



# Bankett Kulinarik



Hotel Schwanen AG Wil

Obere Bahnhofstrasse 21 · 9500 Wil SG

T +41 (0) 71 913 05 10 · [info@hotel-schwanen.ch](mailto:info@hotel-schwanen.ch)



## Feiern, geniessen, erleben!

Verehrte Gäste

Ob Firmen-Event, Vereinsfest oder Familienfeier. Im Hotel Schwanen Wil wird Ihr Anlass zu etwas besonderem.

Gerne beraten wir Sie unverbindlich in einem persönlichen Gespräch, individuell auf Ihre Vorstellungen zugeschnitten und stellen Ihnen unser Haus vor.

Von der Planung bis zu Durchführung Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen kompetent zur Seite.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen und begeistern zu dürfen.

Andreas Bolakis

Gastgeber & das Schwanen-Team





## Apero Riche

### 1. Canapées

Sauerteigbrot mit Tomatentatar	3.00
Brioche-toast mit Kräuterfrischkäse	2.50
Focaccia mit Romesco Sauce	3.00
Crostini mit Oliven-Tapenade	2.50
Crostini mit Rindstatar	3.50
Buttertoast mit Rauchlachs und Dill	4.00

### 2. Fingerfood

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	3.00
Rohschinken-Grissini	3.00
Pastetli mit Mostbröcklimousse	4.00
Frischkäsepralinen	3.50
Schinkengipfeli	3.50
Diverses Blätterteiggebäck	3.50
Pflaumen im Speckmantel	3.50

### 3. Shots

Gemüsecrèmesuppe	2.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	2.00
Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe	3.00
Waldpilzcrèmesuppe	2.00
Gurkenkaltschale mit Joghurt	2.00

### 4. Hauptgänge

Spinatknödel	
mit Käsesauce und Pinienkernen	8.00
Portobello-Ragout	
mit Pommes Risolée und Zupfsalat	9.00
Gebackener Pouletschenkel	
mit Kartoffelespuma und Petersilienöl	10.00
Gebratenes Zanderfilet	
mit Erbsenrisotto und Kerbel	13.00
Glasiertes Saiblingsfilet	
mit Ebly und Zitrusmayo	13.00
Schweinsfilet	
mit Fregola Sarda und Peperonicrème	11.00
Geschmorte Rindsbäggli	
mit Kartoffelstock und Röstzwiebeln	10.00
Gebackene Kalbspraline	
mit Tomatensauce und Rucola	11.00

### 5. Desserts

Tobleronemousse mit Beeren	4.00
Schoggimousse	4.00
Gebrannte Crème	4.00
Tiramisù	4.00
Cheesecake mit Salzkaramell	4.50
Fruchtsalat	4.00

Für einen reichhaltigen Apero Riche empfehlen wir:

3 Canapées, 1 Fingerfood, 1 Suppen-shot, 3 Hauptgänge, 2 Desserts



## Menüvorschläge

Vorspeisen	3-Gang	4-Gang
Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen	10.00	8.00
Gemischter Salat mit Croûtons	11.00	9.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (saisonal)	12.00	10.00
Tomatensalat mit Burrata und Rucola (saisonal)	17.00	14.00
Randentatar mit Vacherin Mont d'Or, Blutorange und Pinienkernen	15.00	13.00
Bündner Rohschinken mit eingelegtem Gemüse und Dattel-Crème	17.00	14.00
Gebeizter Swiss Alpine Lachs mit Gurken, Dill und Sauerrahm	19.00	15.00
Handgeschnittenes Rindstatar mit gehobeltem Eigelb	22.00	18.00

## Suppen

Gemüsecrèmesuppe	9.00	7.00
Rüebli-Ingwercrèmesuppe	9.00	7.00
Kübriscrèmesuppe (saisonal)	10.00	8.00
Weissweinschaumsuppe	10.00	8.00

## Hauptgänge Fleisch

Tagliata vom Weiderind an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Gemüse	44.00	38.00
Rindsfilet an Trüffeljus mit Pommes frites und Gemüse	56.00	48.00
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	34.00	29.00
Kalbsschulterbraten mit Bandnudeln und Gemüse	34.00	29.00
Kalbshackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	34.00	29.00
Ossobuco vom Kalb an Gremolata mit Risotto und glasierten Rüebli	36.00	31.00
Schweinsfilet im Speckmantel mit Kartoffelgratin und Gemüse	35.00	30.00
Schweinssteak an Pilzrahmsauce mit Spätzli und Gemüse	26.00	22.00
Maispouardenbrust mit Raclette überbacken, Ebly und geröstetem Brokkoli	30.00	26.00

## Hauptgänge Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet an Zitrusauce mit Erbstenrisotto und Schmelztomaten	37.00	32.00
Glasierte Lachsschnitte mit Basmatireis, Fenchel und Orangen	30.00	26.00
Gebratenes Zanderfilet an Lindenblütensauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat	38.00	33.00



## Hauptgänge Vegetarisch

Gefüllte Spitzpaprika mit Salzkartoffeln und Tomatensauce	26.00	21.00
Waldpilzrisotto mit Pinienkernen und Kerbel	28.00	23.00
Handgemachte Linguine an Rahmsauce mit Blattspinat und Schmelztomaten	26.00	21.00

## Desserts

Tobleronemousse mit marinierten Beeren	11.00	9.00
Gebrannte Crème	10.00	8.00
Crème brûlée	12.00	11.00
Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglace	13.00	12.00
Schoggimousse mit Himbeeren	11.00	9.00
Apfelküchlein mit Vanilleglace	14.00	11.00
Marinierte Erdbeeren mit Sauerrahmglace (saisonal)	15.00	13.00
Marinierte Erdbeeren mit Holunder und Meringue (saisonal)	14.00	12.00
Vermicelles mit eingelegten Holunderbeeren und Meringue (saisonal)	15.00	12.00

## Weinempfehlungen

### Schaumweine 75cl

La Cuvée Clara, Domaine de Penloup (Waadt – CH)	69.00
Champagne Tradition brut, Didier Langry (Champagne – FR)	76.00
Prosecco Treviso Extry dry, Azienda Vinicola Il Colle (Venetien – IT)	48.00

### Weissweine 75cl

Riesling-Silvaner, Huberwein (Thurgau – CH)	55.00
Cuvée weiss, Markus Iro (Burgenland – AT)	48.00
Chardonnay Caliz, Kellerei Kurtatsch (Südtirol – IT)	50.00

### Rotweine 75cl

Spätburgunder Inivinitus, Wetli Weine (St. Gallen – CH)	59.00
Valpolicella Ripasso «Acinatico», Stefano Accordini (Venetien – IT)	52.00
Lagone, Aia Vecchia (Toskana – IT)	54.00
Sa Natura, Celler Piñol (Terra Alta – ES)	49.00