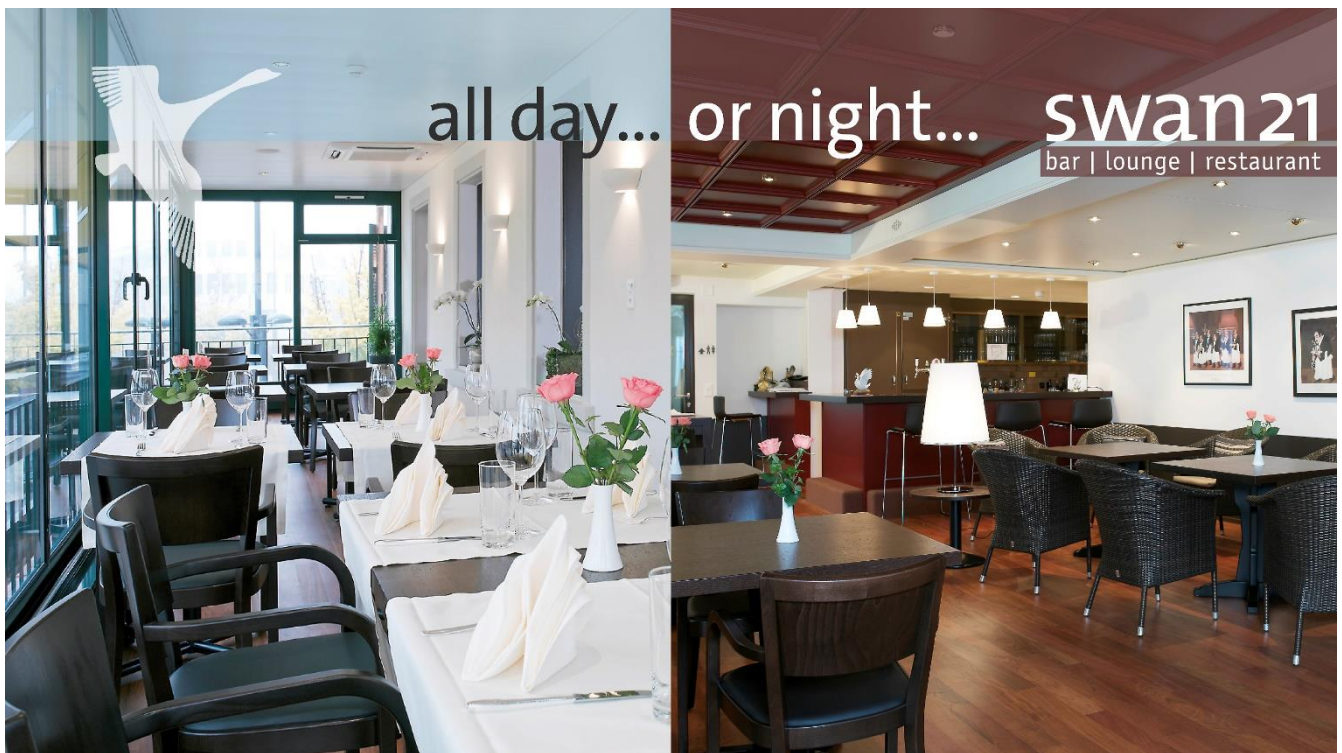


Bankettdokumentation



HOTEL SCHWANEN WIL

Hotel Schwanen Wil AG, Obere Bahnhofstrasse 21, 9500 Wil SG
+41-71-913 05 10 info@hotel-schwanen.ch

Liebe Gäste

Ein herzliches Dankeschön für Ihr Interesse an unserem Hause. Mit Freude unterbreiten wir Ihnen unsere Vorschläge und informieren Sie über unsere Lokalitäten.

Ob Familienanlass, Geburtstage oder Firmenanlässe...
Feiern Sie Ihren Anlass bei uns!

In unserem bekannten Restaurant Swan21 welches bereits seit über 16 Jahren mit 13 Gault Millau Punkten ausgezeichnet wird, verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit einer saisonalen, abwechslungsreichen und kreativen Küche. Mit erlesenen Weinen aus unserer immer wieder aktualisierten Weinkarte runden Sie Ihren Aufenthalt bei uns ab.

