



Bankett Kulinarik



Hotel Schwanen AG Wil

Obere Bahnhofstrasse 21 · 9500 Wil SG

T +41 (0) 71 913 05 10 · 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

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.





Apero Riche

1. Canapées

Sauerteigbrot mit Tomatentatar	3.00
Brioche toast mit Kräuterfrischkäse	2.50
Focaccia mit Auberginen-Tomatencrème	3.50
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
Risotto-Frischkäsepralinen	4.00
Schinkengipfeli	3.50
Diverses Blätterteiggebäck	3.50
Datteln im Speckmantel	3.50

3. Shots

Weissweincrèmesuppe	2.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	2.00
Kokos-Zitronengrassuppe	2.50
Waldpilzcrèmesuppe	2.00
Gazpacho Andaluz	2.50

4. Hauptgänge

Spinatknödel	
mit Käsesauce und Pistazien	8.00
Waldpilzragout	
mit Pommes Risolée und Zupfsalat	9.00
Gebackener Pouletschenkel	
mit Kartoffelespuma und Petersilienöl	10.00
Pulled Pork Praline	
mit BBQ Sauce und Röstzwiebeln	11.00
Schweinsfilet	
mit Fregola Sarda und Peperonicrème	11.00
Geschmorte Rindsbäggli	
mit Kartoffelstock und Silberzwiebeln	10.00
Gebratenes Zanderfilet	
mit Weissweinsrisotto	13.00
Glasiertes Saiblingsfilet	
mit Nussbutter-Kartoffelpüree	13.00

5. Desserts im Glas

Panna Cotta mit Früchtecoulis	4.00
Schoggimousse	4.00
Gebrannte Crème	4.00
Tiramisù	4.00
Cheesecake	4.50
Fruchtsalat	4.00

Für einen reichhaltigen Apero Riche empfehlen wir:

3 Canapées, 1 Fingerfood, 1 Suppeshot, 3 Hauptgänge, 2 Desserts

Menüvorschläge

Vorspeisen	3-Gang	4-Gang
Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen	10.00	8.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	12.00	10.00
Gemischter Salat mit Croûtons	12.00	10.00
Caesar Salat mit Croûtons und Parmesan	13.00	11.00
Burrata mit Rüeblisalat und Pistazien	18.00	15.00
Handgeschnittenes Rindstatar mit gehobeltem Eigelb	22.00	18.00
Roastbeef mit Sauce Tartare und eingelegtem Gemüse	25.00	20.00
Gebeizter Lachs mit Gurken, Dill und Sauerrahm	20.00	17.00
Suppen		
Rüeбли-Ingwercrèmesuppe	10.00	8.00
Kokos-Zitronengrassuppe	10.00	8.00
Kübris crèmesuppe (saisonal)	11.00	9.00
Weissweinschaumsuppe	11.00	9.00
Hauptgänge Fleisch gebraten		
Tagliata vom Weiderind · Portweinjus oder Sauce Béarnaise, Beilage & Gemüse nach Wahl	44.00	38.00
Châteaubriand · Portweinjus oder Sauce Béarnaise, Beilage & Gemüse nach Wahl	56.00	48.00
Kalbshackbraten · Pilzrahmsauce oder Thymianjus, Beilage & Gemüse nach Wahl	34.00	29.00
Schweinsfilet im Speckmantel Portweinjus oder Pilzrahmsauce, Beilage & Gemüse nach Wahl	35.00	30.00
Schweinssteak Pfeffersauce oder Pilzrahmsauce, Beilage & Gemüse nach Wahl	26.00	22.00
Ribelmaispoulardenbrust Portweinjus oder Pfeffersauce, Beilage & Gemüse nach Wahl	30.00	26.00
<u>Beilagen:</u> Weissweinrisotto, Kartoffelgratin, Pommes frites		
<u>Gemüse:</u> Saisongemüse, glasierte Rüeбли, Ofengemüse		



Hauptgänge Fleisch geschmort

Ossobuco vom Kalb Beilage & Gemüse nach Wahl	36.00	32.00
Rindsschmorbraten Beilage & Gemüse nach Wahl	34.00	29.00
Kalbsschulterbraten Beilage & Gemüse nach Wahl	34.00	29.00

Beilagen: Spätzli, Bandnudeln, Kartoffelstock

Gemüse: Saisongemüse, glasierte Rüebli, Ofengemüse

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet Sauce, Beilage & Gemüse nach Wahl	36.00	30.00
Glasierte Lachsschnitte Sauce, Beilage & Gemüse nach Wahl	30.00	26.00
Gebratenes Zanderfilet Sauce, Beilage & Gemüse nach Wahl	38.00	33.00

Saucen: Safransauce, Weissweinsauce, Kapern-Zitronenbutter

Beilagen: Salzkartoffeln, Kräuterreis, Weissweinsrisotto

Gemüse: Saisongemüse, Blattspinat, Pak Choi

Hauptgänge Vegetarisch

Saisonale Gnocchi-Gemüsepfanne mit Parmesanschaum	26.00	22.00
Safranrisotto mit gebratenen Pilzen und Blattspinat	28.00	23.00
Handgemachte Linguine mit Pesto Rosso, Blattspinat und Belper Knolle	28.00	23.00
Blumenkohl «BBQ» mit Pastinakenpürée und Chimichurri	30.00	26.00

Desserts

Marmoriertes Schoggimousse	11.00	10.00
Gebrannte Crème	10.00	9.00
Panna Cotta mit Früchtecoulis	12.00	11.00
Lauwarmer Schoggikuchen mit Sauerrahmglace	13.00	12.00
Französischer Apfelkuchen mit Vanilleglace	12.00	11.00
Tirmisù	11.00	10.00