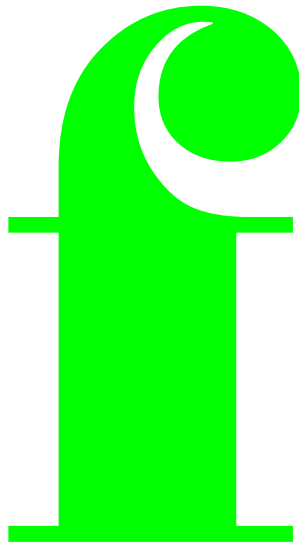


Menuvorschläge



Hotel-Restaurant Felmis
Patrick + Ivo Schmidiger
Kastanienbaumstrasse 91
6048 Horw
041 349 1919
www.felmis.ch
hotel@felmis.ch

gültig bis 28.02.2017

Einige Tipps und Tricks bei der Planung Ihres Festes die Sie in Betracht ziehen sollten

Teilnehmer	Die genaue Teilnehmerzahl erleichtert Ihnen und uns die Vorbereitungsarbeiten. Wir bitten Sie, uns bis eine Woche vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl mitzuteilen. Bei grösseren Schwankungen als 10 % der reservierten Personenzahl, erlauben wir uns die bestellte Personenzahl in Rechnung zu stellen.
Menuwahl	Der Höhepunkt eines jeden Banketts ist das Menu. Gerne stehen wir Ihnen beim komponieren Ihres Menus mit Rat und Tat zur Verfügung. Wir bitten Sie, für die Menubesprechung einen Termin mit uns zu vereinbaren.
Weine	Sicherlich lässt sich in unserem Keller der passende Wein zu Ihrem Menu finden. Gerne beraten wir Sie beim Aussuchen der Weine.
Preise	Die Preise verstehen sich inklusive 8.0% Mehrwertsteuer.
Blumen	Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass eine besondere Note. Gerne bestellen wir für Sie die gewünschten Arrangements zum Selbstkostenpreis.
Darbietungen	Ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes liegt Ihnen genauso am Herzen wie uns. Es wäre allen gedient, wenn Sie uns die Zeit und Dauer eventueller Darbietungen bekanntgeben könnten.
Musik	Musikalische Unterhaltungen und Darbietungen sind nur bis 22.30 gestattet.
Bankettzeiten	Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Bankette welche am Mittag stattfinden den Saal bis maximal 16.30 Uhr nutzen können.
Verlängerung	Unser Restaurant ist täglich bis 23.30 Uhr geöffnet, sonntags bis 22.00 Uhr. Auf Wunsch gehen wir für Sie bis max. 2.30 Uhr in die Verlängerung. Ab 00.30 Uhr belaufen sich die Kosten auf Fr. 150.00 pro angebrochene Stunde.
Übernachtung	Gerne reservieren wir für unsere Gäste ein modernes Doppel- oder Einzelzimmer mit Dusche, WC, TV, Telefon, Safe, Haartrockner sowie Internetzugang via Wireless LAN. Lassen Sie das Fest vom Vorabend zusammen mit Ihren Gästen bei einem reichhaltigen Frühstück ausklingen.
Rechnung	Selbstverständlich stellen wir Ihnen eine Gesamtrechnung zu, zahlbar innert 10 Tagen.
Catering	Natürlich liefern wir für Ihr Fest oder Ihren Anlass auch zu Ihnen nach Hause, in einen Partyraum, ein Zelt oder an einen von Ihnen gewünschten Ort. Wir liefern das Essen, das Geschirr, stellen das Personal – einfach alles, was es zu einem gelungenen Fest braucht. Anfragen direkt an Patrick Schmidiger.