In unseren Menuvorschlägen finden Sie eine Vielzahl an kulinarischen Köstlichkeiten, vom Aperitif, über verschiedene Vorspeisen, von traditionellen und saisonalen Gerichten bis hin zu komplett zusammengestellten Menüs

Für Ihre individuellen Wünsche sind wir selbstverständlich offen und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite bei der Planung Ihres Anlasses.

Das Team vom Hotel Schwanen freut sich bereits schon heute auf Ihren Besuch

Inhaltsverzeichnis

Apéro Vorschläge

Canapés, Spiessli & Kleingebäck, Specials, Warme Häppchen, Suppen Seite 4

Vorspeisen

Salate und Kalte Vorspeisen Seite 5

Suppen, Warme Vorspeisen und Zwischengerichte Seite 6

Hauptgerichte

Fisch & Krustentiere, Kalb und Rind Seite 7

Schwein, Lamm Seite 8

Vegetarische Gerichte Seite 8

Dessertauswahl

Süßes Seite 9

Käse Seite 9

Kuchen & Gebäck Seite 9

Menüempfehlungen

Seite 10-13

Menüs für's kleine Budget

Vorspeisen Seite 14

Kalte Hauptgänge Seite 14

Warme Hauptgänge Seite 14

Desserts Seite 14

Weinkarte

Seite 15

Round about

Seite 16

Geschäftsbedingungen für Anlässe

Seite 17

Apéro Vorschläge

Kalte Häppchen

CHF

Canapes

| | | |
|-------------------------------------|-------|------|
| mit gehacktem Ei | Stück | 2.10 |
| mit Oliventatar | Stück | 1.90 |
| mit Brie | Stück | 2.10 |
| mit Rindstatar | Stück | 2.10 |
| mit Rauchlachs und Meerrettichsahne | Stück | 2.10 |
| mit gekochtem Schinken oder Salami | Stück | 1.90 |

Spiessli & Kleingebäck

| | | |
|--|------------|------|
| Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Pesto | Stück | 1.50 |
| Olivens-Käse Spiessli | Stück | 1.50 |
| Zucchiniröllchen mit pikantem Frischkäse gefüllt | Stück | 1.50 |
| Gemüsestangen mit zwei Saucen | 80 gr. | 3.50 |
| Grissini mit Rohschinkenmantel | Stück | 1.10 |
| Blätterteigkonfekt | 3 Stk.p.P. | 1.90 |

Specials

| | | |
|---|-------|------|
| Hausgeräucherte Entenbrust mit Apfelchutney | Stück | 3.80 |
| „Sashimi“ vom geräucherten Thunfisch mit Wasabischaum | Stück | 3.80 |
| Crevetten „Asia-Style“ auf Glasnudelsalat | Stück | 3.80 |
| Lachstatar mit Meerrettichschaum im Glas | Stück | 2.80 |

Warme Häppchen

| | | |
|--|-------|------|
| Mini Frühlingsrollen mit Dip | Stück | 1.70 |
| Marinierte Pouletsticks mit Chili-Dip | Stück | 2.80 |
| Würzige Fleischbällchen auf Kartoffelstock | Stück | 2.80 |
| Ziegenkäse im Rohschinkenmantel an Feigensenf | Stück | 3.80 |
| Gänseleber mit mediterranem Kernobst-Ratatouille | Stück | 3.80 |

Suppen

| | | |
|-----------------------------|-------|------|
| Saisonale Suppe im Shotglas | Stück | 0.80 |
|-----------------------------|-------|------|

Apéro Getränke

| | | |
|--|-------|-------|
| Prosecco Extra Dry DOC | 1dl | 7.00 |
| Viticoltore Ponte | 75cl | 42.00 |
| Glera | | |
| Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure | Liter | 9.50 |
| Orangensaft | Liter | 12.00 |

Menus

Gerne können Sie sich aus den folgenden Ideen Ihr Menu selber zusammenstellen.

