

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----------------------|
| Die Kreativität der Gastfreundschaft | Seite 2 |
| Apéro-Vorschläge | Seite 3 - 4 |
| Kalte Vorspeisen | Seite 5 - 6 |
| Suppen | Seite 6 - 7 |
| Warme Vorspeisen | Seite 7 - 8 |
| Sorbets | Seite 8 |
| Hauptspeisen | Seite 9 - 10 |
| Vegetarische Hauptgänge | Seite 11 |
| Desserts | Seite 12 |
| Hochzeitstorte/ Zapfengeld | Seite 13 |
| Menüvorschläge | Seite 14 - 20 |
| Bankett- und Hochzeitsbedingungen | Seite 21 |

Die Kreativität der Gastfreundschaft

Liebe Gäste

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen mit kreativen Ideen bei der Menüauswahl behilflich sein.

Profitieren Sie von der besonderen Dienstleistung Ihres Erlebnishotels RömerTurm. Sie besprechen das Menu direkt mit unserer Direktion oder unserem Bankettleiter. Die Vorteile bestehen darin, dass sie für Ihre Bedürfnisse kreative und saisonale Menus zusammenstellen werden. Mit den folgenden Kompositionen erhalten Sie einen Überblick über das Spektrum unserer Küchenphilosophie. Nutzen Sie die Gelegenheit und vereinbaren Sie einen Termin, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben. Ihre Gäste werden vom **Gast sein** und von der Exklusivität Ihrer Wahl begeistert sein.

Wir freuen uns riesig, Sie verwöhnen zu dürfen, denn wir wollen nicht, dass Sie einfach bei uns essen und trinken - wir wollen Sie bei uns im Hause Willkommen heissen!

Ihr RömerTurm- Team

Unsere Apéro- Vorschläge

Für Apéritifs und Degustationen empfehlen wir unseren romantischen Weinkeller, in dem Weine aus der ganzen Welt lagern.

Heidiland-Apéro

| | |
|---|-----------------|
| Malanser Riesling x Sylvaner | CHF 50.00/FI. |
| Orangensaft | CHF 10.00/Liter |
| Pommes Chips, Salznüssli und -stängeli | CHF 3.50 p.P. |

RömerTurm Apéro

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Quintner Chardonnay | CHF 52.00/FI. |
| Orangensaft | CHF 10.00/Liter |
| Hausgemachte Lachscrèpes | CHF 4.50/Stück |

Glarner Chardonnay- Apéro

| | |
|--|------------------|
| Chardonnay-Degustation aus 3 verschiedenen Ländern | ab CHF 52.00/FI. |
| Zigerbrüt (Brötli bestrichen mit unserem Glarner Ziger Käse, garniert mit frischen Früchten) | CHF 4.50/Stück |

Schweizer Apéro

| | |
|---|----------------------------------|
| Dézaley "Clos de Moines" | CHF 62.00/FI. |
| oder Oeil de Perdrix | CHF 51.00/FI. |
| Orangensaft | CHF 10.00/Liter |
| Gemischter Käseturm und hausgemachte Schinkengipfeli | CHF 10.00 p.P. CHF 4.00/Stück |

Blindegustation

Sie werden 4 verschiedene Weine blind nach der WSET-Methode verkosten.

| | |
|--------------------|------------|
| | Pauschal |
| Bis 7 Personen | CHF 315.00 |
| 8 bis 14 Personen | CHF 630.00 |
| 15 bis 22 Personen | CHF 945.00 |

Gemüseturm & Fruchtiges...

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Saisonale Früchtebowle (mit Alkohol) | CHF 10.50 p.P. |
| Saisonale Früchtebowle (ohne Alkohol) | CHF 7.50 p.P. |

| | |
|---|---------------|
| Gemüseturm dazu reichen wir Avocado-Dip, Cocktailsauce oder Erdnuss-Dip | CHF 9.00 p.P. |
|---|---------------|

Internationaler Apéro *

| | |
|--|------------------|
| Degustation „Tour du Monde“ (eine kleine Weltreise mit 3 verschiedenen Weinen) | ab CHF 50.00/FI. |
| Canapés von geräuchertem Lachs, Rohschinken und Krevetten | CHF 5.00/Stück |
| Minipizza, Sausage Rolls und BBQ Pouletflügeli | CHF 3.50/ Stück |

Weindegustation Gsüffig & Gfrässig

CHF 45.00 p.P.

