



ZENTRUM
NEU-SCHÖNSTATT
RESTAURANT

Menüvorschläge

HOTEL/RESTAURANT
SEMINARE
VERANSTALTUNGEN
SPIRITUALITÄT

Zentrum Neu-Schönstatt
Josef-Kentenich-Weg 1
8883 Quarten
T +41 81 511 02 00

reception@neuschoenstatt.ch
www.neuschoenstatt.ch

Liebe Gäste

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse, einen Anlass bei uns im Zentrum Neu-Schönstatt durchzuführen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Angebote, die Ihnen helfen, ein für Sie passendes, genussvolles Menü zusammen zu stellen. Selbstverständlich sind wir gerne bereit, auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen einzugehen. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Menü-Zusammenstellung. Für ein persönliches Gespräch wenden Sie sich bitte an:

Verena Walder Restaurationsleiterin
Bea Bojaxhiu Stellvertretende Restaurationsleiterin

Beachten Sie die allgemeinen Hinweise, damit wir Sie mit einem reibungslosen Ablauf überzeugen können.

Sie und Ihre Gäste in unserem Haus begrüßen und verwöhnen zu dürfen, ist uns eine Freude. Wir setzen alles daran, Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis in wohlthuender Atmosphäre zu bescheren.

UNSERE SPEISESÄLE

Saal mit Bühne 120 bis 140 Sitzplätze
grosser Speisesaal 80 Sitzplätze
beide Säle 200 Sitzplätze

Die erwähnten Säle sind durch Zwischenwände abgetrennt.
Bei geöffneten Wänden, bietet der Saal Platz für 200 Personen.

Kleiner Speisesaal 40 Sitzplätze
Restaurant 60 Sitzplätze
Terrasse 60 Sitzplätze

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich 08.00 bis 21.00 Uhr
Für angemeldete Bankette auch spätere Schlusszeiten.

ALLGEMEINE HINWEISE

Menübesprechung	Selbstverständlich unterstützen wir Sie gerne bei der Planung Ihres Festes und stellen mit Ihnen das passende Menü zusammen. Bitte vereinbaren Sie vorgängig einen Termin.
Ihr Menü	Vorliegende Gerichte gelten als Anregung und können gern beliebig nach Ihren Wünschen zusammengestellt oder abgeändert werden. Gemeinsam werden wir alles daran setzen, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Ereignis für Ihre Gäste zu machen.
Preis	Die Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer in Schweizer Franken. Die Anzahl der Personen hat keinen Einfluss auf den Preis.
Mindestbestellung	Ab 20 Personen das Menü, bei kleinerer Personenzahl dürfen Sie gerne aus unserer Speisekarte auswählen
Personenzahl	Ihre bei der Reservation genannte Personenzahl gilt als Richtwert. Fünf Tage vor dem Anlass benötigen wir eine verbindliche Personenzahl, inklusive der Anzahl Kinder mit Altersangaben. Für definitiv gemeldete, aber nicht erschienene Gäste, berechnen wir den vollen Preis.
Tischanordnung	Die Tische werden nach Ihren Wünschen, in Berücksichtigung der räumlichen Möglichkeiten, angeordnet.
Tischdekoration	Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, den Blumenschmuck für Ihren Tisch nach Ihren Wünschen in unserem Haus anfertigen zu lassen. Blumenarrangements und Gestecke werden ab CHF 45.00 angeboten. Spezielle Menükarten fertigen wir gerne auf Ihren Wunsch an.
Unterhaltung	Suchen Sie eine passende Unterhaltung für Ihre Gäste? Gerne sind wir Ihnen behilflich dabei die passende Unterhaltung wie beispielsweise Musik, Clowns und ähnliches.
Verlängerung	Bei Grossanlässen kann die Sperrstunden, Montag bis Donnerstag (24.00 Uhr) sowie Freitag bis Sonntag (01.00 Uhr) bis längstens 03.00 Uhr auf der Gemeindebehörde verlängert werden. Die Bewilligung kann nur vom Zentrum Neu-Schönstatt eingeholt werden.
Zapfengeld	Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von: 50cl Weine CHF 16.00 pro Flasche 70cl Weine CHF 25.00 pro Flasche
Gültigkeit	ab 01.10.2019 – diese Hinweise ersetzen alle früheren Versionen.

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Uruguay
Kalbfleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Perlhuhn / Maispoularde / Ente	Frankreich
Eglifilet	Russland / Binnenfischerei
Lachs	Norwegen / Zucht
Saibling	Schweiz / Zucht
Wolfsbarsch	Griechenland / Zucht
Felchen	Schweiz / Binnenfischerei
Riesencrevetten	Vietnam / Zucht
Calamares	Spanien / Handleine, Schleppnetz
Gemüse	Unsere Gemüsewahl besteht aus möglichst einheimischer Produktion

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiterinnen.