| Salate | CHF |
|---|-------|
| Blattsalat nach Saison mit Kernen und Sprossen | 8.80 |
| Gemischter Gemüse- & Blattsalat | 9.80 |
| Nüsslisalat mit Speck und Ei (je nach Saison) | 13.80 |
| Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum und altem Aceto | 14.80 |

Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| <i>Buntes Salatbouquet</i> | |
| mit gebratenen Waldpilzen | 14.80 |
| mit gebratenen Riesencrevetten | 17.80 |
| mit Rauchlachsroschen und Meerrettichschaum | 16.80 |
| mit Entenbrüstchen und Orangenfilets | 18.00 |
| mit lauwarmen Salmfilets | 18.00 |
| | |
| Rauchlachs auf Meerrettich-Blätterteigkissen | 18.00 |
| Riesencrevetten mit Avocado an Vinaigrette | 18.00 |
| Crevettencocktail im Salatnest | 16.00 |
| Rohschinken mit Melone (je nach Saison) | 16.00 |
| Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesanspänen und Rucola | 22.00 |
| Kleiner Gourmet-Teller „Schwanen“ | 23.00 |
| <i>Rauchlachs, Crevetten, Fleischterrinen, Rohschinken und Melone</i> | |

Suppen

CHF

| | |
|------------------------------------|-------|
| Bouillon mit Flädli | 7.50 |
| Consommé mit Sherry oder Mark | 11.00 |
| Rieslingschaumsuppe | 10.80 |
| Tomatencrèmesuppe mit Rahmhäubchen | 8.80 |
| Gemüsecremesuppe mit Madras-Curry | 8.80 |
| Gurkenschaumsuppe mit Crevetten | 11.50 |
| Rassige Zitronengrassuppe | 12.00 |

Weitere Suppenkreationen bieten wir je nach Saison an

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

| | |
|--|-------|
| Gebratene Gänseleber (50gr.) an Portweinjus | 21.50 |
| Tranche vom Salm an Schnittlauchbutter oder Rosa Pfeffer | 17.50 |
| Pochiertes Solefilet an Weissweinsauce im Blätterteigkissen | 24.00 |
| Waldpilzragout im Blätterteigpastetli | 12.00 |
| Riesencrevette an Wasabi-Sesamdressing mit gebratener Pfefferananas | 19.00 |



Hauptspeisen

| mit Fisch und Krustentieren | CHF |
|---|-------|
| Gebratene Tranche vom Salm mit Sauce Hollandaise Salzkartoffeln und Blattspinat | 33.00 |
| Eglifilets gebraten mit Mandeln serviert mit Salzkartoffeln | 33.00 |
| Pochiertes Solefilets an Weissweinsauce mit Gemüsestreifen dazu Safrantagliatelle und junger Spinat | 49.00 |
| Seeteufelmédailles gebraten an Hummerschaum mit saisonalen Pilzen auf schwarzem Risotto | 45.00 |
| | |
| mit Kalb | |
| Glasierter Kalbsbraten gewürzt mit Rosmarin dazu luftiger Kartoffelstock und Saisongemüse | 30.00 |
| Kalbsrahmschnitzel mit Champignons dazu Nüdeli und Gemüsebeilage | 36.00 |
| Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ mit Steinpilzrisotto und Tomate mit Spinatfüllung | 36.00 |
| Geschnetztes Kalbfleisch „Zürcher Art“ mit Champignons und knuspriger Rösti | 36.50 |
| Kalbssteak mit Morchelrahmsauce serviert mit Nudeln und Gemüse garnitur | 47.00 |
| Kalb carré mit Rotweinmark- oder Morchelsauce Pommes dauphine und Gemüse garnitur | 49.00 |
| | |
| mit Rind | |
| Saftiger Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock und Saisongemüse | 30.00 |
| Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ Hausgemachte Spätzli | 39.00 |
| Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise Pommes frites und Gemüse garnitur | 38.00 |
| Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Pommes berny und Gemüse garnitur | 48.00 |

