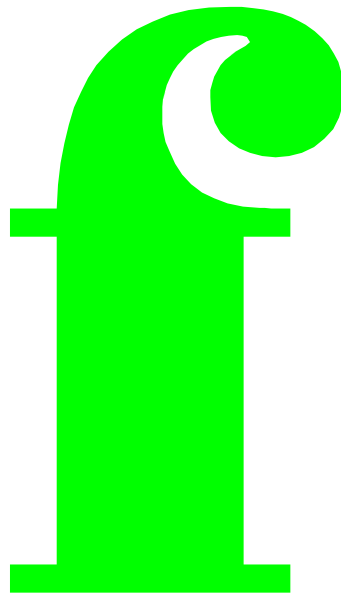


Menuvorschläge



*Hotel-Restaurant Felmis
Patrick + Ivo Schmidiger
Kastanienbaumstrasse 91
6048 Horw
041 349 1919
0800-felmis
www.felmis.ch
hotel@felmis.ch*

gültig bis 31.03.2011

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 zwei Tage vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl mitzuteilen. Bei grösseren Schwankungen behalten wir uns das Recht vor, die Differenz zu 50% zu verrechnen.
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	Modern renovierte Doppel- und Einzelzimmer mit Dusche, WC, TV, Telefon sowie Internetzugang via Wireless LAN werden wir gerne für Sie reservieren.
Rechnung	Selbstverständlich stellen wir Ihnen eine Gesamtrechnung zu.
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, Salztängeli, Nüssli	Fr.	2.00	p/Pers.
Aperogebäck: Hausgemachte Schinkengipfeli 3 Stück pro Person	Fr.	9.00	p/Pers.
Hausgemachte Pizzabrotecken: mit Tomaten, Oliven und Kräutern	Fr.	5.50	p/Pers.
Hobelkäse, Speck, Salami und Bündnerfleisch			Preis nach Aufwand
Hausgemachtes Knoblauchbrot	Fr.	8.50	p/Stk.
Diverse Rohkostgemüse mit speziellen Saucen	Fr.	3.80	p/Pers.
Apéro-Pyramide Standart (ab 20 Personen) bestückt mit Tomaten-Mozzarellaspiessli, Rohschinken, Kräutermousse, Garnelen an Sauce Calypso, Tafelspitz an Vinaigrette o.ä.	Fr.	16.00	p/Pers.
Apéro-Pyramide Deluxe (ab 20 Personen) bestückt mit Tomaten-Mozzarellaspiessli, Black Tiger Garnelen an Knoblauchöl, Graved Lax an Senfsauce, Roastbeef, Bio-Lammtrockenfleisch vom Uelihof, Mousse von frischen Waldpilzen und Kräutern o.ä.	Fr.	22.00	p/Pers.

Die nachstehenden Menu-Vorschläge gelten ab mindestens 8 Personen

Es freut uns, Sie bei uns im Felmis bewirten zu dürfen.
Geniessen Sie bei uns ein paar gemütliche Stunden bei einem feinen Essen.

Suppen

Suppen-Trianon Felmis Verführung von Tomaten-, Kresse- und Safransüppchen	Fr. 10.50
3 farbige Peperonisüppchen mit Salamichips	Fr. 10.50
Haselnusssuppe unter der Rahmhaube	Fr. 8.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli	Fr. 8.50
Hausgemachte Rindsbouillon mit Gemüsewürfel und Sherry	Fr. 8.50
Tomaten- oder Zucchettirahmsuppe	Fr. 9.20
Safran-Fischkraftbrühe mit Albeli-, Felchen- und Gemüsestreifen	Fr. 11.50
Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Suppen nach Wunsch und Saison zubereiten.	Preis nach Aufwand

Salate

Bunter Blattsalat mit Ei oder Speck und Croûtons	Fr. 8.20 Fr. 8.70
Wildes Blattsalatkörbchen	Fr. 8.90
Gemischter Salat	Fr. 8.90
Salatnest von Gurken- und Brüsselersalat an Joghurt-Dilldressing	Fr. 8.60
Nüsslisalat mit Croûtons und Speck	Fr. 11.50
Tomatensalat Caprese	Fr. 9.80

Kalte Vorspeisen

Blattsalatkarussell an Hausdressing mit grillierten Riesencrevetten und Parmesanspänen (3 Stück)	Fr. 14.50
Bunter Blattsalat an Joghurt-Dilldressing mit frittierten Fischknusperli	Fr. 14.80
Marinierter Craved Lachs (80g) mit Meerrettichschaum Butter und Brioche	Fr. 17.50
Crevetten Cocktail an Calypsosauce Butter und Brioche	Fr. 14.50
Kalbfleisch-Morchelterrine mit Selleriesalat und Sauce Cumberland	Fr. 16.50