Ein Parcour der Extraklasse

Sie degustieren verschiedene Weine und geniessen dazu delikate Köstlichkeiten. Finden Sie heraus ob Ihr Wein nun mit der Speise harmoniert und warum. Unser Restaurantleiter verrät Ihnen gerne Interessantes und Wissenswertes über Wein und seine Bedeutung bei einem Essen. Spannend, nicht? Lassen Sie sich überraschen!

Selbstverständlich können Sie Ihren Apéritif auch nach Ihren eigenen Wünschen zusammenstellen. Auf der folgenden Seite finden Sie unsere detaillierten Angebote. Gerne sind wir Ihnen behilflich, Ihre Vorstellungen zu verwirklichen.

Unsere Apéro- Vorschläge detailliert

Getränke zum Apéritif

| | | |
|------------------------------|------------|-----------|
| Mineralwasser | 75 cl | CHF 7.70 |
| Orangensaft | 100 cl | CHF 10.00 |
| Malanser Riesling & Sylvaner | 75 cl | CHF 50.00 |
| Quintner Chardonnay | 75 cl | CHF 52.00 |
| Prosecco | 75 cl | CHF 56.00 |
| Früchtebowle je nach Saison | | |
| ohne Alkohol | pro Person | CHF 7.50 |
| mit Alkohol | pro Person | CHF 10.50 |

Salziges

| | | |
|--------------------------------------|--|----------|
| Pommes Chips, Salznüssli, Salzsticks | | CHF 3.50 |
|--------------------------------------|--|----------|

Canapées

| | | |
|-------------------------------|-------|----------|
| Schinken, Salami, Ei, Käse | Stück | CHF 4.00 |
| Beefsteak-Tatar | Stück | CHF 5.00 |
| Rauchlachs, Thon, Crevetten | Stück | CHF 5.00 |
| Pumpernickel mit Kräuterquark | Stück | CHF 2.50 |
| Zigerbrüt | Stück | CHF 4.50 |

Gefüllte Partybrötli

| | | |
|-----------------------------------|-------|----------|
| Schinken, Salami, Käse | Stück | CHF 3.50 |
| Rohschinken, Bündnerfleisch | Stück | CHF 4.50 |
| Vegetarisch (Tomaten, Gurken, Ei) | Stück | CHF 3.50 |

Verschiedenes warmes Gebäck

| | | |
|-----------------------|-------|----------|
| Käseküchlein | Stück | CHF 4.00 |
| Schinkengipfeli | Stück | CHF 4.00 |
| Fleischkrapfen | Stück | CHF 4.00 |
| Kleine Frühlingsrolle | Stück | CHF 3.00 |
| Mini Pizza | Stück | CHF 3.50 |

Spezielles

| | | |
|------------------------------------|------------|----------|
| Kleines Fleischspiesschen (Poulet) | Stück | CHF 5.00 |
| Gemüsedips | pro Person | CHF 6.00 |
| Knoblauchbrot (3 Stück) | Portion | CHF 4.50 |
| Gebackene Riesencrevetten (2Stück) | Portion | CHF 7.00 |
| Käsewürfel assortiert | pro Person | CHF 6.00 |

