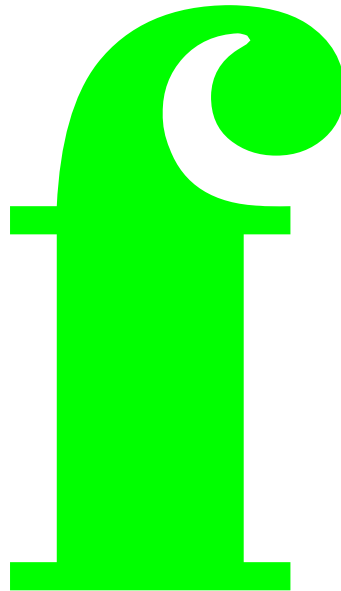


Menuvorschlage

2021



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 7.7% 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, sonntags bis 21.00 Uhr. Auf Wunsch gehen wir für Sie bis max. 2.00 Uhr in die Verlängerung. Ab 24.00 Uhr belaufen sich die Kosten auf Fr. 150.00 pro angebrochene Stunde.
Übernachtung	Gerne reservieren wir für Ihre 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 Apéros

Getränke

Unser Hausapéro „Tinto de verano“	Fr.	7.50	pro Glas
Hausgemachter Eistee mit saisonalen Früchten	Fr.	13.50	pro Liter
Cynar, Campari, Martini etc.	Fr.	8.50	
Frischgepresster Orangensaft	Fr.	15.00	pro L
Weine nach unserer Weinkarte			

Happas

Snacks

Chips, Salzstängeli, Apéromandeln Fr. 3.50 p/Pers.

Pequeño

Apéromandeln, Focaccia und Oliven Fr. 7.50 p/Pers.

Mediano

Apéromandeln, Focaccia, Oliven und Parmesan Fr. 9.50 p/Pers.

Mayor

Apéromandeln, Focaccia, Oliven, Parmesan und Chorizo Fr. 12.50 p/Pers.

Knackige Rohkostgemüse mit Dipp Fr. 5.50 p/Pers.

Pan con Tomate Fr. 9.20 p/Pers.
Röstbrotsciben mit Tomatenpassata,
Jamon und Kräuteröl

Gamba al ajillo mit Jamon-Stroh und Aioli Fr. 4.80 p/Stk.

Die nachstehenden Menu-Vorschläge gelten ab mindestens 12 Personen

Suppen

Consommé vom Weiderind mit saisonaler Einlage	Fr. 10.50
Saisonale Crèmesuppen mit Rahmhaube	Fr. 10.80

Salate

Knackige Blattsalatschüssel an Hausdressing mit Croûtons	Fr. 8.90
Gemischte Salatschüssel an Hausdressing mit Knusper mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten	Fr. 9.80
Nüsslisalat mit Croûtons und Speck (nur saisonal erhältlich)	Fr. 13.50

Vorspeisen

Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch (80g), Gurken-Sesamsalat und Soya-Ingwergel	Fr. 21.50
Waldpilzragout mit gebratener Gänseleber Portwein-Echalotten	Fr. 20.50
Weiderind-Tatar auf geröstetem Briochetoast weisses Tomaten-Eis	Fr. 18.80
Crèige Bramatapolenta, Napf-Zigersauce, glasierte Trauben & Baumnüsse	Fr. 17.50

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 Kräuterschwein Fr. 31.00
an Trockenaprikosen-Jus
Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse

Schnitzel vom Kräuterschwein an Pilzrahmsauce Fr. 26.50
dazu Butternudeln und
saisonales Marktgemüse

Cordonbleu vom Kräuterschwein Fr. 34.50
gefüllt mit Mozzarella, Trockentomaten, Pesto und
Rohschinken, Pommes frites und saisonales Marktgemüse

...vom Huhn

Poulet Suprême gefüllt mit Kräuterfarce Fr. 29.50
dazu weisse Tomatenbutter-Sauce
Papardelle und saisonales Marktgemüse

Saisonales Geflügelgericht (sprechen sie mit uns)