Vorschläge für Aperos

Getränke

Früchte-Bowlen nach Saison Erdbeer-, Himbeer-, Aprikosenbowle	Fr.	35.00	pro L
Alkoholfreie Früchte-Bowlen nach Saison Erdbeer-, Himbeer-, Aprikosenbowle	Fr.	23.00	pro L
Cynar, Campari, Martini etc.	Fr.	7.80	
Weine nach unserer Weinkarte			
Orangensaft	Fr.	11.00	pro L

Fingerfood

Aperobeilagen: Chips, Salzstängeli, Nüssli	Fr.	2.00	p/Pers.
Schinkengipfeli und oder Käseküchlein (3 Stk. p.P.)	Fr.	9.00	p/Pers.
Schweinswürstli im Blätterteig (2 Stk. p.P.)	Fr.	10.50	p/Pers.
Buffalo Chickenwings mit Honig und Sojasauce (3 Stk. p.P.)	Fr.	9.00	p/Pers.
Diverse Rohkostgemüse mit speziellen Saucen	Fr.	3.80	p/Pers.
Feine Tomaten-Basilikum Bruschetta mit hausgemachtem Balsamicosirup und knackigem Rucola (3 Stk. p.P.)	Fr.	9.20	p/Pers.
Gefüllte Bagelschnitten gefüllt mit Rauchlachs, Frischkäse mit Kresse und Vitello Tonato	Fr.	10.50	p/Pers.
Mexikanische Quesadillas vegetarisch gefüllt	Fr.	5.50	p/Pers.

Die nachstehenden Menu-Vorschläge gelten ab mindestens 8 Personen

Suppen

Klare Suppen

Rindskraftbrühe mit Flädli oder Gemüsestreifen Fr. 9.80

Consommé vom Weiderind mit saisonalen Mini-Raviolinis Fr. 10.50

Gebundene Suppen

Zitronengras- Kokossüppchen Fr. 9.80
zusätzlich mit gebratener Garnele + Fr. 3.50

Gemüsesuppen Fr. 9.50

Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Preis nach Aufwand
Suppen nach Wunsch und Saison zubereiten

Suppen-Trianon

Verführung von Tomaten- Kresse- und Safransüppchen Fr. 10.80

Kalte Suppen

Klassische Gazpacho Andaluse Fr. 9.80
mit Gurken, Peperoni und Croutons

Gurkensuppe mit Joghurt Fr. 9.50

Sommerliche Früchtekaltschale Fr. 9.50

Salate

Bunter Blattsalat	Fr.	8.50
mit Ei oder Speck oder Croûtons	Fr.	9.00
Wildes Blattsalatkörbchen	Fr.	9.20
Gemischter Salat	Fr.	9.20
Nüsslisalat mit Croûtons und Speck (nur Saisonal erhältlich)	Fr.	13.50
Tomatensalat Caprese mit edlem Extra Virgin Olivenöl	Fr.	9.80

Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs (80g) dazu Randen-Meerrettichsalat Butter und Briochetoast	Fr.	17.50
Black-Tiger Garnelen auf spicy Mango-Avocadosalat begleitet von kleinem Salatbouquet	Fr.	16.90
Rindscarpaccio an herzhafter Zitronen-Olivenölvinaigrette serviert mit Rucola und gehobeltem Parmesan	Fr.	17.80
Rauchfisch Tartar mit Hüttenkäse fein abgeschmeckt und kleinem Blattsalatbouquet	Fr.	17.80

Hauptspeisen

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit frischem Gemüse und einer Auswahl der untenstehenden Beilagen. Für den Nachservice können Sie auch eine zweite Stärkebeilage verlangen. Folgende Beilagen bieten wir Ihnen an:

Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Safranrisotto, Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bäckerinkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Salzkartoffeln, Rösti, hausgemachten Butterspätzli, Cucus und sautierten Kartoffelgnocchi

Fleischgerichte vom Schwein

Schweinscarreebraten (ab 12 Personen) Fr. 28.50
an Rotweinsauce mit Traubenteilchen

Mit Aprikosen gespickter Schweinscarreebraten Fr. 29.90
an feinem Portweinjus

Gebratene Schweinsfiletmedaillons Natascha Fr. 37.80
mit Steinpilzen an Rahmsauce