APÉROVORSCHLÄGE

Cocktail Canapés (Appetithäppchen zubereitet mit Buttertoast)

Mindestbestellung ab 20 Stück pro Sorte

Bauernschinken	pro Stück	CHF	2.30
Salami Nostrano	pro Stück	CHF	2.30
Spargelspitzen	pro Stück	CHF	2.30
Kräuter-Ei	pro Stück	CHF	2.30
Käsemousse	pro Stück	CHF	2.30
Kräuterquark	pro Stück	CHF	2.30
Thoncrème	pro Stück	CHF	2.30

Norwegischer Rauchlachs	pro Stück	CHF	2.60
Roastbeef	pro Stück	CHF	2.60
Landrauchschinken	pro Stück	CHF	2.60
Rinds-Tatar	pro Stück	CHF	2.60

Warmes Apéro-Gebäck (Mindestbestellung ab 20 Stück pro Sorte)

Mini Apéro-Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.20
Mini Apéro-Chäschüechli	pro Stück	CHF	2.20
Mini Apéro-Pizzen	pro Stück	CHF	2.20
Mini-Frühlingsrollen	pro Stück	CHF	1.80
Crevetten im Kartoffelmantel mit Sweet Chilisauce	pro Stück	CHF	2.50
2 Speckpflaumen am Spiess	pro Stück	CHF	2.00
Gefüllte Jalapeños mit Sweet Chilisauce	pro Stück	CHF	2.00

Mini-Sandwiches (Mindestbestellung ab 20 Stück pro Sorte)

Verschiedene Brötchen gefüllt mit:

Salami	pro Stück	CHF	3.00
Saftigem Bauernschinken	pro Stück	CHF	3.00
Fleischkäse	pro Stück	CHF	3.00

Wurzelbrot mediterran (Mindestbestellung ab 20 Stück pro Sorte)

Belegt mit:

Landrauchschinken	pro Stück	CHF	2.40
Bündnerfleisch	pro Stück	CHF	2.40
Geräuchertem Lachs	pro Stück	CHF	2.40

Aufschnittteller Neu-Schönstatt CHF 17.50

Apéro-Käseplatte auf Holzbrett, serviert mit Birnenbrot pro Portion CHF 12.00

Gemüestängeli mit 2 verschiedenen Saucen im Glas pro Person CHF 3.00
saisonales Gemüse

Tomaten-Mozzarella-Spiessli pro Stück CHF 1.20

Frucht-Spiessli pro Stück CHF 1.80

APÉRO-BUFFETS VARIATIONEN

Buffet Deluxe (10 Häppchen pro Person)

Roastbeef-Röllchen mit Gemüse, Rauchlachsroulade mit Meerrettich
Röschen vom Tête de Moine Käse, Grissini mit Rohschinken,
saisonale Gemüsesticks mit Saucen und gefüllte Oliven mit
Paprika und Mandeln

pro Person CHF 26.00

Buffet Neu-Schönstatt (10 Häppchen pro Person)

Mini-Pastetli gefüllt mit Käsemousse, Meat-Balls mit rassischer Tomatensauce,
Cherry Tomaten-Mozzarella Sticks, Gemüsestrudel,
Crevettencocktail mit Früchten im Glas

pro Person CHF 25.00

Buffet Quarten (9 Häppchen pro Person)

Speckpflaumen, Sbrinz Möckli mit Nussbrot,
Bündnerfleisch, Melonen, Brötli gefüllt mit Salami und Schinken,
Gemüestängeli mit Dip

pro Person CHF 19.50

Buffet Churfürsten (8 Häppchen pro Person)

Käseplatte mit Nussbrot, Geräuchertes Forellenfilet,
Bruschetta mit Tomaten, Antipasti Gemüse mit Grissini

pro Person CHF 19.00

Buffet Quinten (14 Häppchen pro Person)

Mini-Sandwiches gefüllt mit Salami, Lachs und Käse
Gemischte Käseplatte mit Trauben und Nussbrot
Gemüestängeli mit Dip, Speckpflaumen
Oliven gefüllt mit Paprika und Mandeln, Grissini mit Rohschinken
Geräuchertes Forellenfilet an Meerrettichschaum
Bündnerfleisch mit Partybrötchen
Melonen mit Rohschinken
Pouletcocktail mit Früchten im Glas

pro Person CHF 36.00

STEH-LUNCH/DINNER VARIATIONEN

Steh-Lunch/Dinner Zuestoll

Kalte Häppchen

Mini-Pastetli gefüllt mit saisonalen Mousses
Wrap mit Rohschinken, getrockneter Tomate und Ruccola
Lachstatar auf Kartoffelpuffer
Belegtes Wurzelbrot
Melonencocktail mit Minze
Tomaten-Mozzarella-Spiessli auf Brotsalat