Warme Vorspeisen

Black Tiger Crevetten aglio e olio (6 Stück) an Knoblauch-Olivenöl	Fr. 15.90
Black Tiger Crevetten mit Knoblauch und Olivenöl (3 Stück) auf Ratatouillesockel	Fr. 14.50
Albelifilets aus dem Vierwaldstättersee Saisonal zubereitet	Fr. 15.90
Saisonale Teigtaschen an saisonaler Sauce Teigwaren von Bottega Safra Luzern	Fr. 15.50
Frisches Waldpilzragout an Kräuterrahmsauce serviert im Blätterteighorn	Fr. 13.80

Vorspeisen-Trianon

3 verschiedene Vorspeisen nach Ihrer Wahl Mögliche Kreationen: kaltes Melonensüppchen mit Campari, Curry-Bananensüppchen, Waldpilz-Kräutermousse, Mousse vom Rauchlachs, Randen-Orangenmousse, Garnelen-Cocktail auf Chiffonade, Black-Tiger Crevetten an Knoblauch und Peperoncini, Rauchfisch nach Angebot, Rindfleischtartare, Tafelspitz an Vinaigrette, Chorizosalat usw. Gerne beraten wir Sie beim kreieren Ihres Trianons	Fr. 17.80
--	-----------

Hauptspeisen

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit reichhaltiger Gemüse garnitur 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, Felmiskartoffeln mit hausgemachter Pesto, Polentagnocchi, Kräuter- oder Polentaspätzli.

Fleischgerichte vom Schwein

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

Schwedenbraten Fr. 29.90
gespickt mit marinierten Zwetschgen

Glasierter Schweinskronenbraten (ab 15 Personen) Fr. 33.50
auf der Platte präsentiert, serviert an Pilzrahmsauce

Schweinsfiletmedaillons Natascha Fr. 37.80
mit Steinpilzen an Rahmsauce

Am Stück gebratenes Schweinsfilet Fr. 37.80
auf Calvadossauce mit Apfelteilchen

Fleischgerichte vom Huhn

Pouletbrüstchen Toskana Fr. 28.50
gefüllt mit Mozzarella, umwickelt mit Speck,
im Ei gebraten und auf Pilzragout serviert

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

Pouletbrüstchen im Erdnussmantel Fr. 27.50
auf Kräuterrahmspiegel

Fleischgerichte vom Kalb

Glacierter Kalbskarreebraten (ab 12 Personen) auf Eierschwämmli- und Cognacrahmsauce	Fr. 43.50
Kalbskronenbraten (ab 15 Personen) auf der Platte präsentiert serviert an Morchel-Cognacrahmsauce	Fr. 44.80
Saftig gebratenes Kalbssteak auf Cognac-Morchelrahmsauce	Fr. 44.50
Gebratene Kalbsfiletmedaillons „Calvados“ an Calvadosrahmsauce, serviert mit gefülltem Apfel	Fr. 46.50
Am Stück gebratenes Kalbsfilet à l'orange	Fr. 46.50

Fleischgerichte vom Rind und Lamm

Gespickter Rindsschmorbraten (ab 12 Personen) an Rotweinsauce	Fr. 29.80
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. 44.80
Lammracks auf Kräuterpanade	Fr. 39.80
Lammrückenfilet provençale	Fr. 37.80

Hauspezialitäten

Pferdefilet Palm Beach, auf heissem Stein	Fr. 42.50
Zartes Lammrückenfilet, auf heissem Stein	Fr. 42.50
Deux Filets Felmis Rinds- und Kalbsfiletmedaillon an Sauce Bearnaise und Morchelrahmsauce	Fr. 46.50
Rindskotelette (400g) mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 45.50

Beliebte Tellergerichte

Hong Kong Teller Curry-Pouletgeschnetzeltes im Reising serviert und mit Früchten garniert	Fr. 26.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüsebeilage	Fr. 25.80
Schweinscordonbleu Caprese gefüllt mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum Pommes frites und Gemüsebeilage	Fr. 29.50
Schweinssteak Mexikaner Art an Peperonata, dazu Pommes frites	Fr. 28.50
Kalbsrahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüsebeilage	Fr. 39.50
Kalbs-Saltimbocca alla Romana Safranrisotto Basilikum-Tomate	Fr. 38.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Luzerner Art mit Butterrösti	Fr. 34.90
Kalbscordonbleu gefüllt mit würzigem Käse und Schinken Pommes frites und Gemüsebeilage	Fr. 41.00
Rumpsteak an rosa Pfeffersauce Pommes frites Gemüsebeilage	Fr. 34.00
Rindsentrecôte an Sauce Bearnaise Kartoffelkrapfen Gemüsebeilage	Fr. 39.80
T-Bonesteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu gebratene Specktranchen und Grilltomaten Country fries	Fr. 45.50