Fleischgerichte vom Huhn

Pouletbrüstchen Toskana Fr. 29.50
gefüllt mit Mozzarella, umwickelt mit Speck,
im Eimantel gebraten und an Kräuterrahmsauce serviert

Saisonal gefülltes Pouletbrüstchen Fr. 29.50
auf cremigem Champignonsragout

Gebratenes Pouletbrüstchen Tropical Fr. 27.50
an Currysauce, mit Früchten garniert

Fleischgerichte vom Kalb

Glacierter Kalbscarreebraten (ab 12 Personen) Fr. 46.50
auf Eierschwämmli sauce

Saftig gebratenes Kalbssteak unter der Zitronenkruste Fr. 45.00
auf cremigem Steinpilzragout

Gebratene Kalbsfiletmedaillons
serviert an Morchel-Cognacrahmsauce Fr. 49.50

Kalbskronenbraten (ab 15 Personen)
auf der Platte präsentiert
serviert an Morchel-Cognacrahmsauce Fr. 52.00

Fleischgerichte vom Rind

Roastbeef an Sauce Bearnaise (ab 12 Personen)
auf der Platte präsentiert Fr. 39.80

Am Stück gebratenes Rindsfilet (ab 12 Personen)
an kräftiger Barolosauce Fr. 46.80

Gespickter Rindsschmorbraten (ab 12 Personen)
an Rotweinsauce Fr. 29.80

Fleischgerichte vom Lamm

Das klassische Lammrückenfilet Provençal
auf feinem mediterranem Ratatouille Fr. 39.80

In Kräutern, am Stück gebratenes Lammrack
serviert mit gedünsteten Speckbohnen Fr. 39.50

Aus dem Wasser

Albelifilets aus dem Vierwaldstättersee
an Dillsauce, mit Trockenreis und Blattspinat Fr. 29.50

Fischknusperli mit Sauce Tartare
garniert mit verschiedenen Salaten Fr. 26.90

Triologie von Black Tiger Crevetten im Körbchen
mit Pesto, sweet Chilli und Knoblauch-Olivienöl
serviert mit Basmatireis und Wokgemüse Fr. 32.80

Gebratene Lachstranche
auf buntem Gemüsebeet
an lauwarmer roter Zwiebelvinaigrette
serviert mit Salzkartoffeln Fr. 32.80

Beliebte Tellergerichte

Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüsebeilage	Fr. 25.80
Schweinscordonbleu Caprese gefüllt mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum Pommes frites und Gemüsebeilage	Fr. 29.50
Kalbsrahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüsebeilage	Fr. 39.90
Kalbs-Saltimbocca alla Romana Safranrisotto und Grilltomate	Fr. 39.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Luzerner Art mit Butterrösti	Fr. 34.90
Klassisches Kalbscordonbleu gefüllt mit würzigem Käse und Schinken Pommes frites und Gemüsebeilage	Fr. 42.00
Rumpsteak vom Irischem Hochlandrind an Pfeffersauce Pommes frites Gemüsebeilage	Fr. 34.00
Entrecôte vom Angus Rind (250g) mit hausgemachter Rotwein-Pfefferbutter Country Cuts und Bohnenbündeli im Speckmantel	Fr. 45.50

Vegetarisches

Für Vegetarische Gerichte steht Ihnen unser A la Carte Menu zur Verfügung.
Gerne beraten wir Sie bei einem Gespräch.

Unsere Klassiker

Menu 1 Les trois filets

Wildes Blattsalatkörbchen
an Honig-Balsamico Dressing

Rindsfilet an Sauce Bearnaise
Herzogin-Kartoffeln
Gemüsevariation

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Butternüdeli
Gemüsevariation

Schweinsfilet an Pfeffersauce
Trockenreis
Gemüsevariation

Dessert-Trianon Felmis

Menu komplett: Fr. 71.90
Salat: Fr. 9.20
Trois-Filet: Fr. 51.90
Dessert: Fr. 10.80