Warme Häppchen

Quintner Federweisscremesuppe mit Trockenfleischstreifen
Riesencrevetten im Kräuteröl
„Thoma's Chiliwürstli“ mit Kartoffelsalat
Pasta an Pestosauce
Chicken Drums mit scharfer Sauce
Mini-Schweineschnitzel paniert
Egliknusperli mit Tartarsauce

Süsse Häppchen

Tobleronemousse im Glas
Frischer Fruchtsalat
Hummelschnitte

pro Person CHF 48.00

Steh-Lunch/Dinner Chäserrugg

Kalte Häppchen

Roulade mit Rauchlachs und Meerrettich
Rindstatar auf geröstetem Baguette
Grilliertes Gemüse & Oliven im Kräuteröl
Thonmousse auf geröstetem Baguette
Früchte-Igel
„Mädriser“ Bergkäsewürfel mit Trauben

Warme Häppchen

Tomatenessenz mit Käseklösschen
Pulled Pork mit Mini-Buns
Calamaresringe mit Tartarsauce
Entenbrust im Tempurateig mit Wokgemüse
Mini-Frühlingsrolle mit süsser Chilisauce
Ricotta-Spinat Tortellini an Tomatenrahmsauce

Süsse Häppchen

„Grosis“ gebrannte Creme im Glas
Brownies

pro Person CHF 44.50

SUPPEN

Rindskraftbrühe	CHF	5.50
mit Flädli	CHF	+1.50
mit Backerbsen	CHF	+1.00
mit Eierstich und Sherry	CHF	+2.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	CHF	8.00
Quintner Federweiss-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen	CHF	9.00
Gemüsecrèmesuppe je nach Saison: z.B. Spargel im Frühling, Kürbis im Herbst usw.	CHF	8.00

SALATE

Grüner Blattsalat mit Knusperkernen und Rauchlachsstreifen	CHF	6.50
und geräucherter Entenbrust	CHF	+3.00
und gebratene Champignons	CHF	+4.50
	CHF	+2.00
Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF	8.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (nach Saison)	CHF	9.50
Hausgemachte Salatsaucen zur Auswahl; Französisch, Italienisch, Tomaten-Vinaigrette, Himbeer-Vinaigrette		

VORSPEISEN KALT

Kalbspastete mit Sauce Cumberland dazu Selleriesalat mit Ananas	CHF	16.00
Rauchlachsrose mit Meerrettichschaum serviert mit Toast	CHF	13.50
Dünn geschnittenes Roastbeef mit Sauce Tartar	CHF	14.00
Vitello Tonnato gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kräutersauce	CHF	14.00
Hausgemachtes Rinds-Tatar serviert mit Toast und Butter	CHF	14.00

VORSPEISEN WARM

Sautierte Riesencrevetten in Kräuterbuttersauce serviert mit Trockenreis	CHF	17.00
Rote Bete Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse an einer Feigen-Honig Vinaigrette	CHF	13.50
Tagliatelle mit Frischlachswürfel an einer Safran-Limettensauce mit Honig	CHF	16.50

GERICHTE MIT RINDFLEISCH (CH)

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ Tagliatelle Gemüsebouquet	CHF	26.00
Gespickter Rindsschmorbraten nach Grossmutter Art Kräftige Barolosauce Kartoffelstock Buntes Marktgemüse	CHF	28.50
Rindfleischgulasch Hausgemachte Butterspätzli Saisongemüse	CHF	25.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Portweinjus Safranrisotto Gemüsebouquet	CHF	42.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Saisongemüse	CHF	38.00

GERICHTE MIT KALBFLEISCH (CH)

Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ Tagliatelle Buntes Marktgemüse	CHF 32.50
Glasierter Kalbsbraten an Rosmarin-Jus Kartoffelgratin Gemüsebouquet	CHF 29.50
Kalbshaxen „Tessiner Art“ geschmort in kräftigem Jus Weissweinsrisotto Saisongemüse	CHF 29.00
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce Tagliatelle Gemüsevariation	CHF 45.00
Im ganzen gebratener Kalbshohrücken an Balsamicojus Rosmarinkartoffeln Gemüsebouquet	CHF 38.00
Kalbsschnitzel „Wiener Art“ Pommes Frites Buntes Marktgemüse	CHF 37.00

