach Saison	ab 18.50 Fr.

warme Vorspeisen

Tessiner Polenta mit frischen Pilzen	17.50 Fr.
Felchenfilet nach „Chronä“-Art mit Reis	21.50 Fr.
Blätterteigkissen mit gemischten Pilzen, Spargeln, ...	ab 17.50 Fr.
verschiedene Pasta-Spezialitäten an Rahm-Kräutersauce, Safransauce, Steinpilzsauce, ...	ab 15.50 Fr.

Suppen

Bouillon mit Flädli, Gemüseeinlage, Croûtons oder Sherry	6.— Fr. 6.50 Fr.
verschiedene Crèmesuppen nach Saison	7.50 Fr.
hausgemachte Gerstensuppe (à discrétion / Vorspeise)	9.— Fr.
hausgemachte Gulaschsuppe (à discrétion / Vorspeise)	9.— Fr.

geeignet für Vereinsnäüsse
Einheitliche Bestellung

Gerichte im Jellerservice (ohne Nachservice)

Fitnesssteller	23.50 Fr.
mit paniertem oder Nature-Schnitzel, Pouletbrüstli	
Sportlerteller	26.50 Fr.
Schnitzel oder Pouletbrüstli auf Gemüsebeet	
Ratsherrenschüblig	20.50 Fr.
mit Kartoffelsalat	
heisser Fleischkäse	21.50 Fr.
mit Kartoffel-Gratin oder -Salat, gedämpfte Tomate	
Schweins- oder Kalbsbratwurst	20.50 Fr.
an Zwiebelsauce, mit Pommes Frites	
Heisser Schinken	24.50 Fr.
mit Salzkartoffeln und Bohnen	
Netzbraten „Maison“	22.50 Fr.
mit Kartoffelstock und Gemüse	
Königinnen-Pastetli	22.50 Fr.
mit Erbsli und Rübli	
Tortelloni alla Panna	ab 20.50 Fr.
mit Gemüsestreifen, Lachsstreifen oder Provençale	
Pouletgeschnetzeltes an Paprikasauce	23.50 Fr.
mit Butternüdeli und Bohnen	
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“	24.— Fr.
an Currysauce, mit Reis und Früchten	
Fleischvogel nach Hausart	25.50 Fr.
mit Kartoffelstock und Gemüse	
Chronä-Gschnätzlet's (vom Schwein)	24.50 Fr.
an Rahmsauce, mit Butternüdeli und Rübli oder Röstli	
Schweinscarré-Schnitzel an Rahmsauce	26.50 Fr.
mit Butternüdeli und Rübli	
Pouletbrüstli an Kräuter-Rahmsauce	26.50 Fr.
mit Gemüsereis	
Rindsgeschnetzeltes nach Tessinerart	26.50 Fr.
mit Polenta und Bohnen	
Förster-Voressen (Schweinefleisch)	26.50 Fr.
mit Pilzen und Speckstreifen, Kartoffelstock und Gemüse	
Schweinskotelette mit Kräuterbutter oder paniert	26.50 Fr.
mit Butternüdeli und Gemüse	

(mit Nachservice, wo möglich: + 4.— Fr.)

geeignet für private oder geschäftliche Anlässe
ab ca. 25 Pers. - Einheitliche Bestellung

Hauptgerichte vom Schwein mit Nachservice

Schwedenbraten	28.50 Fr.
Schweinsbraten gespickt mit Zwetschgen, Spinat- spätzli und Gemüsegar nitur	
Carré-Schnitzel	29.50 Fr.
an Rahmsauce, mit Butternüdeli und Gemüsegar nitur	
Schweinspiccata	29.50 Fr.
mit Safranrisotto oder Tomatenspaghetti, Gemüse	
Schweinscarré-Braten an Pilzrahmsauce	30.50 Fr.
Butternüdeli oder Spätzli und Gemüsegar nitur	
Schweinssteak „Pays d' Auge“	33.50 Fr.
an einer Calvadosauce, mit Butternüdeli und Gemüsegar nitur	

Hauptgerichte vom Kalb mit Nachservice

Kalbshaxe nach Hausart	34.50 Fr.
mit Safranrisotto und Spinat	
Züri-Gschnätzlet's	39.50 Fr.
mit Butternüdeli oder Rösti, separate Gemüsebeilage	
Kalbshüftli „Riviera“	41.50 Fr.
mit Mozzarella gratiniert und Portweinsauce auf Risotto serviert, mit Gemüsewürfeli	
Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce	46.50 Fr.
mit Butternüdeli und Gemüsebeilage	
Kalbsfilet „Casimir“	51.50 Fr.
rosé gebraten, an Curry-Rahmsauce mit Reis und Früchtegar nitur	

Hauptgerichte vom Rind mit Nachservice

Filetgulasch Stroganoff	41.50 Fr.
im Reising serviert	
Roast Beef an Sauce Béarnaise	45.50 Fr.
mit Pommes Savoyardes und Gemüsebeilage	
Tournedos „Waldhaus“ (in zwei Gängen serviert)	54.50 Fr.
Rindsmedaillons, rosé gebraten mit Röstikroketten, Nudeln oder Reis nach Wahl Gemüsegar nitur	

