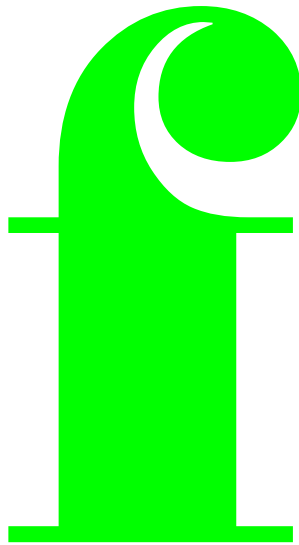


# *Menuvorschlage*



*Hotel-Restaurant Felmis  
Patrick + Ivo Schmidiger  
Kastanienbaumstrasse 91  
6048 Horw  
041 349 1919  
[www.felmis.ch](http://www.felmis.ch)  
[hotel@felmis.ch](mailto:hotel@felmis.ch)*

*gultig bis 31.07.2018*

## ***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. <b>Wir bitten Sie, für die Menubesprechung einen Termin mit uns zu vereinbaren.</b>
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 23.00 Uhr geöffnet, sonntags bis 22.00 Uhr. Auf Wunsch gehen wir für Sie bis max. 2.30 Uhr in die Verlängerung. Ab 24.00 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, Klimaanlage 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, Cuscus 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 Eierschwämmliisauce

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

Gebratene Kalbsfiletmedaillons  
serviert an Morchel-Cognacrahmsauce Fr. 49.50

### ***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 Kartoffelkrapfen  
Gemüseallerlei  
\*\*\*

Flammierte 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 Crépe	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.