Kalte Vorspeisen

| | |
|--|-----------|
| Melone mit Parmaschinken | CHF 18.00 |
| Tomaten- Mozzarella- Salat | CHF 15.00 |
| Geräucherte Entenbrustscheiben an Spargelsalat (während der Spargelsaison) dazu servieren wir Preiselbeerrahm, parfümiert mit Meerrettich | CHF 18.00 |
| Unsere Auswahl an hausgemachten Terrinen | |
| ☞ Maispouarden-Galantine mit Pistazien-Gelée | CHF 17.00 |
| ☞ Hausgemachte Kaninchengalantine neben warmem Waldpilzsalat und Dörrfrüchte-Chutney verfeinert mit Pinienkernen | CHF 17.00 |
| ☞ Kalbfleisch mit Trüffel und Portwein-Gelée | CHF 20.00 |
| ☞ Wildlachsparfait in Räucherlachsmantel mit Kressesauce | CHF 19.00 |
| ☞ Meeresfrüchte mit Schnittlauch und Sauerrahm | CHF 19.00 |
| ☞ Gänseleber-Trüffel-Terrine | CHF 22.50 |
| jeweils begleitet von einem saisonalen Salatbouquet | |
| Riesencrevetten- und Mangosalat mit Himbeervinaigrette garniert mit hausgebeizter Lachsrose und Avocadofächer | CHF 19.50 |
| Festliches Lachstrio Rauchlachs, Graved Lachs und Lachstatar mit gemischten Sprossen vollendet mit mildem Meerrettichschaum und süsser Senfsauce | CHF 19.50 |
| Lachs-Tatar mit Salatbouquet und Toast | CHF 17.50 |
| Traditionelles Rindfleisch-Tatar serviert mit Salatbouquet Toast und Butter | CHF 21.00 |
| Antipasti-Teller "RömerTurm" mit verschiedensten italienischen Spezialitäten | CHF 20.00 |
| Skandinavischer Teller mit geräucherter Fischvariation Meerrettich und Finnenbrot | CHF 22.50 |
| Gemischter Salat "RömerTurm" mit Knoblauchbrot und Salatsauce nach Wahl | CHF 13.00 |

Saisonaler Blattsalat CHF 10.00
garniert mit verschiedenen Sprossen und Kernen
und Salatsauce nach Wahl

Auf Wunsch mit:

☞ Ofenfrischen Knoblauchcrostinis CHF 12.00
☞ Sautierten Champignons und Bauernspeck CHF 14.00
☞ Avocadofächer CHF 14.50
☞ Knusprigen Frühlingsrollen und Samosas CHF 16.00
☞ Gebratenen Pouletbruststreifen CHF 16.00
☞ Geräucherten Entenbruststreifen CHF 17.00
☞ Sautierten Wachtelbrüstchen CHF 18.00
☞ Hausgebeiztem Lachs mit süsser Senfsauce CHF 18.00
☞ Rauchlachs mit Meerrettichschaum CHF 19.00

Unsere Auswahl an hausgemachten Salatsaucen und Vinaigretten:

☞ Französisches Dressing
☞ Italienisches Dressing
☞ Balsamicodressing
☞ Waldbeerenvinaigrette
☞ Glarner Zigersauce

Suppen

**Rinds- oder Geflügelkraftbrühe mit Einlage
nach Wunsch**

☞ Dreierlei Royal CHF 10.00
☞ Pfannkuchenstreifen CHF 10.00
☞ Gemüsejulienne und Madeira CHF 10.00
☞ mit Waldpilzraviolini CHF 14.00
☞ mit gefüllten Morcheln CHF 12.50

Spargelrahmsuppe (während der Spargelsaison)

angereichert mit Rauchlachsstreifen CHF 13.50
oder mit geräucherten Entenbrustjulienne CHF 13.50

Kürbisrahmsuppe (Ende August bis Februar)

parfümiert mit Kokosnussmilch und grüner Chilipaste CHF 13.50
verfeinert mit Rohschinken und Pinienkernen

Waldpilzrahmsuppe

parfümiert mit Appenzeller Likör CHF 13.50
garniert mit gerösteten Mandeln und Rahmhäubchen

Tomatensuppe CHF 12.50

parfümiert mit Ruccolapesto

Gazpacho "Andalusia" (kalte Suppe) (Mai bis Ende September) CHF 13.50
serviert mit Brunoise von gemischten Peperoni und Gurken

Kartoffel-Suppe CHF 10.00
mit Graved Lachs und Rahmhaube

Karotten- und Koriander-Suppe CHF 10.00
serviert mit Paprikacroûtons

Traditionelle Hummersuppe CHF 17.50
mit Hummerfleisch, parfümiert mit Cognac, vollendet mit Rahmhaube

