Herzlich Willkommen im

Restaurant Calanda
Felsberg

Roswitha Puschnig
+41 (0) 81 2521325

Menu Vorschläge
2024

Essen bedeutet Lebensfreude und Lebensqualität
Unter diesem Motto bereiten wir unsere Spezialitäten mit viel Liebe und Herz für Sie zu und verwenden dabei ausschliesslich frische Zutaten.

Es ist uns eine Freude, Ihnen ein guter Gastgeber zu sein und Sie bei der Auswahl zu beraten. Wir nehmen uns Zeit für Sie.

Familien- und Firmenanlässe sowie andere Gesellschaften

***Arvenstübli bis 40 Personen*
*** kleiner Saal 18 bis 28 Personen*
*** Restaurant bis 45 Personen*
*** Terrasse bis 40 Personen*

*** einfache Zimmer mit Kalt - Warmwasser*
und Etagendusche / WC nur für Dauermieter
*** Parkplätze unmittelbar beim Haus*

Wissenswertes für den Veranstalter

1.Menüzusammenstellung

Im Menüpreis (1-12) sind Suppe, Salat, zwei Beilagen und drei Gemüsesorten, sowie ein Dessert Ihrer Wahl einkalkuliert. Aperogebäck und Vorspeisen werden separat verrechnet. Alle Menüs werden mit Nachservice serviert.

2.Personenanzahl

Einen Tag vor der Veranstaltung erbitten wir um die Bekanntgabe der genauen Personenanzahl. Diese garantierte Zahl wird von uns in Rechnung gestellt, da die einzelnen Menüs speziell für das Fest vorbereitet werden.

3.Menüauswahl

Ab 12 Personen ist es uns nicht mehr möglich a la carte zu kochen. Um einen reibungslosen Ablauf in Küche und Service gewährleisten zu können, servieren wir für Gesellschaften ***ein Menü*** *Ihrer Auswahl. Für die Zusammenstellung Ihres Menüs sind wir gerne behilflich.*

4. Menüwunsch

Um Ihr Fest tadellos durchführen zu können, bitten wir Sie, uns Ihre Wünsche mindestens eine Woche vor dem Anlass bekannt zu geben.

5. Wein

Um zu gewährleisten den von Ihnen ausgesuchten Wein mit der richtigen Temperatur servieren zu können sowohl auch am Lager zu haben ist ab 10 Personen der gewünschte Wein mit dem Menüwunsch bekannt zu geben.

6. Verlängerung

Die Verlängerung bis max. 02.00 besorgen wir Ihnen für den Selbstkostenpreis. Zusätzliche Servicekosten werden von uns keine verrechnet.

7. Blumen / Dekoration

Spezielle Wünsche können gerne von Ihnen mitgebracht werden. Auf Wunsch organisieren wir Ihnen auch die Blumen, welche wir von unseren Geschäftspartner „Plankis" geliefert bekommen.

8. Zahlungsmöglichkeiten

Bar
Maestro
Postcard
Mastercard
Visa

Es werden ***keine*** *Rechnungen gestellt*

Mit der Zusicherung unser Bestes an Ihren Fest beizutragen,
verbleibe ich mit freundlichen Grüssen
Roswitha Puschnig

APERO

APERO-BUFFET „TRADITIONELL“ *AB 15 PERSONEN*
Belegte Brötli (nach Wunsch)
Gemüsestängeli mit Dipsaucen
Gemischtes Blätterteiggebäck *10.50 pro Person*

APERO-BUFFET „RICHES“ *AB 15 PERSONEN*
Belegte Brötli mit Käse, Schinken, Lachs, Ei, Thon, Spargel
Schinkengipfeli
Käsechüechli
Bruschetta
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour-Sauce
Pouletspiessli
Cherrytomate mit Mozzarella
Mandel gewickelt im Speckmantel
Früchteplatte zum Picken
Pommes Chips und Salzgebäck *22.00 pro Person*

Verschiedenes Knabber-Salzgebäck	*2.00 pro Person*
Knuspriges Blätterteiggebäck	*8.00 pro Person*
Belegte Brötli	*4.50 pro Stück*
Gemüsestängeli mit Kräuter-Dip	*5.00 pro Person*
Warme Schinkengipfeli mittel	*2.80 pro Stück*

VORSPEISEN

KALT

Bündnerteller	*13.50*
Bündnerfleischcarpaccio	*12.50*
Lachs und Rauchforellenfilet mit Merreettichschaum	*15.50*
Raffiniertes Lachstartar mit Toast serviert	*13.50*
Lachscarpaccio	*13.50*
Vitello Tonnato	*15.50*

