

Menuvorschlage

2025

(ab 15 Personen)



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

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 Schwankungen, höher als 10 % der reservierten Personenzahl, erlauben wir uns die bestellte Personenzahl in Rechnung zu stellen.
Menuwahl	Der Höhepunkt eines jeden Banketts ist die kulinarische Verwöhnreise. Gerne stehen wir Ihnen beim komponieren ihres Menus mit Rat und Tat zur Verfügung. Wir bitten Sie, für die Besprechung ihres Anlasses einen Termin mit uns zu vereinbaren.
Weine	Sicherlich lässt sich in unserem gut ausgestatteten Weinkeller der passende Tropfen zu den gewählten Speisen finden. Gerne beraten wir Sie beim Aussuchen der Weine.
Preise	Die Preise verstehen sich inklusive 8.1% 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 ist deshalb wichtig, dass sie uns die Zeit und Dauer eventueller Darbietungen bekanntgeben.
Musik	Musikalische Unterhaltungen und Darbietungen sind nur bis 22.00 gestattet.
Bankettzeiten	Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Bankette welche am Mittag stattfinden, den Saal bis maximal 16.30 Uhr nutzen können. Unsere Terrasse kann für Bankette maximal bis 22.00 h genutzt werden.
Verlängerung	Unser Restaurant ist täglich bis 23.00 Uhr geöffnet. Auf Wunsch gehen wir für Sie bis max. 2.00 Uhr in die Verlängerung. Ab 24.00 Uhr belaufen sich die Kosten auf Fr. 200.00 pro angebrochene Stunde.
Übernachtung	Gerne reservieren wir für Ihre Gäste ein modernes Doppel- oder Einzelzimmer mit Dusche, WC, TV, 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 Apéros

Getränke

Unser Hausapéro „Gisele“	Fr.	49.50	pro Liter
Hausgemachter Eistee mit saisonalen Früchten	Fr.	13.50	pro Liter
Cynar, Campari, Martini etc.	Fr.	9.00	
Frischgepresster Orangensaft	Fr.	15.00	pro L
Weine nach unserer Weinkarte			

Happas

Snacks

Chips, Salzstängeli, Grisini Fr. 4.00 p/Pers.

Pequeño

Grisini, Parmesanmöckli und Oliven Fr. 8.50 p/Pers.

Mediano

Bruchetta, Trockenfleisch, Oliven und Parmesan Fr. 10.50 p/Pers.

Mayor

Tortillaroulade, Bruchetta, Oliven, Parmesan, Trockenfleisch und Garnele Fr. 14.50 p/Pers.

Knackige Rohkostgemüse mit Dipp Fr. 6.50 p/Pers.

Die nachstehenden Menu-Vorschläge gelten ab mindestens 12 Personen

Suppen

Hausgemachte Consommé vom Weiderind mit saisonaler Einlage	Fr. 14.00
Saisonale Crèmesuppen mit Rahmhaube	Fr. 11.80

Salate

Knackige Blattsalatschüssel an Hausdressing mit Croûtons	Fr. 9.20
Gemischte Salatschüssel an Hausdressing mit Knuspercroutons mit saisonalen Blatt- und angemachten Salaten	Fr. 11.00
Nüsslisalat mit Croûtons und Speck (nur saisonal erhältlich)	Fr. 13.50

Vorspeisen

Duett von der Garnele Aglio e Olio und im Pankomantel, dazu rassiger Dipp	Fr. 15.90
Gebratene Entenleber auf Brioche dazu Apfelschnitze an weissem Portwein	Fr. 24.50
Tatar vom Weiderind mit geröstetem Briochetoast und Butter	Fr. 23.50
Vitello Tonnato vom Milchkalb Sous vide gegart, dünn aufgeschnitten an feiner Thunfischsauce	Fr. 22.50
Feinster Rauchlachs (80gr.) dazu Randen-Meerrettichsalat Toast und Butter	Fr. 22.50

Hauptspeisen

Unsere stets frisch zubereiteten Speisen werden für Sie und Ihre Gäste, mit viel Liebe komponiert und arrangiert.

Wir achten sehr auf Regionalität, Frische und Saisonalität.

Deshalb setzen wir, wo immer möglich, auf die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten und Lieferanten.

Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, sprechen sie ungeniert mit uns über die Änderungsmöglichkeiten.

Fleischiges...

...vom Schwein

Carréebraten vom Luzerner Schwein an Trockenaprikosen-Jus Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	Fr. 34.50
Schnitzel vom Luzerner Schwein an Pilzrahmsauce dazu Butternudeln und saisonales Marktgemüse	Fr. 32.50
Cordonbleu vom Luzerner Schwein gefüllt mit Bergkäse und Schinken Pommes frites und saisonales Marktgemüse	Fr. 37.50

...vom Huhn

Pouletbrust Toscana serviert auf cremigen Champignons gefüllt mit Mozzarella, umwickelt mit Speck, im Eimantel gebraten Safranrisotto und saisonales Marktgemüse	Fr. 34.50
Gebratene Pouletbrust im Kokosmantel serviert auf leichter gelber Currysauce dazu Basmatireis	Fr. 33.50
Jogi's Pouletragout Tandoori-Style an rassisger Sauce mit Gemüse und Kichererbsen dazu mit Jasminreis	Fr. 33.50

...vom Lamm

Rückenfilet vom Irischen Lamm im Kräutermoos, an Jus mit Knoblauch und Rosmarin serviert mit Lyonerkartoffen und grünen Speck-Bohnen	Fr. 51.50
--	-----------