Fischsuppe „Marseillaise“, dazu Knoblauchbrot CHF 15.00
auf Wunsch

☞ parfümiert mit Safran und Pernod CHF 16.00

☞ angereichert mit Hummer-/Krabbenfleisch CHF 17.00

☞ mit Seezungenfilet und Muscheln CHF 17.00

Warme Vorspeisen

Pasta Tricolore CHF 15.50
Penne in Tomatensauce, Spaghetti al pesto
und Gnocchi mit Gorgonzolasauce

Waldpilzragout an Kräuterrahmsauce CHF 18.50
serviert auf einem Blätterteigkissen, mit sautierten Wachtelbrüstchen

Zanderfilet, gebraten in Olivenöl CHF 16.50
serviert mit warmer Oliven- und Balsamicovinaigrette
mit Pilaw Reis

Offene Kräuter-Raviole CHF 21.00
mit einer Auswahl von Bärenkrebs-, Lachs-, Flusskrebs- und
Krabbenfleisch sowie Riesencrevetten in Champagnerschaum

Hausgemachte Spinat- und Ricotta-Teigtaschen CHF 15.50
begleitet von Pesto und Tomatensalsa

Waldpilzrisotto CHF 17.50
mit Wachtel-Crepinette, vollendet mit Parmesan

| | |
|--|-----------|
| Junges Fjordlachsfilet gebraten in Olivenöl, mit Honig-Zitronen-Buttersauce vollendet mit Pinienkernen | CHF 16.00 |
| Pochiertes Steinbuttfilet auf Safranspiegel garniert mit Blätterteigdekoration | CHF 23.00 |
| Gegrillter Riesenkrevetten-Spiess in Olivenöl und Limetten mariniert, auf Tomaten- und Pestosauce serviert mit Wildreis | CHF 19.00 |
| Meeresfrüchte- Vol-au-vent in Curryschaumsauce (Blätterteigpastete gefüllt mit Meeresfrüchtekomposition, bestehend aus Miesmuscheln, Vongole Veraggi, Riesenkrevetten, Lachs und Seezunge) | CHF 19.00 |

Sorbets

| | | |
|---|-------------------|------------|
| Unsere Auswahl an Sorbets ... | CHF | 4.50/Kugel |
| ☞ Zitrone | ☞ Kiwi | |
| ☞ Erdbeere | ☞ Cassis | |
| ☞ Zwetschge | ☞ Ananas | |
| ☞ Aprikose | ☞ Pink Grapefruit | |
| ☞ Mango | | |
| ☞ Williams Christ Birne | | |
| ... mit Spirituosen (z.B. Wodka, Calvados etc.) | + CHF | 3.50 |
| ... mit Champagner | + CHF | 4.50 |
| ... mit Apfelsaft | + CHF | 1.50 |
| Unsere Sorbet-Spezialitäten | | |
| ☞ Zitronengras | CHF | 4.50/Kugel |
| ☞ Grüner Tee | CHF | 4.50/Kugel |
| ☞ Limone-Honig | CHF | 4.50/Kugel |
| ☞ Exotisches Sorbet | CHF | 4.50/Kugel |

Hauptspeisen

| | |
|---|-----------|
| Feines Schweinsfilet im Teig auf Portweinsauce | CHF 39.00 |
| Zartes Schweinsfilet im Rauchspeckmantel an einer körnigen Senfsauce | CHF 39.50 |
| Grillierte Schweinsmédaillons „Caprese“ überbacken mit Tomaten und Mozzarella auf Merlotsauce | CHF 40.50 |
| Grillierte Schweinsmédaillons in Calvadosauce | CHF 38.50 |
| Mais-Poulardenbrust, zur Perfektion gebraten glasiert mit Honig und Pistazien an Portweinsauce | CHF 39.00 |
| Sautierter Kaninchenrücken gefüllt serviert mit provençalischem Gemüse mit Zigersauce und Rotwein-Jus | CHF 39.00 |
| Gefülltes Schweizer Schweinssteak an Calvadosauce mit glasierten Apfelscheiben | CHF 40.00 |
| Entenbrust, rosa gebraten (bis 30 Pers.) begleitet von einer Cassissauce und glasierten Feigen | CHF 40.00 |
| Rosa gebratenes Lammcarrée (bis 25 Pers.) mariniert mit frischen Kräutern und Frühlingzwiebeln angerichtet auf Rosmarinsauce | CHF 42.00 |
| Saftiger Kalbsbraten an feinem Edelpilzragôut | CHF 35.00 |
| Grilliertes Kalbsrückenmédaillon gratiniert mit Pecorinokäse und einer Olivenkruste auf Pinot-Noir Sauce | CHF 52.00 |
| Poelierter Kalbsrücken an feiner Waldpilzsauce | CHF 50.00 |
| Selektion von Rinds- und Kalbsfilet in Perfektion am Stück gebraten vollendet mit feiner Madeirasauce | CHF 54.00 |