Menu 3 Das feine ‚Natascha‘

Tomaten-Ginrahmsuppe

Wildes Blattsalatkörbchen
mit Hausdressing

Schweinsfiletmedaillons
an Steinpilzrahmsauce
hausgemachten Butternudeln
Gemüsevariation

Lauwarmer Früchtegratin mit Vanilleeis

Menu komplett: Fr. 65.80
Suppe: Fr. 9.50
Salat: Fr. 9.20
Hauptgang: Fr. 37.80
Dessert: Fr. 9.90

Menu 2 Les deux filets

Kressesüppchen

Bunter Blattsalat im Knusperbrotring
mit Hausdressing

Rinds- und Kalbsfiletmedaillon
an Sauce Bearnaise
und Morchelrahmsauce
frittierte Kartoffelkräpfen
Gemüseallerlei

Flambierte Bananen
serviert im Crêpes
auf Vanillesauce

Menu komplett: Fr. 79.00
Suppe: Fr. 9.50
Salat: Fr. 9.00
Deux Filet: Fr. 49.50
(Hauptgang in 2 Gängen + Fr. 3.50)
Dessert: Fr. 11.00

Menu 4 Viva Italia

Gemischter Salat
an Hausdressing

Pouletbrüstchen Toskana
gefüllt mit Mozzarella, umwickelt von Speck
im Eimantel gebraten
serviert auf Pilzrahmsauce
Safranrisotto
Gemüsebeilage

Warme Waldbeeren mit Vanilleeis

Menu komplett: Fr. 47.30
Salat: Fr. 8.90
Hauptgang: Fr. 29.50
Dessert: Fr. 8.90

Gourmetmenu

Kleine Überraschung aus der Küche

Samtsüppchen von der Wasserkresse
mit in Cognac gebratener Jakobsmuschel

Buntes Blattsalatsträusschen im Knusperbrotring
auf Rucolabeet

begleitet von sautierter Kalbsleber

Frische Teigtaschen gefüllt mit Lachsmousse
serviert auf einem Weisswein-Kerbelschaum

Limonensorbet
mit prickelndem Prosecco

Am Stück gebratenes Kalbsfilet im Croûtonsmantel
auf kräftiger Demi-Glace mit Portweinreduktion
dazu luftiges, leicht getrüffeltes Kartoffelpüree
buntes Gemüse im Zucchettischiffchen

Variation von Hart- und Weichkäse
mit Birnenbrot und hausgemachtem Traubenchutney

Kleines Brownie von edler Schokolade
und süsser Jawa-Orange
begleitet von einer Kugel hausgemachtem Thymianrahmeis

Menu komplett: Fr. 116.70

Suppe: Fr. 12.50

Salat: Fr. 9.20

Vorspeise: Fr. 13.80

Sorbet: Fr. 8.20

Hauptgang: Fr. 46.50

Käse: Fr. 15.00

Dessert: Fr. 11.50

Desserts

Dessert-Trianon Felmis Lassen Sie sich durch uns inspirieren und beraten	Fr. 10.80
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	Fr. 7.80 Fr. 9.80
Heisse Waldbeeren mit Vanilleeis und Rahm	Fr. 8.90
Früchtegratin mit Sauerrahmeis	Fr. 9.90
Caramelköppli mit Rahmtupf	Fr. 8.20
2- farbiges Schokoladenmousse	Fr. 9.90
Hausgemachtes Tirami-su	Fr. 10.50
Panna Cotta	Fr. 7.90
Crème brûlée	Fr. 11.50
Flambierte Banane mit Vanilleeis im Crêpe	Fr. 12.50
Saisonales Parfait mit Früchten garniert	Fr. 12.50
Apfelchüechli mit warmer Vanillesauce	Fr. 11.00
Orangenbrownie mit Vanilleeis	Fr. 9.20
Käsevariation mit Birnenbrot	Fr. 15.00
Gedeck für mitgebrachte Desserts	Fr. 4.50

Selbstverständlich können wir auch andere süsse Träume nach Wunsch zubereiten.