...vom Kalb

Sous vide gegarter Kalbsrücken mit leichter Cognac-Morchelrahmsauce, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Marktgemüse	Fr. 53.50
Gebratenes Steak unter der Zitronenkruste mit seinem Jus dazu Tagliatelle und saisonales Marktgemüse	Fr. 52.00
Kalbsschnitzel-Involtini Pavarotti gefüllt mit Rucola, Pinien und Parmesan an Trockentomatenjus, dazu Piemonteser Tagliatelle und grillierte Cherrytomaten	Fr. 44.50
Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei mit seinem Jus, dazu Ratatouille und Parmesanrisotto	Fr. 43.50
Geschnetzeltetes «Luzerner Art» an Champignonrahmsauce, dazu Butterrösti und saisonales Marktgemüse	Fr. 38.00
Klassisches Cordonbleu vom Milchkalb gefüllt mit würzigem Käse von der Chretzealp und Schinken serviert mit Pommes frites und saisonalem Marktgemüse	Fr. 44.80

...vom Rind

Sous vide gegartes Roastbeef vom Irischen Weiderind an Sauce Bearnaise serviert mit Kartoffelkroketten und saisonalem Marktgemüse	Fr. 47.50
Filet vom Weiderind an Trüffeljus serviert mit Sellerie-Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse	Fr. 56.00
Schmorbraten vom Weiderind an Rotweinreduktion, dazu Parmesanrisotto und saisonales Marktgemüse	Fr. 42.50
Entrecôte vom Irischen Rind (200g) mit Whisky-Pfeffersauce Äplerpolenta und saisonales Marktgemüse	Fr. 48.50

Aus dem Wasser

Filets von der Felche aus dem Vierwaldstättersee
gebraten nach Müllerin Art
an Mandelbutter
serviert mit Petersilienkartoffeln und Kefen Fr. 36.90

Filet vom Dorsch an Safranbeurre-blanc
serviert mit Reistürmchen
dazu Cashew-Blattspinat Fr. 39.00

Fleischlos glücklich

Sri Lankesisches Gemüsecurry
mit Kichererbsen und Fried Rice Fr. 32.00

Trüffelraviolini an Salzeibutter,
mit frittiertem Rucola Fr. 33.50

Saisonales fleischloses Gericht (Sprechen Sie mit uns)

Unsere Felmis - Klassiker

Menu 1 «Les trois filets»

Saisonale Salatschüssel mit Kräutercrunch
an saisonaler Vinaigrette

Filet vom Weiderind mit Sauce Bearnaise
Kartoffelkroketten
Saisonales Marktgemüse

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Butternudeln
saisonales Marktgemüse

Schweinsfiletmedaillon mit Rosa Pfeffersauce
Trockenreis
Portweinrataouille

Amalfie Glusterli,
Kugel Zitronensorbet mit einem Shot Limoncello

Menu komplett: Fr. 84.10
Salat: Fr. 9.20
Trois-Filet: Fr. 66.00
Dessert: Fr. 8.90

Menu 2 «Les deux filets»

Karotten-Ingwersuppe mit Knuspereffekt

Filets von der Felche aus dem Vierwaldstättersee
mit Safransauce und Cashewnuss-Spinat

Rinds- und Kalbsfiletmedaillon
mit Sauce Bearnaise
und Morchel-Cognacsauce
Kartoffelgratin
saisonales Marktgemüse

Joghurt Panna cotta
mit saisonalem Früchtepüree

Menu komplett: Fr. 96.40
Suppe: Fr. 11.50
Fisch: Fr. 17.50
Deux Filet: Fr. 56.50
(Hauptgang in 2 Gängen + Fr. 5.50)
Dessert: Fr. 9.90

Menu 3 «Natascha»

Sellerie-Apfelsuppe mit Apfelkaramelle

Kleines Tartar vom Weiderind
mit Briochetoast und Butter

Filetmedaillons vom Luzerner Säuli
mit Steinpilzrahmsauce
Butternudeln
saisonales Marktgemüse

Lauwarmer Früchtegratin mit Frozen Yoghurt

Menu komplett: Fr. 82.50
Suppe: Fr. 11.50
Tartar: Fr. 15.50
Hauptgang: Fr. 44.50
Dessert: Fr. 11.00

Menu 4 «Mediterrana»

Gemischte Salatschüssel
mit Hausdressing und Granatapfel

Pouletbrust Toskana
gefüllt mit Mozzarella und Basilikumpesto
umwickelt von Speck,
im Eimantel gebraten,
serviert auf Pilzrahmsauce
Safranrisotto
saisonales Marktgemüse

Crema Catalana

Menu komplett: Fr. 56.50
Salat: Fr. 11.00
Hauptgang: Fr. 34.50
Dessert: Fr. 11.00

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	Fr. 9.50 Fr. 11.00
Heisse Waldbeeren mit Vanilleeis und Rahm	Fr. 9.80
Saisonaler Früchtegratin mit hausgemachtem Frozen Yoghurt	Fr. 11.00
Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 8.50
Cheesecake mit Passionsfruchtcoulis und Butterkeks	Fr. 11.00
Hausgemachtes Cantuccini-Tirami-su	Fr. 10.50
Crema Catalana	Fr. 11.00
Erfrischendes Yoghurt-Panna Cotta mit Mangopurée	Fr. 9.90
Mascarponecrème mit marinierten Amarenakirschen	Fr. 11.00
Luftiges Oreomousse mit Rahmtupf	Fr. 11.00
Hausgemachtes Schokoladenbrownie mit Blutorangensorbet	Fr. 12.50
Käsevariation von unserem Haus-Fromagier Barmettler mit Nussbrot und Feigensenf	Fr. 15.00
Gedeck für mitgebrachte Desserts	Fr. 5.50

*Haben Sie nicht das gefunden, was Ihren Wünschen entspricht?
Sprechen Sie ungeniert mit uns über die Möglichkeiten!*