| | |
|--|-----------|
| Lammcarrée im Teigmantel eingeschlagen mit einer Entenleber-Duxelles dazu reichen wir eine Burgundersauce mit Trüffeln | CHF 49.50 |
| Rindsfiletsteak im Teigmantel eingeschlagen mit einer Gänseleber-Duxelles dazu reichen wir feine Trüffelsauce | CHF 59.50 |
| Rosa gebratene Hirschmedaillons (ab September - Februar) serviert mit einer Preiselbeersauce vollendet mit pochierter Rotweibirne | CHF 48.00 |
| Junges Fjordlachsfilet gebraten in Olivenöl, mit Honig-Zitronen-Buttersauce vollendet mit Pinienkernen | CHF 39.00 |
| Pochiertes Seezungenfilet und Jakobsmuscheln angerichtet auf einem Vanillesaucenspiegel, dazu Gurkenperlen | CHF 42.00 |
| Gebratene Zanderfilets in einer Tomaten-Oliven-Vinaigrette | CHF 33.00 |
| Pochiertes Steinbuttfilet auf Safranspiegel garniert mit Blätterteigdekoration, dazu reichen wir Wildreisstrudel | CHF 45.00 |

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ein frisches Gemüsebouquet und Beilagen nach Wahl:

Gemischter Wildreis, knusprige Röstikroketten, sämiger Kartoffelgratin, Pilaw-Reis, Butternudeln oder Kartoffel- und Selleriepuree

Vegetarische Hauptgänge

| | |
|--|-----------|
| Kräuterrisotto (April bis August) serviert mit gegrilltem Marktgemüse | CHF 19.50 |
| Waldpilz- und Trüffel-Risotto (September bis März) | CHF 21.00 |
| Semmelknödel in Waldpilzragoût, serviert mit Blätterteiggitter | CHF 18.50 |
| Tagliatelle „Toscana“ mit Oliven, Zucchini und Knoblauch an Tomaten- und roter Zwiebelsauce garniert mit Ruccola und gehobeltem Parmesankäse | CHF 21.00 |
| Polentaturm gratinierte Polentascheiben serviert mit gegrilltem Gemüse | CHF 19.50 |
| Hausgemachte Spinat- und Ricotta-Teigtaschen begleitet von Pesto und Tomatensalsa | CHF 21.00 |
| Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzragoût | CHF 19.50 |

Desserts

| | |
|---|---------------------|
| Hausgemachtes "Honig-Mohn-Parfait" angerichtet mit einer Pistaziensauce dekoriert mit saisonalen Beeren und Schokolade | CHF 13.50 |
| Dreierlei Schokoladenmousse begleitet von Ingwerschaum, Feigen und einer Karamel-Waffel | CHF 16.50 |
| Zweierlei Schokoladenmousse auf Vanillesauce und Früchtebouquet | CHF 14.50 |
| Hausgemachtes Karamelköpfl mit saisonalen Beeren & Früchten | CHF 12.00 |
| Tiramisu "RömerTurm" auf Mokkaspiegel | CHF 14.00 |
| Internationale Käselektion dazu reichen wir Dörrfrüchte, Nüsse und Glarner Birnenbrot | CHF 17.00 |
| Amaretto-Parfait mit pochieren Feigen in Rotweinsauce, vollendet mit Früchte-Ragout | CHF 16.50 |
| Traditioneller Dessertteller "RömerTurm" | CHF 17.00 |
| Saisonale Beeren im Waffelkörbli begleitet von Eis-Wein-Sabayon | CHF 15.00 |
| Selektion von Sorbets mit tropischen Früchten und Joghurtsauce | CHF 13.00 |
| Ofenfrische Apfeltartellette begleitet von Walnuss-Glacé auf Vanille-Sauce | CHF 15.00 |
| Soufflé Glacé "RömerTurm" | CHF 15.00 |
| Orangen-Variation mit Waldbeeren mit Parfait, Mousse und Sorbet auf Orangen-Ragout | CHF 16.00 |
| Rote Grütze mit Vanilleglacé und Champagner-Schaum | CHF 11.00 |
| Crème Brûlée à la Catalane parfümiert mit Orange und karamelisiert mit braunem Zucker | CHF 12.00 |
| Bayrische Crème von Haselnüssen auf Toffisauce vollendet mit Weinschaum und tropischen Früchten | CHF 15.50 |
| Frische Erdbeeren mit Rum-Rosinen-Glacé und grünen Pfefferkörnern, mariniert mit Grand Marnier | saisonaler Preis |