WARM

Knusprig gebackene Frühlingsrolle mit kleiner Garnitur	*11.00*
Fischknusperli mit Sauce Tartar und kleines Salatbouquet	*13.00*
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Currysauce und Reis	*15.00*
Flambierte Makkaroni	*10.00*
Steinpilzrisotto	*9.50*

MENUS FÜR FEINSCHMECKER ab 4 Personen

Gourmet-Menu Fr. 84.50
Kraftbrühe mit Griessnockerln

—

Lachsfilet mit Rieslingschaumsauce
Kräuterreis

—

Kleiner Jägersalat

—

Kalbsfilet mit feiner Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüsegarnitur

—

Zitronensorbet

—

Tournedos vom Rindsfilet
an einer Rotweinsauce
Pommes Williams und Gemüsegarnitur

—

Schokkimousse mit Früchten garniert

Geniesser-Menu Fr. 82.00
Feines Lachstartar mit Toast

—

Spargelcremesuppe

—

Kleine Salatvariation

—

in 2 Gängen serviert
Châteaubriand (Rindsfilet am Stück gebraten)
Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
reichhaltige Gemüsegarnitur

—

Ananascarpaccio mit
Vanilleglace

DIE BELIEBTEN CALANDA-KLASSIKER

4 Gang Menü zum selber wählen
im Preis inbegriffen- Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert

Menü 1: Burgunder Rindsbraten	*Fr.48.00*
Menü 2: Rindsfiletwürfel mit Champignon	*Fr.58.00*
Menü 3: Schweinssteak mit Morchelsauce	*Fr.62.00*
Mit Kalbsteak	***Fr.71.00***
Menü 4: Schweinsfilet „Jägerart“	*Fr.59.00*
Menü 5: Schweinsmedaillon mit Calvadossauce	*Fr.57.00*
Menü 6: Schweinsrahmschnitzel	*Fr.48.00*
Mit Kalbfleisch	***Fr.57.00***
Menü 7: Schweinsrahmschnitzel mit Champignon	*Fr.49.00*
Menü 8: Schweins - Cordonbleu	*Fr.53.00*
Mit Kalbfleisch	***Fr.62.00***
Menü 9: Zwei Filet (Schwein und Kalb)	*Fr.71.00*
mit Morchelsauce und Rotweinsauce	
Menü 10: Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce	*Fr.66.00*
Menü 11: Schweinsmedaillon in Kräutersenfsauce	*Fr.57.00*
Menü 12: Pouletbrust an Kräutersauce	*Fr.42.00*

Suppe zur Auswahl
(Im Menüpreis inbegriffen)

Bouillon mit hausgemachten Flädlen
Kraftbrühe mit Fidele
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
Bouillon mit Ei
Bouillon mit Backperlen
Kraftbrühe mit Griessklösschen
Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast
Tomatencremesuppe mit Rahm und Croutons
Tomatencremesuppe mit Basilikum
Steinpilzcremesuppe
Spargelcremesuppe
Currycremesuppe

Salate zur Auswahl
(im Menüpreis inbegriffen)

Grüner Salat
Nüsslisalat
Nüsslisalat mit gehacktem Ei
Gemischter Salat
Tomatensalat
Tomatensalat mit Mozzarella
Buntgemischter Salat
Blattsalat mit gefülltem Ei

Beilagen zur Auswahl	*Gemüse zur Auswahl*
(2 Beilagen)	*(max. 3 Gemüsesorten)*
Trockenreis	*Bohnen*
Kartoffel – Croquetten	*Frische Rüebli*
Pommesfrites	*Blumenkohl mit Bröselbutter*
Kartoffelgratin	*Blattspinat*
Teigwaren	*Schwarzwurzel*
Grüne Nudeln	*Broccoli mit Mandelbutter*
Rösticroquetten	*Fenchel überbacken*
Hausgemachte Spätzle	*Gedämpfte Tomate*
Kartoffelstock	*Glasierte Zucchetti*
Risotto	
Safranrisotto	
Polenta	

Dessert zur Auswahl

Caramelköpfli
Frischer Fruchtsalat
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm
Grand - Manier Parfait garniert
Orangentiramisû garniert mit Früchten
Erdbeertiramisû garniert mit Früchten
Ananastiramisû garniert mit Früchten
Zitronensorbet mit rotem Wodka
Sorbetteller garniert
Zwetschgenkompott mit Zimtglace
Vanilleglace mit heisser Schokkisauce
Vanilleglace mit heissen Himbeeren
Gebrannte Creme
Aprikosengrütze mit Zimtsahne
Schokkimousse mit Früchten garniert
Apfelküchli mit Zimtglace und Rahm
Ananascarpaccio mit Vanilleglace
Birne mit Schokkicreme
Gebackene Ananasscheiben mit Vanillesauce
Aprikosenknödel mit Bröselbutter