mit Schwein

| | |
|--|-------|
| Schweinscarré „Swan21“ mit Kräutern und Knoblauch gebraten Kartoffel-Lauchgratin und Saisongemüse | 28.00 |
| Schweinssteak „Jäger Art“ mit Silberzwiebeln, Croûtons und Champignons Pommes frites und Gemüse garnitur | 29.00 |
| Schweinsfilet am Stück gebraten „Normande“ an Calvadossauce mit Apfelstücklein und Butterschneitzelle | 35.00 |

mit Lamm

| | |
|--|-------|
| Lammrückenfilet an Basilikumbutter Kartoffelgratin und Gemüse garnitur | 39.00 |
| Lammrückenstreifen in gelber Thai Currysauce mit Mango und Peperonistreifen dazu Basmatireis | 35.80 |

Vegetarische Gerichte

| | |
|--|-------|
| Hausgemachte Ravioli nach der Saison mit zerlassener brauner Butter | 25.80 |
| Knuspriger Rösti und buntes Gemüse mit Wallenwiler Käse gratiniert | 26.80 |
| Cremiges Risotto „Saisonal“ mit Gemüse und sautierten Pilzen | 20.80 |
| Gemüseteller der Saison mit sechs Gemüsesorten | 24.80 |



Dessertauswahl

| | CHF |
|--|----------------|
| Caramelköpfler mit Rahm und Früchten garniert | 8.00 |
| Gebrannte Crème mit Rahm garniert | 7.50 |
| Duett von Schokoladenmousse mit frischen Früchten | 11.00 |
| Frischer Fruchtsalat mit/ohne Rahm | 12.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glace nach Wahl | 14.50 |
| Trio von hausgemachten Sorbets mit exotischen Früchten | 14.80 |
| Parfait (nach Saison) mit frischen Früchten | 13.80 |
| Dessertvariation „Swan21“ | 19.80 |
| Hausgemachte Sorbets | pro Kugel 4.00 |
| <i>Fragen Sie nach unseren saisonalen, hausgemachten Sorbets und Glacesorten</i> | |

Leckere Desserts je nach Saison empfehlen wir Ihnen gerne

Käse

Kleine Käseauswahl mit Hart- & Weichkäsen mit Apfelchutney

Grosse Käseauswahl mit Hart- & Weichkäsen mit Apfelchutney

Kuchen & Gebäck

| | | |
|---|-------|------|
| Früchtekuchen (je nach Saison) mit Rahm | Stück | 6.80 |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce | Stück | 7.80 |
| Apfelstrudel mit Vanilleglace | Stück | 8.80 |
| Apfelküchlein mit Vanillesauce | Stück | 9.80 |
| Schwarzwäldertorte | Stück | 6.80 |
| Zuger Kirschtorte | Stück | 7.00 |
| Williams-Birne Torte | Stück | 7.80 |

Menü Empfehlungen

*Unser Küchenchef, Herr Sven Ottiger hat für Sie einige Menüs zusammengestellt.
Gerne können wir diese auch nach Ihren eigenen Wünschen anpassen*

Menu 1

Gemüsecrèmesuppe



Pouletbrüstli an Rosmarinjus
Pommes rissolées und Blumenkohl à la crème



Gebrannte Crème

CHF 30.00 p.Pers.

Menu 2

Gemischter Blattsalat oder Gemüsecremesuppe



Schweinsgeschnetzeltes
in einer Champignons-Rahmsauce
und Butternudeln



Hausgemachte Panna Cotta
auf Früchtecoulis

CHF 35.00 p.Pers.

Menu 3

Gemischter Blattsalat mit bunten Gemüsestreifen
und gerösteten Sonnenblumenkernen



Schweinscarré „Swan 21“ aus dem Ofen
Kartoffel-Lauchgratin und Bohnen



Garniertes Caramelköppli

CHF 40.00 p.Pers.

Menu 4

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen



Glasierter Kalbsschulterbraten
Kartoffelstock und Vichy-Karotten



Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

CHF 45.00 p.Pers.

Menu 5

Weinschaumsuppe mit Trauben



Schweinspiccata „Milanese“
Pilzrisotto und junger Blattspinat



Crêpes „Normandie“

CHF 45.00 p.Pers.