Hochzeitstorten

- **Wenn die Hochzeitstorte selber mitgebracht wird und im Dessertbuffet integriert wird, verlangen wird nichts.**
- **Wenn die Hochzeitstorte selber mitgebracht und als eigener Gang serviert wird** + CHF 5.00 p.P.
- **Saisonales Dessertbuffet "RömerTurm"** CHF 20.00 p.P.
- **Saisonales Dessertbuffet mit internationaler Käselektion** CHF 28.00 p.P.
- **Mitternachtssnacks (ab 30 Personen)**
 - Internationale Käseauswahl CHF 15.50 p.P.
 - Internationale Käseauswahl mit Bündnerfleisch, Salami, Rohessspeck und Rohschinken assortiert CHF 19.50 p.P.

Zapfengeld

Wenn der Wein selber mitgebracht wird:

Bei Rotwein CHF 40.00 pro Flasche

Bei Weisswein CHF 40.00 pro Flasche

Kindermenu

Frische Tagessuppe

oder

knackiger Blattsalat



Schnitzel mit Pommes Frites
und Gemüsebouquet

oder

Chicken Nuggets
und Gemüsebouquet



Erfrischender Kindercoupe

CHF 22.00



Menu I

Saisonaler Blattsalat

garniert mit verschiedenen Sprossen und Kernen
und französischer Salatsauce



Mais-Poulardenbrust, zur Perfektion gebraten
glasiert mit Honig und Pistazien
an Portweinsauce
serviert mit sämigem Kartoffelgratin



Hausgemachtes Karamelköppli
mit saisonalen Beeren & Früchten

CHF 57.00

Menu II

Gemischter Salat "RömerTurm"
mit Knoblauchbrot
und italienischer Salatsauce



Grilliertes Schweinsfiletmédailon „Caprese“
überbacken mit Tomaten und Mozzarella
auf Merlotsauce
knusprige Röstikroquetten



Zweierlei Schokoladenmousse
auf Vanillesauce und Früchtebouquet

CHF 64.00



Menu III

Waldpilzragoût an Kräuterrahmsauce
serviert auf einem Blätterteigkissen
mit sautierten Wachtelbrüstchen



Zarte Entenbrust, rosa gebraten
begleitet von einer Cassissauce und glasierter Feige
serviert mit Reistrio



Selektion von Sorbets
mit tropischen Früchten und Joghurtsauce

CHF 64.00

Menu IV

Saisonaler Blattsalat
garniert mit verschiedenen Sprossen und Kernen
und Dressing nach Ihrer Wahl



Zartes Zanderfilet, gebraten in Olivenöl
serviert mit warmer Oliven- und Balsamicovinaigrette
dazu reichen wir Pilaw-Reis



Sautierter Kaninchenrücken
gefüllt mit provençalischem Gemüse
auf Thymian-Jus
serviert mit Butternudeln



Amaretto-Parfait
mit pochierten Feigen in Rotweinsauce
vollendet mit Früchte-Ragout

CHF 78.50



Menu V

Lachs-Tatar
mit Salatbouquet und Toast



Doppelte Geflügelkraftbrühe
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen



Rosa gebratenes Lammcarree
serviert auf Rosmarinsauce
hierzu reichen wir hausgemachten Kartoffelgratin
sowie saisonales Gemüse vom Markt