...vom Lamm

Rückenfilet vom Entlebucher Biosphärenlamm Fr. 49.50
im Kräutermoos, an Kalbsjus mit schwarzem Knoblauch
serviert mit Kräuterbratkartoffeln und tomatierten grünen Bohnen

...vom Kalb

Sous vide Kalbsrücken mit seinem Jus, dazu Erbsenpüree und Wurzelgemüse	Fr. 48.50
Kalbssteak -warme Jahreszeit > grilliert, mit Grillkonfitüre, serviert mit Kräuterbratkartoffeln und saisonalem Ofengemüse -kalte Jahreszeit > gebraten, mit leichter Cognac-Morchelrahmsauce dazu Älplerpolenta und saisonales Marktgemüse	Fr. 47.50
Schnitzel vom Weidekalb an Pilzrahmsauce serviert mit Butternudeln und saisonaalem Marktgemüse	Fr. 39.90
Saltimbocca vom Weidekalb mit seinem Jus, dazu Rotweinrataouille und Parmesanrisotto	Fr. 41.00
Geschnetzeltes vom Weidekalb «Luzerner Art» an Champignonrahmsauce, dazu Butterrösti und saisonales Marktgemüse	Fr. 36.90
Klassisches Cordonbleu vom Weidekalb gefüllt mit würzigem Käse und Schinken serviert mit Pommes frites und saisonalem Marktgemüse	Fr. 44.50

...vom Rind

Niedertemperatur gegartes Roastbeef an Sauce Bearnaise serviert mit Kartoffelkroketten und saisonalem Marktgemüse	Fr. 42.50
Filet vom Weiderind an geräuchertem Kalbsjus serviert mit Sellerie-Kartoffelpüree und saisonalem grünen Gemüse	Fr. 52.00
Schmorbraten vom Weiderind (ab 12 Personen) an Rotweinreduktion, dazu Parmesanrisotto und saisonaales Marktgemüse	Fr. 36.50
Entrecôte vom Irischen Hochlandrind (200g) -warme Jahreszeiten > grilliert, mit Chimichurri dazu Baked Potatoe mit Sour Cream und saisonales Ofengemüse -kalte Jahreszeiten > gebraten mit Whisky-Pfefferjus	Fr. 45.50
Älplerpolenta und saisonales Marktgemüse	Fr. 46.50

Aus dem Wasser

Filets vom Albeli aus dem Vierwaldstättersee saisonale Beilagen und Sauce (sprechen Sie mit uns)	Fr. 32.50
Filet vom Gelbflossen-Thunfisch mit gesäuertem Sushireis Pak Choi und Umamisud	Fr. 38.00
Filet vom Kabeljau mit Karottenpüree Borlottibohnencassoulet, Buttermilchschaum und Estragonöl	Fr. 39.00

Meat-Lover`s only !

Ein ganz besonderes Fleischerlebnis für wahre Karnivoren! Alle unsere Edelstücke werden von unserer Hausmetzgerei Matter 4-6 Wochen am Knochen trockengereift. Dazu reichen wir jeweils Baked Potatoe mit Sour cream, Ofengemüse, schwarzes Küchengold (Kalbsjus) und erlesenes Salz & Pfeffer – ein Fest für Puristen!

Ab 4 Personen

Tomahawk-Steak 400g p.P.	Fr. 79.00 p.P.
Kalbskotelette 400g p.P.	Fr. 79.00 p.P.
Schweinskotelette 300g p.P.	Fr. 49.00 p.P.
Spareribs 500g p.P.	Fr. 39.00 p.P.