Vegetarisches

Bananencurry serviert im Reisring Garniert mit Früchten	Fr. 22.00
Zucchettipiccata serviert mit Tomatenspaghetti	Fr. 21.50
Auberginen Cordon-bleu mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 21.50
Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzen vom Wald an Rahmsauce serviert im Reisring	Fr. 24.50
Saisonale Teigtaschen an passender Sauce	Fr. 22.50

Aus dem Wasser

Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee saisonal zubereitet	Fr. 32.50
Albelifilets aus dem Vierwaldstättersee an Pernod-Dillsauce, mit Trockenreis und Blattspinat oder Müllerin Art mit Mandeln und Salzkartoffeln	Fr. 28.50 Fr. 28.50
Fischknusperli mit Sauce Tartare garniert mit verschiedenen Salaten	Fr. 26.50
Pangasiusfilet auf Lemongrasssauce Kefen und Basmatireis	Fr. 27.50
Black Tiger Crevetten mit Knoblauch, Kräuter und Tomaten Blattspinat und Peperonireis	Fr. 29.80

Gourmetmenus

Sie können aus den verschiedenen Menus auch nur einzelne Gänge aussuchen, und Ihr Lieblingsmenu selber zusammenstellen.

Menu 1

Salatnest von Gurken und Brüsseler
an Joghurt-Dilldressing

Rindsfilet an Sauce Bearnaise
Herzogin-Kartoffeln

Gemüsevariation

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Butternüdeli

Gemüsevariation

Schweinsfilet an Pfeffersauce
Trockenreis

Gemüsevariation

Dessert-Trianon Felmis

Menu komplett: Fr. 68.20

Salat: Fr. 8.60

Trois-Filet: Fr. 48.80

Dessert: Fr. 10.80

Menu 2

Kressesüppchen

Bunter Blattsalat
mit Hausdressing

Albelifilets aus dem
Vierwaldstättersee

Pernod-Dillrahmsauce

Trockenreis

Gebratenes Kalbssteak
an Cognac-Morchelrahmsauce

Butternudeln

Saisongemüse

Sorbet-Sinfonie mit passenden Gügs

Menu komplett: Fr. 88.60

Suppe: Fr. 9.20

Salat: Fr. 8.20

Vorspeise: Fr. 15.90

Hauptgang: Fr. 44.50

Dessert: Fr. 10.80

Menu 3

Bouillon mit Gemüsewürfeln

Blattsalatkarussell an Hausdressing

Lammrückenfilet provençale

Rosmarinkartoffeln

Gemüsebouquet

Dessert nach Wahl

Menu komplett: Fr. 63.70

Suppe: Fr. 8.50

Salat: Fr. 8.20

Hauptgang: Fr. 37.80

Dessert: Fr. 9.20

Menu 4

Tomaten-Ginrahmsuppe

Wildes Blattsalatkörbchen
mit Hausdressing

Schweinsfiletmedaillons

an Steinpilzrahmsauce

Butternudeln

Gemüsevariation

Waldbeergratin mit Vanilleeis

Menu komplett: Fr. 65.80

Suppe: Fr. 9.20

Salat: Fr. 8.90

Hauptgang: Fr. 37.80

Dessert: Fr. 9.90

Menu 5

Gemischter Salat
an Hausdressing

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

Safranrisotto
Gemüsebeilage

Warme Waldbeeren mit Vanilleglace

Menu komplett: Fr. 46.30

Suppe: Fr. 8.90

Hauptgang: Fr. 28.50

Dessert: Fr. 8.90

Menu 6

Safran-Fischkraftbrühe
mit Albeli-, Felchen- und Gemüsestreifen

Bunter Blattsalat
marinierte Black Tiger Crevetten
Süss-Sauerdressing

Seeteufelmedaillon im Eimantel
auf Tomaten- Zucchettisockel

Randenreis

Basilikumspinat

Zitronensorbet mit Noilly Prat

Menu komplett: Fr. 70.50

Suppe: Fr. 11.50

Salat: Fr. 14.50

Hauptgang: Fr. 34.00

Dessert: Fr. 10.50

Menu 7

Black Tiger Crevetten
mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl
auf Ratatouillesockel