Katalanische Crème Brulée
mit Orangen parfümiert

CHF 81.00

Menu VI

Bunte Blattsalatkomposition
mit sautierten Wachtelbrüstchen
garniert mit gemischten Sprossen
dazu Himbeer-Vinaigrette



Kürbisrahmsüppchen (während der Saison)
parfümiert mit Kokosnussmilch
angereichert mit geräuchertem Parmaschinken,
verfeinert mit grüner Chilipaste und Pinienkernen
oder

Spargelrahmsuppe (während der Spargelsaison)
angereichert mit Rauchlachsstreifen
oder mit geräucherten Entenbrustjulienne



Gebratenes Schweinssteak
gefüllt mit Champignon-Duxelles
an einer milden Kräutersensauce
serviert mit Röstikroketten
und buntem Gemüse vom Markt



Ofenfrische Apfeltarte
begleitet von Walnuss-Glacé
auf Vanille-Sauce

CHF 86.00



Menu VII

Saisonaler Blattsalat
mit gebratenen Pouletbruststreifen
garniert mit verschiedenen Sprossen und Kernen
und Erdbeervinaigrette



Rindskraftbrühe mit Sherry



Gebratene Schweinsfiletmédallions
in Calvadossauce
serviert mit feinen Butternudeln



Hausgemachtes Tiramisú



Internationale Käselektion
dazu reichen wir Dörrfrüchte,
Nüsse und Glarner Birnenbrot

CHF 96.00

Menu VIII

Antipastiteller „RömerTurm“



Rindskraftbrühe
mit dreierlei Royal



Hausgemachte Spinat- und Ricotta-Teigtaschen
begleitet von Pesto und Tomatensalsa



Zartes Schweinsfilet im Rauchspeckmantel
an einer körnigen Senfsauce
serviert mit Kartoffelgratin



Dreierlei Schokoladenmousse
begleitet von Ingwerschaum,
Feigen und Mandelhüppe

CHF 99.00



Menu IX

Riesencrevetten- und Mangosalat
garniert mit einer hausgebeizten Lachsrose
und Avocadofächer dazu Himbeerdressing



Doppelte Rindskraftbrühe
angereichert mit Morchelpfannkuchenstreifen
und Schnittlauch



Gedünstetes Rotzungenfilet
auf chinesisches Gemüse gebettet
vollendet mit einer Honig-Sojasauce



Rindsfiletsteak im Teigmantel,
eingeschlagen mit einer Champignon-Duxelles an Madeirasauce
serviert mit Röstikrokette, sowie feinem Buttergemüse



Reichhaltige Käseauswahl
angerichtet mit Dörrfrüchten, gemischten Nüssen und Birnenbrot

CHF 115.00

Menu X

Dreierlei Lachs-Variante
serviert mit kleinem Salatbouquet,
Toast und Himbeerdressing



Tomatenrahmsuppe
verfeinert mit Wildreis und Basilikum



Waldpilzragoût auf Blätterteigherz
vollendet mit sautierten Wachtelbrüstchen
sowie frischen Kräutern



Selektion von Rinds- und Kalbsfilet
in Perfektion am Stück gebraten
an sämiger Trüffelsauce
hierzu reichen wir hausgemachte Nudeln
und feines Gemüse vom Markt



Hausgemachtes Honig-Mohn-Parfait
begleitet von Pistazien-Sauce
und Karameldekoration

CHF 118.00



Menu XI

Hausgemachte Kaninchengalantine
neben warmem Waldpilzsalat angerichtet
mit Früchtechutney



Offene Kräuter-Raviole
mit einer Auswahl von Bärenkrebs-, Lachs-, Flusskrebs- und
Krabbenfleisch sowie Riesencrevetten in Champagnerschaum
vollendet mit Chilifäden



Rindskraftbrühe mit Pecorino-Ravioli
parfümiert mit Grappa



Duett von Kalbs- und Rindsfilet in Perfektion gebraten
hierzu servieren wir Bordeaux-Sauce und Sauce Bearnaise
als Beilagen reichen wir hausgemachte Nudeln
und ein buntes Gemüsebouquet