GERICHTE MIT LAMMFLEISCH (NZ/AUS)

Lammrack auf Pilzbeet an Kräuterjus Lauchrisotto Glasierter Kirschtomate und Blattspinat	CHF 38.00
Lammgigot Braten Lyoner Kartoffeln Grüne Bohnen mit Zwiebeln	CHF 32.00

GERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH (CH)

Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln Gemüsebouquet	CHF	23.50
Cordon-Bleu vom Schwein gefüllt mit Bergkäse und saftigem Schinken Pommes Frites Saisongemüse	CHF	29.00
Schweinsfilet an Steinpilzrahmsauce Herzoginnen Kartoffeln Marktgemüse	CHF	31.00
Schweinsnierstück gefüllt mit Pflaumen aus dem Ofen Kräftige Rotweinsauce Spätzli Rotkraut	CHF	27.50
Schweinssteak auf Pommery-Senfsauce Papardelle Gemüsebouquet	CHF	27.50

GERICHTE MIT POULETFLEISCH (CH/Frankreich)

Pouletgeschnetztes „Riz Casimir“ Trockenreis mit Mandelsplitter Früchtegarnitur	CHF	24.00
Pouletbrüstchen gefüllt mit Frischkäse und Rohschinken Madeirasauce Butternudeln Buntes Marktgemüse	CHF	24.50
Maispouardenbrust an Cranbeery Jus auf Gemüsebeet Röstikroketten	CHF	27.50

GERICHTE MIT FISCH

Gebrautes Walensee Felchenfilet an Kräutersauce Tomatennudeln Blattspinat mit Pinienkernen	CHF	28.00
Gebrautes Wolfsbarschfilet an Zitronenrahmsauce Wildreis- Mix Gemüsebouquet	CHF	27.50
Gebrautes Saiblingsfilet an Safran-Honigsauce Petersilienkartoffeln Lauchgemüse	CHF	29.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüse in Currysauce Trockenreis mit Mandeln Früchtegarnitur	CHF	18.50
Erlasene Gemüse auf Blätterteigkissen an Kräuterschaum	CHF	18.50
Quarkspätzli mit Blattspinat auf Tomatenschaum	CHF	17.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	CHF	9.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites und Gemüse	CHF	11.00
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln	CHF	9.50
Pouletschnitzel an Rahmsauce Nudeln und Gemüse	CHF	11.50
Portion Pommes Frites	CHF	6.00
Spaghetti an Tomatensauce	CHF	7.00

DESSERT

Käseteller mit Trauben, Nüssen und Birnenbrot	CHF	12.00
Caramelchöpfli mit Rahm	CHF	6.00
Hausgemachte Cremeschnitte	CHF	6.00
Grosi's gebrannte Creme	CHF	7.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	CHF	7.00
Tiramisu mit Beeren	CHF	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Glacé	CHF	7.50
Fruchtparfait nach Saison	CHF	8.50
Schwarzwäldertorte	CHF	6.50
Joghurt-/Quarkschnitte mit saisonalem Aroma	CHF	6.00
Tobleronemousse mit marinierten Beeren	CHF	8.50
Ananas-Salat mit Minze und Joghurtglacé	CHF	8.00
Zimt-Schokoladentörtchen mit Vanilleglace	CHF	9.50
Dessertkreation „Neu-Schönstatt“ (4 Komponenten saisonal)	CHF	14.50

Unsere Pâtissière bäckt Ihnen auch auf Vorbestellung eine hausgemachte, individuelle Torte nach Ihren Wünschen.

Preis auf Anfrage

Für mitgebrachte Kuchen erlauben wir uns Ihnen einen Gedeckpreis von CHF 4.00 pro Person zu verrechnen.

SAISONALE MENÜS

FRÜHLING

Spargelcremesuppe mit Bärlauch Pesto

Frühlingsalat mit Speck und Croûtons

Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce
neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
Gemüsebouquet

Zweierlei Tobleronemousse

CHF 42.00

SOMMER

Kraftbrühe mit Eierstich

Knackiger Blattsalat mit getrockneten Tomaten

Rindsfilet Tournedo an grüner Pfeffersauce
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

Erdbeerparfait mit Holunderblütenschaum

CHF 62.00

HERBST

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Gebratene Perlhuhnbrust an Wachholderjus
Spätzli
Rosenkohl und Karottenstifte