Nüsslisalat an Hausdressing
mit gehacktem Ei

Kalbfleischröllchen Caprese
gefüllt mit Mozzarella und Basilikum
auf Merlotrotweinsauce

hausgemachte Polentta-Gnocchi
Gemüseallerlei

Panna Cotta mit warmen Waldbeeren

Menu komplett: Fr. 72.30

Vorspeise: Fr. 14.50

Salat: Fr. 11.50

Hauptgang: Fr. 37.50

Dessert: Fr. 8.80

Menu 8

Bunter Blattsalat
an hausgemachter Italienischer Dressing
mit frischen Waldpilzen

Rinds- und Kalbsfiletmedaillon
an Sauce Bearnaise
und Morchelrahmsauce
frittierte Kartoffelkrapfen

Gemüseallerlei

Flammierte Bananen
serviert im Crêpes
auf Vanillesauce

Menu komplett: Fr. 67.00

Salat: Fr. 9.50

Hauptgang: Fr. 46.50

Dessert: Fr. 11.00

Menu 9

Dreifarbige Peperonisüppchen

Trockenfleisch Carpaccio
mit Olivenöl und Balsamico
gehobelter Parmesan

Rosa gebratenes Rindsentrecôte
an Rotweinsauce mit Traubenteilchen
Spinatgnocchi
Gemüsevariation

Willisauerringli-Parfait
mit Fruchtgarniture und Rahmtupf

Menu komplett: Fr. 74.30
Suppe: 10.50
Vorspeise: Fr. 14.80
Hauptgang: Fr. 38.50
Dessert: Fr. 10.50

Menu 10

Blumenkohlsüppchen

Bunter Blattsalat
mit gebratenem Rohschinken
an Balsamicodressing

Marriage von Rauch- und Graved Lachs-Tartar
an Meerrettichschaum
dazu Briochetoast

Kalbsschnitzel Caroline
gefüllt mit Mango-Chutney
serviert auf Curry-Kokossauce
Trockenreis und Früchtegarnitur

Schokoladenmousse black and white

Menu komplett: Fr. 84.00
Suppe: Fr. 9.20
Salat: Fr. 8.90
Vorspeise: Fr. 16.50
Hauptgang: Fr. 39.50
Dessert: Fr. 9.90

Menu 11

Kresse- Mascarponesuppe

Blattsalatkarussell
an Hausdressing

Frische Waldpilze
an Kräuterrahmsauce
serviert im Blätterteighorn

Grapefruitsorbet mit Campari

Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon
an kräftiger Barolosauce
mit Balsamico

Herzoginnenkartoffeln
Zucchettischiffchen

Parfait Grand Marnier
mit warmen Waldbeeren

Menu komplett: Fr. 95.40
Suppe: Fr. 9.20
Salat: Fr. 8.20
Vorspeise: Fr. 13.80
Sorbet: Fr. 8.20
Hauptgang: Fr. 44.50
Dessert: Fr. 11.50

Menu 12

Kleine Überraschung aus der Küche

Klare Rindskraftbrühe
mit Morchelstreifen und Cognac

Nüsslisalat
begleitet von sautierter Kalbsleber

Teigtaschen gefüllt mit Lachs
serviert an Kräuterschaumsauce

Limonensorbet
parfümiert mit Prosecco

Kalbsfiletmedaillons à l'orange (140g)
Kartoffelkrapfen
Gemüsekörbchen

Käsevariation mit Birnenbrot

Kokosglace begleitet
von exotischen Früchten

Menu komplett: Fr. 104.30

Bitte beachten Sie unsere saisonal wechselnden Degumenus

Desserts

Dessert-Trianon Felmis Lassen Sie sich durch uns inspirieren und beraten	Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	Fr. 7.80 Fr. 9.80
Heisse Waldbeeren mit Vanilleeis und Rahm	Fr. 8.90
Flambierte Banane mit Vanilleeis	Fr. 11.50
Früchtegratin mit Vanilleeis	Fr. 9.90
Caramelköppli mit Rahmtupf	Fr. 8.20
2- farbiges Schokoladenmousse	Fr. 9.90
Saisonales Parfait mit Früchten garniert	Fr. 12.50
Parfait Grand-Marnier mit heissen Waldbeeren	Fr. 11.50
Hausgemachtes Tirami-su	Fr. 10.50
Diverse Sorbets mit Schnaps	Fr. 10.50
Sorbet Sinfonie mit passenden Gügs	Fr. 10.80
Diverse Coupes und Saisondesserts	Fr. 9.20
Apfelchüechli mit warmer Vanillesauce	Fr. 11.00
Käsevariation mit Birnenbrot	Fr. 15.00
Gedeck für mitgebrachte Desserts	Fr. 4.50

Selbstverständlich können wir auch andere süsse Träume nach Wunsch zubereiten.