Bayrische Crème von Haselnüssen
auf Toffisauce
vollendet mit Weinschaum und Tropischen Früchten

CHF 119.00

Menu XII

Riesencrevetten- und Mangosalat
mit Himbeervinaigrette
garniert mit hausgebeizter Lachsrose und Avocadofächer



Pasta Tricolore
Penne in Tomatensauce, Spaghetti al pesto
und Gnocchi mit Gorgonzolasauce



Rindskraftbrühe
mit Gemüsejulienne und Madeira



Pochiertes Steinbuttfilet
auf Safranspiegel und Blätterteighaube



Ananas-Sorbet



Grilliertes Kalbsrückenmedaillon
gratiniert mit Pecorinokäse und einer Olivenkruste
auf Pinot-Noir Sauce, serviert mit knusprigen Röstikroquetten



Orangen-Variation mit Waldbeeren
mit Parfait, Mousse und Sorbet auf Orangen-Ragout

CHF 135.00

Bankett-, Hochzeits- und Gruppenbedingungen

1. Vertragsparteien

Als Vertragsparteien gelten der „Besteller“ und das „Hotel“, nachstehend so bezeichnet.

2. Reservation

Die Reservation Ihres Anlasses hat erst Gültigkeit, wenn er vom „Besteller“ schriftlich an das „Hotel“ rückbestätigt ist. Das Hotel behält sich vor, von einer Offerte zurückzutreten, solange vom Besteller keine unterzeichnete Vertragskopie vorliegt.

Sie bestimmen die Länge Ihrer Feier. Wir richten uns ganz nach Ihnen. Als Nachtzuschlag verrechnen wir Ihnen ab 1 Uhr CHF 180.--, pro angebrochene Stunde.

3. Annullationsbedingungen

Wird Ihr Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert, berechnet das Hotel dem „Besteller“ folgende Beträge der vereinbarten Leistung*:

| Stichtage | Gebühr bei Annullation |
|--|---------------------------------|
| Bei mehr als einem halben Jahr vor Ankunft | kostenlos |
| Halbes Jahr (180 Tage) – 61 Tage vor Ankunft | 30% der vereinbarten Leistung* |
| 60 - 31 Tage vor Ankunft | 40% der vereinbarten Leistung* |
| 30 - 15 Tage vor Ankunft | 50% der vereinbarten Leistung* |
| 14 - 0 Tage vor Ankunft | 100% der vereinbarten Leistung* |

* vereinbarte Leistung=

bei Banketten:

Gemeldete Personenzahl x Menüpreis + res. Zimmer

bei Anlässen ohne Menu:

Personenzahl x Getränkeumsatz + Saalmiete + res. Zimmer

bei Events mit Fremdleistungen

Gemeldete Personenzahl x Menüpreis + res. Zimmer + Fremdleistungen

Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir fünf Werktage vor der Veranstaltung von einer annähernden und zwei Werktage vor dem Anlass von einer definitiven Personen- resp. Menüzahl aus. Bestellte und nicht abgenommene Menüs werden vollumfänglich in Rechnung gestellt.

4. Drittleistungen / weitere Dienstleistungen

Das Hotel RömerTurm handelt im Namen und für Rechnung des Bestellers, um bei Dritten technische oder sonstige Einrichtungen zu beschaffen oder Leistungen zu buchen. Der Besteller haftet für die Pflege und ordnungsgemässe Rückgabe und stellt das Hotel von Ansprüchen frei.

Technische Geräte, wie Beamer, Musikanlage können beim Hotel RömerTurm gemietet werden. Der Preis beträgt Fr. 50.00 pro Gerät. Die Leinwand wird gratis zur Verfügung gestellt. Spezielle Menüarten durch uns gedruckt, werden mit CHF 2.00 pro Stück verrechnet.

5. Abrechnung

Die erbrachte Leistung stellt das Hotel nach der Veranstaltung in Rechnung. Wir bitten Sie, die Rechnung ohne jeglichen Abzug innert 15 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen. Ohne Gegenbericht gilt die Vertragsadresse als Zustelladresse. Das Hotel behält sich das Recht vor, die Gültigkeit einer Reservation von einer Anzahlung des Anlasses abhängig zu machen.