Menu 6

Bunter Blattsalat mit Toggenburger Mostbröckli



Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
mit Butterrösti



Frischgebackene Waffel
mit lauwarmen Kirschen, Vanille Glace und Rahm

CHF 50.00 p.Pers.

Menu 7

Salatbouquet mit Streifen vom Norwegischen Rauchlachs



Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ an Marsalajus
mit Safranrisotto und Cocobohnen



Kleiner Coup Dänemark

CHF 53.00 p.Pers.

Menu 8

Zitronengrassuppe mit Rohschinkenchips



Zanderfilet auf der Haut gebraten an Safranschaum
schwarze Nudeln und junger Spinat



Lauwarmer Schoggikuchen mit Orangensorbet

CHF 55.00 p.Pers.

Menu 9

Edelfischragout im Blätterteigkissen
mit Noilly Prat Sauce



Entrecôte „Café de Paris“
Zündholzkartoffeln und Marktgemüse



Kiwicarpaccio mit Whisky und Honig mariniert
dazu Passionsfruchtsorbet

CHF 55.00 p.Pers.

Menu 10

Nüsslisalat mit sautierten Pilzen



Essenz vom Tafelspitz
mit Wurzelgemüse Gaufrette und Leberklößchen



Lammrücken im Kräutermantel
Rosmarin- Kartoffeln und dreierlei Bohnen



Kleine Crema Catalana mit hausgemachtem Sorbet

CHF 65.00 p.Pers.

Menu 11

Crevetten im Kartoffelmantel
an mariniertem Seegras



Kalbshohrückensteak mit Morchelsauce
hausgemachten Taglierini und Gemüse garnitur



Mousse von Valrhona Chocolat Noir

CHF 70.00 p.Pers.

Für den exklusiven Gaumen, stellt Ihnen unser Küchenchef gerne ein Menü zusammen

Menüs für das kleine Budget für Vereinsanlässe oder Trauermahl

(Nur nach Absprache mit der Geschäftsführung möglich)

CHF

Vorspeisen und Suppen

| | |
|-------------------------------------|------|
| Bunter Blattsalat mit Cherrytomaten | 7.80 |
| Kleiner Tomaten-Mozzarella Salat | 9.80 |
| Bouillon mit Flädli | 7.50 |
| Tomatencrèmesuppe mit Rahmhäubchen | 9.50 |
| Gemüsecrèmesuppe mit Madras-Curry | 8.80 |

Kalte Hauptgänge

| | |
|--|-------|
| Kalter Teller | 24.80 |
| Salate, Käse, Schinken und Salami | |
| Kaltes Roastbeef mit Tartar Sauce | 27.00 |
| Pommes frites und Salatgarnitur | |
| Gourmetteller | 33.00 |
| Fleisch-Terrine, Cocktailcrevetten, Roastbeef, Rohschinken Melone, Rauchlachs | |
| Fitnesssteller | 23.80 |
| mit gebratenem Pouletbrüstchen | |
| Fitnesssteller | 34.80 |
| mit gebratenem Kalbsschnitzel | |

Warme Hauptgänge

| | |
|--|-------|
| Schweinsgeschnetztes an Champignonrahmsauce | 23.50 |
| Butternudeln | |
| Lauwarmes Schweinscarré am Stück gebraten | 19.80 |
| Kartoffelsalat | |
| Pouletbrüstli mit Rosmarin gebraten | 25.80 |
| Pilzrisotto und Cocobohnen | |
| Rindsschmorbraten an Merlotsauce | 30.00 |
| Kartoffelstock und Vichy-Karotten | |
| Kalbspiccata „Mailänder Art“ | 35.00 |
| Tomatenspaghetti oder Risotto und Marktgemüse | |