Fleischlos glücklich

Sri Lankesisches Gemüsecurry mit Kichererbsen und Fried Rice	Fr. 27.50
Hausgemachte Tagliatelle mit Parmesancreme, dazu knuspriger Räuchertofu im Tempuramantel	Fr. 26.50
Saisonales fleischloses Gericht (Sprechen Sie mit uns)	

Unsere Felmis - Klassiker

Menu 1 **«Les trois filets»**

Saisonale Salatschüssel mit Kräutercrunch
Sherryessig-Distelölvinaigrette

Filet vom Weiderind mit Sauce Bearnaise
Kartoffelkroketten
Saisonales Marktgemüse

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
hausgemachte Butternudeln
saisonales Marktgemüse

Schweinsfiletmedaillon mit Kräuterjus
Parmesanrisotto
Portweinrataouille

Cheesecake mit Passionsfruchtcoulis

Menu komplett: Fr. 74.40
Salat: Fr. 8.90
Trois-Filet: Fr. 54.50
Dessert: Fr. 11.00

Menu 3 **«Natascha»**

Sellerie-Apfelsuppe mit Apfelkaramelle

Kleines Tartar vom Weiderind
mit Speckmarmelade und gepickelter Zwiebel

Filetmedaillons vom Kräuterschwein
mit Steinpilzrahmsauce
hausgemachte Butternudeln
saisonales Marktgemüse

Lauwarmer Früchtegratin mit Frozen Yoghurt

Menu komplett: Fr. 65.80
Suppe: Fr. 9.80
Tartar: Fr. 14.50
Hauptgang: Fr. 39.50
Dessert: Fr. 11.00

Menu 2 **«Les deux filets»**

Karotten-Ingwersuppe mit Knuspereffekt

Filets vom Albeli aus dem Vierwaldstättersee
mit Sepiaschaum und Zitronenspinat

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

Joghurt Panna cotta
mit saisonalem Früchtepüree
und Sablébrösel

Menu komplett: Fr. 86.20
Suppe: Fr. 9.80
Fisch: Fr. 14.00
Deux Filet: Fr. 52.50
(Hauptgang in 2 Gängen + Fr. 4.50)
Dessert: Fr. 9.90

Menu 4 **«Mediterrana»**

Gemischte Salatschüssel
mit Hausdressing und Kichererbsen

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

Crema Catalana

Menu komplett: Fr. 52.30
Salat: Fr. 9.80
Hauptgang: Fr. 31.50
Dessert: Fr. 11.00

«*Felmis – Ereignismenu*»

l'amuse bouche

Crystal bread | Chorizo | pickled lemon

le Premier

Rindertatar | Kokoskohle | gebeiztes Eigelb | Waldpilze

la Soup

Gerösteter Blumenkohl | Liebstöckel | Buchweizen | Alpbutter

le Deuxième

Purple Curry | Heilbutt | Meerspargel | Puffreis

le Soulagement

Cassis | Cava | Yuzu

le Principal

Entlebucher Kalbsrücken | Süsskartoffel | Kardamom | Kalbsjus | Zwiebel

le Pre-dessert

Lindas Bombe – geeister Coquito

le Fromage

Barmettlers edle Auswahl von Weich- und Hartkäse aus der Region
hausgemachtes Früchtebrot | Portweinkonfitüre mit Zwiebeln

la Grande finale

Grüner Apfel | Weisse Schokolade | Meringue | Blue Matcha

le Menu complet: Fr. 131.60

le Premier: Fr. 16.50

la Soup: Fr. 10.80

le Deuxieme: Fr. 18.40

le Soulagement: Fr. 8.90

le Principal: Fr. 48.50

le Fromage: Fr. 15.00

la Grande finale: Fr. 13.50

Desserts

Frischer Fruchtsalat	Fr.	8.50
mit Rahm oder Kirsch	Fr.	9.80
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.	9.90
Hausgemachtes Cantuccini-Tirami-su	Fr.	10.50
Crema Catalana	Fr.	11.00
Erfrischendes Yoghurt-Panna Cotta mit Mangopurée	Fr.	9.70
Luftige Waffel mit Kondensmilch-«Dulce de Leche» und Beerencoulis	Fr.	11.50
Frisch zubereitete Apfelhüechli mit warmer Vanillesauce	Fr.	11.90
Zweifarbige Schokoladenbrownie mit Hausgemachtem Orangensorbet	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!*