Variationen von Marroni mit Traubensorbet

CHF 45.50

WINTER

Kraftbrühe mit Flädli

Blattsalat mit geräucherter Entenbrust
an Himbeervinaigrette

Roastbeef an Sauce Bernaise
Röstikroketten
Gemüsebouquet

Blutorangen-Joghurtschnitte mit marinierten Orangenfilets

CHF 54.00

UNSERE WEINE

WEISSWEINE

Malanser Pinot Blanc Selection, von Salis	SUI	2018	75cl	CHF	48.00
Bündner Cuvée Blanc AOC, von Salis	SUI	2018	75cl	CHF	39.00
Quintner Federweiss AOC	SUI	2017	75cl	CHF	44.00
Petite Arvine Grand Métral, Provins	SUI	2018	75cl	CHF	39.00
Terre Alte Bianco, Gialdi	SUI	2018	75cl	CHF	37.00
Venea Spinalba Bianco Terre die Chieti IGT, Abruzzo	ITA	2018	75cl	CHF	35.00
Pinot Grigio del Friuli, Endrizzi	ITA	2018	75cl	CHF	35.00
Basa Blanco Rueda, Telmo Rodriguez	ESP	2018	75cl	CHF	39.00
Quintum Federweiss	SUI		50cl	CHF	24.50
Malanser Riesling x Silvaner, von Salis	SUI		50cl	CHF	23.00
Féchy AOC, Testuz	SUI		50cl	CHF	22.00
Fendant Solaire, Gattlen	SUI		50cl	CHF	22.00

ROSEWEINE

Primavera Rosato Paggio al Sole	SUI	2018	75cl	CHF	36.00
Quintum Rosé	SUI		50cl	CHF	23.00

ROTWEINE

Malanser Pinot Noir Spätlese, von Salis	SUI	2017	75cl	CHF	48.00
„Wein einfach fein“, Cuvée AOC, von Salis	SUI	2018	75cl	CHF	43.00
Dôle des Monts AOC, R. Gillard	SUI	2018	75cl	CHF	32.00
Biasca Premium Ticino DOC, Gialdi	SUI	2017	75cl	CHF	49.00
Hannes Reeh Rohstoff rote Cuvée, Burgenland	AUT	2017	75cl	CHF	42.00
Reeh Zweigelt Unplugged, Burgenland	AUT	2017	75cl	CHF	49.00

Amarone della Valpolicella DOC, La Giaretta	ITA	2016	75cl	CHF	63.00
Chianti Classico DOCG, Poggio al Sole	ITA	2017	75cl	CHF	46.00
Argentiera Poggio ai Ginepri Bolgheri DOC	ITA	2017	75cl	CHF	52.00
Primitivo Cantine Coppi Siniscalco, IGP, Puglia	ITA	2015	75cl	CHF	37.00
Cusumano Nero d'Avola Sicilia IGT	ITA	2017	75cl	CHF	39.00
Benuara, Rosso Sicilia IGT, Cusumano	ITA	2017	75cl	CHF	45.00
Rocca Rubia, Santadi DOC, Sardegna	ITA	2016	75cl	CHF	49.00
Cuvée Rouge l'Hospitalet, G. Pertrand Pays d'Oc	FRA	2016	75cl	CHF	45.00
Chapoutier Rasteau Côte-du Rhône Villages AOC	FRA	2017	75cl	CHF	46.00
Château Brisson Côtes de Castillon AC	FRA	2015	75cl	CHF	56.00
Paco Garcia Rioja Crianza, Rioja DOCa	ESP	2016	75cl	CHF	48.00
Gago Dehesa Toro DO, Telmo Rodriguez	ESP	2017	75cl	CHF	42.00
Malbec Kaiken, Mensoza DO	ARG	2018	75cl	CHF	39.00
Quintum Pinot Noir	SUI		50cl	CHF	24.50
Malanser Pinot Noir, von Salis	SUI		50cl	CHF	23.00
Dôle du Valais, Albert Mathier	SUI		50cl	CHF	21.00
Nero d'Avola DOC, Spazio	ITA		50cl	CHF	22.00
Amarone Valpolicella, Villa Molino	ITA		50cl	CHF	31.00
Merlot del Piave, Tresenti Veneto DOC	ITA		50cl	CHF	18.00
Rioja Crianza, Alcarta	ESP		50cl	CHF	24.00

SCHAUMWEINE

Prosecco Astoria Spumante Brut Cuvée Lounge	ITA		75cl	CHF	45.00
Strada Brut Vin Mousseux AOC, Schaffhausen	SUI		75cl	CHF	45.00

IHRE PERSÖNLICHEN NOTIZEN

Datum: _____

Zeit: _____

Personenzahl: _____

Apéro: _____

Menü: _____

Weine & Getränke: _____

Blumenschmuck: _____

Spezielle Wünsche: _____