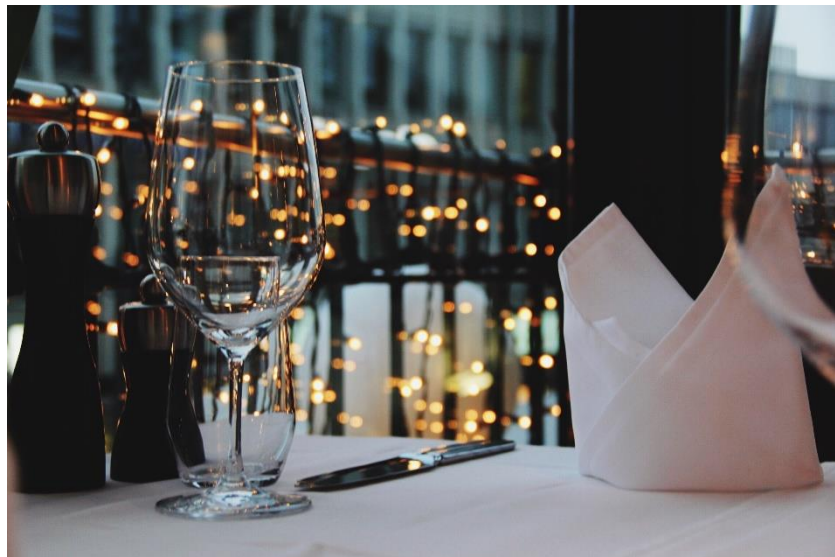
Desserts

| | |
|---|------|
| Caramelköpfler mit Rahm und Früchten garniert | 8.00 |
| Gebrannte Crème mit Rahm garniert | 7.50 |

Weinkarte

In unserer Weinkarte finden Sie erlesene Weine aus aller Welt.

Da unsere Weinkarte immer wieder aktualisiert wird, finden Sie eine Aktuelle Version auf unsere Homepage www.hotel-schwanen.ch. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl



Round about

Bestuhlung

Zusammen besprechen wir die ideale Bestuhlung für Ihren Anlass

Tischdekorationen

Die Tischdekoration können Sie bei Ihrem Floristen in Auftrag geben oder wir besorgen die passende Dekoration für Sie. Unsere Hausdekoration (je nach Saison) beträgt pro Tisch CHF 5.-

Menükarten

Werden von uns gratis gedruckt und zur Verfügung gestellt. Für spezielle Wünsche verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von mind. CHF 2.00 pro Karte

Verlängerung

Die Verlängerung ab 24:00 kostet pro angebrochene Stunde 100.-.
Ab 24:00 verrechnen wir pro Servicemitarbeiter CHF 38.- die Stunde.

Mitbringen von Wein oder Torten

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche. Bei mitgebrachten Hochzeitstorten verrechnen wir eine Gedeckpauschale von CHF 4.80 pro Person.

Geschäftsbedingungen für Anlässe

Offerte

Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für uns in irgendeiner Form verbindlich. Durch Ihre Bestellung/Zusage/Bestätigung für einen Anlass erfolgt eine schriftliche Auftragsbestätigung per E-Mail. Mit der Auftragsbestätigung akzeptieren Sie unsere Konditionen und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Gültigkeit

Diese Bankettdokumentation wird für Anlässe ab 10 Personen angewandt. Für Anlässe mit weniger als 10 Personen gilt die reguläre Speisekarte des Restaurants „Swan21“ oder Grill Bill

Teilnehmerzahl

Bitte teilen Sie uns die definitive Teilnehmerzahl so früh wie möglich, aber spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mit. Die Personenanzahl, die Sie uns 48 Stunden vor dem Anlass mitteilen gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Bei Leidmahlen wird eine spezielle Regelung getroffen.

Annulation der Reservation

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben.

Bei einer Annulation des gesamten Anlasses werden Ihnen folgende Kostenanteile des Menüpreises belastet:

- bis 4 Wochen vor dem Anlass kostenfrei
- bis 3 Wochen vor dem Anlass 30%
- bis 2 Wochen vor dem Anlass 50%
- bis 1 Woche vor dem Anlass 80%
- später 100 %

Fakturierung

Wir stellen Ihnen die Rechnung für den Anlass gerne zu. Unsere Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Die Zahlungsbedingung ist 15 Tage rein netto ab Rechnungsdatum.