Hauptgericht vom Lamm mit Nachservice

Lammrüggli an Knobli-Provençalesauce	41.50 Fr.
mit Röstikroketten und Gemüse	

**geeignet für private oder geschäftliche Anlässe
ab ca. 25 Pers. - Einheitliche Bestellung**

Chronä- Buffet

59.50 Fr.

Fleisch-Auswahl:

Carrébraten, Pouletschenkel, weisses Kalbsvoressen, Fleischvögel, Kutteln an Tomatensauce, hausgemachte Hacktätschli

Beilagen:

Nudeln und Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, diverse Gemüse

Buffet à discrétion, kleiner Salat inbegriffen

Salatbuffet

ab 16.50 Fr.

reichhaltige Auswahl nach Saison, div. Hausdressings

Hauspezialitäten

Berner Platte (ab mind. 15 Personen) 32.50 Fr.

Speck, Rippli, Zungenwurst, Siedefleisch
Bohnen, ev. Sauerkraut, Salzkartoffeln

Filet-Trio „Chronä“ (in drei Gängen serviert) 69.50 Fr.

Schweinsfilet an Tomatensauce, Gemüsereis
Kalbsfilet an Morchelsauce, Nudeln, Gemüsebeilage
Rindsfilet an Kräuterrahmsauce, Röstikroketten, Gemüse
...auch als Duo erhältlich (grössere Einzelgänge) ab 56.50 Fr.

Braten-Duo „Paradiesli“ (in zwei Gängen serviert) 49.50 Fr.

Schweinsbraten mit Butterjus, Kartoffelgratin, Gemüsebeilage
Kalbsbraten an Pilzrahmsauce mit Nudeln und Gemüse

Perlhuhnbrüstli „Venezia“ (mit Nachservice) 32.50 Fr.

an einem Balsamico-Rotweinjus
mit Safranrisotto und Gemüse garnitur

Pouletbrüstli „Guilin“ (mit Nachservice) 29.50 Fr.

auf chinesischem Nudelbeet, mit Knoblauchbutter
und Portweinsauce

Gourmet-Menüs (auch für kleinere Gruppen)

Gourmet-Menüs lassen sich auf vielfältigste Weise zusammenstellen.
Gerne besprechen wir mit Ihnen spezielle Wünsche und Ideen. Als
Beispiel haben wir im Folgenden ein 6-Gang-Menü zusammengestellt.

frische Peperoni-Rahmsuppe 87.50 Fr.

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust

Zander auf Lauchstroh, mit Zitronenschaum und Reis

Safransorbet

gefüllte Kalbfleischrolle mit Mozzarella, Tomaten und Kräutern (Involtini),
mit Zucchini-Spaghetti serviert

Chronä-Crêpe mit warmen Waldbeeren und Vanilleglace

Nachspeisen

Dessertbuffet (ab mind. 15 Personen) ab 16.50 Fr.
Angebot je nach Saison verschieden
Bringen Sie Ihre persönlichen Wünsche an.

**ab ca. 25 Pers.
Einheitliche Bestellung von Vorteil**

Dessertspezialitäten (hausgemacht):

Panna Cotta 11.50 Fr.
auf Fruchtgelée-Spiegel, mit Früchten garniert

hausgemachtes Mousse nach Saison ab 11.50 Fr.
zum Beispiel Maronimousse, Mousse au Chocolat, ...

Caramelköppli mit Rahm 8.50 Fr.
garniert mit Früchten

Rotwein-Zwetschgen mit Vanilleglace 11.50 Fr.
hausgemachte, in Rotwein-Zimtsirup gekochte
Zwetschgen

Ananas „Surprise“ 11.50 Fr.
frische Ananas, Vanileglace, garniert

Ananas-Carpaccio 12.50 Fr.
mit caramelsierten Baumnüssen und Vanille-Glace

lauwarmes Schoggi-Gugelhöpfli 11.50 Fr.
mit Tiramisü-Glace und Schoggisauce

hausgemachtes Parfait nach Saison ab 11.50 Fr.

Chronä-Crêpe 11.50 Fr.
dünnes Omelette mit warmen Waldbeeren
Vanilleglace und Rahm

Käseteller 12.50 Fr.
verschiedene Sorten nach Angebot, garniert, mit Brot

je nach Saison

Pfeffererdbeeren 10.50 Fr.
Portion Erdbeeren, mariniert mit Cointreau und wenig
Pfeffer aus der Mühle, mit Rahm

Portion frische Erdbeeren 9.50 Fr.
mit Rahm

Coupe Nesselrode 11.50 Fr.
Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm

Portion Vermicelles 8.50 Fr.
mit Rahm

weitere Desserts nach Saison sind möglich – je nach Ihrem Wunsch...