Das Dessert steht zu Ihrer freien Auswahl welches im Menüpreis einkalkuliert ist. Sollten Sie jedoch den Wunsch haben Ihren Gästen freie Wahl zu ermöglichen so wird pro Person ein Aufpreis von Fr.1.50 verrechnet. Die Auswahl ist jedoch auf Dessert- und Glace Karte im Restaurant begrenzt.
Wir danken für Ihr Verständnis.

TRADITIONELLE 3-GANG-MENUS

*Zu jedem Menu servieren wir Ihnen **Suppe und Salat.***
Wir danken Ihnen, dass Sie sich für 1 Menu entscheiden. Selbstverständlich können wir auf die Bedürfnisse von Vegetariern und Allergikern eingehen. Diese Menü werden ohne Nachservice serviert. Mit Nachservice wird ein Aufpreis von Fr. 6.00 pro Person gerechnet

Menu 13 ***Tournedos vom Rindsfilet mit Kräuterbutter***
Rösticroquetten und Gemüsegarnitur *54.00*

Menu 14 ***Sauerbraten nach Grossmutterart***
(Kräftiger Rindsschmorbraten an Rotweinsauce)
Kartoffelstock und Gemüsegarnitur *43.00*

Menu 15 ***Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce***
Teigwaren und Gemüsegarnitur *49.00*

Menu 16 ***Kalbsbraten***
mit kräftiger Portweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur *47.00*

Menu 17 ***Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce***
Rösti und Gemüsegarnitur *48.00*

Menu 18 ***Schwedenbraten***
(Mit Dörrzwetschgen gefüllter Schweinsbraten)
Kartoffelstock und Gemüsegarnitur *42.00*

Menu 19 ***Gebratenes Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter***
Safranrisotto und Gemüsegarnitur *38.00*

Menu 20 ***Gedünstetes Eglifilet mit Rieslingschaumsauce***
Kräuterreis und Gemüsegarnitur *43.50*

Menu 21 ***Lachsfilet-Tranche mit Zitronensauce***
Butterreis und Gemüsegarnitur *47.00*

KINDERMENUS

Selbstverständlich können alle Menü auch als Kindermenü bestellt werden
Der Preis wird berechnet nach Menge

***Kleiner Blattsalat** mit Rüebli als Vorspeise serviert inklusive*
***Chicken Nuggets** mit Pommes frites 15.-*
***Paniertes Schweineschnitzel** mit Pommes frites 15.-*
***Rahmschnitzel** vom Schwein mit Nüdeli 16.-*
***Nüdeli** mit feiner Rahmsauce 13.-*

FÜR UNSERE VEGETARIER

Die vegetarischen Menüs sind berechnet mit Suppe, Salat und Dessert. Die Auswahl wird mit dem Fleischmenü gleich serviert. Die Menüs sind ohne Nachservice.

Menü 1 : Fr. 37.00
Bunter Spätzliteller mit Gemüse
gratiniert mit Käse

Menü 2 : Fr. 38.50
Hausgemachte Spinatravioli
mit Parmesan

Menü 3 : Fr. 39.50
Reichhaltige Gemüseplatte mit Salzkartoffeln
und Spiegelei

Menü 4 : Fr. 38.00
Gebackene Champignon
mit Sauce Tartar

Menü 5 : Fr. 39.50
Kohlrabi Cordon Bleu
Beilage nach Wahl

Checkliste
Für Hochzeiten, Familienfeiern, Apéros und Firmenanlässe
Wir reservieren wie folgt definitiv:
Anlass:_____
_____
Name des Feiernden für Menutitel (Hochzeitspaar, Firma, Geburtstagskind)
_____
_____
Reserviert von
Name: _____
Vorname:_____
Strasse:

Datum
_____,den_____
_____
Personenzahl: _____ Erwachsene _____ Kinder
Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns kurz vor dem Anlass die aktuelle Personenzahl mitteilen. Die gemeldete Anzahl wird so auch verrechnet.
Apéro
_____
_____
Menu:_____
_____
_____
_____
Spezielle Menus (Vegetarisch, Kindermenus)
_____

Wein: weiss _____
rot_____

Dekoration □□vom □□wird gebracht

_____

Datum _____ Unterschrift