

KEINE Menübesprechungen an Sonntagen.

An allen anderen Tagen NUR mit Anmeldung.

Menü-Vorschläge

**FÜR GESELLSCHAFTEN AB 10 PERSONEN MUSS EIN
EINHEITLICHES MENÜ UND DESSERT FÜR ALLE GEWÄHLT
WERDEN (PRO MENÜ MINDESTENS 10 PERSONEN)**

01.09.2019

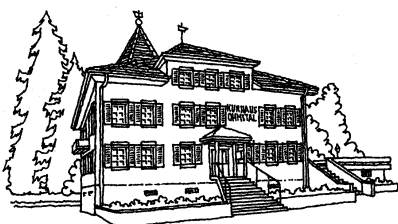
Lieber Kurhaus – Gast

*Herzlichen Dank zur Wahl unseres Restaurants für Ihren
bevorstehenden Anlass.*

*Die vielseitigen, gemütlichen und heimeligen
Räumlichkeiten des Kurhauses, bieten für jeden Anlass
den passenden Raum.*

Diese Menüvorschläge sind eine kleine Hilfe bei der Auswahl Ihres
Menüs. Gerne erfüllen wir auch Spezialwünsche, soweit dies uns
möglich ist.

Damit wir die Menüzusammenstellung und die dazu passenden
Weine in aller Ruhe besprechen können, **machen Sie doch mit
uns einen Termin ab.** Im aussergewöhnlichen Rest. Kurhaus wird
Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.



Restaurant Kurhaus GmbH / Uschi Metz / 6143 Ohmstal

Tel. 041 980 61 30 / Fax 041 980 61 35 / info@kurhaus-ohmstal.ch / www.kurhaus-ohmstal.ch

Do. bis Mo. 9.30 bis 0.30 Uhr / So. 9.30 bis 21.00 Uhr, So. durchgehend warme Küche bis 20.00 Uhr / Di. und Mi. Ruhetag

Herzlich Willkommen im Kurhaus Ohmstal

Das Kurhaus Ohmstal ist ein Treffpunkt für Jung und Alt. Fühlen Sie sich bei uns wohl und lassen Sie den Alltag für ein paar wenige Stunden hinter sich.

Parkieren Sie auf unserem grossen Parkplatz und treten Sie ein, in das Kur- und Erlebnishaus Ohmstal

Kurhaus Ohmstal steht für

- Freundlichkeit und Herzlichkeit
- gemütliche Stunden bei einem feinem Essen und einem guten Glas Wein
- Plauderei in gemütlicher Runde, Freunde zu treffen oder
- den wöchentlichen Vereinsbesuch mit einem Schlummertrunk abzurunden.

Mit den passenden, gemütlichen Räumlichkeiten (Restaurant 40 Plätze, Buurestöbli / Rosenstöbli unterteilbar je 45 Plätze, geöffnet bis 85 Plätze, Chällerstöbli 40 Plätze, Alphöttli 30 Plätze und bei schönem Wetter unsere grosse, mit Glas überdachte Gartenterrasse 80 Plätze) sind wir bestens gerüstet für Ihre Feiern und Zusammenkünfte, sei es:

- im Kreise der Familie (Geburtstage, Taufe usw.)
- zur Gründung einer neuen Familie (Hochzeit)
- mit den Arbeits- oder Vereinskollegen
- mit dem Club
- für den geschäftlichen Anlass
- für Seminare und Meetings (Tagespauschalen)

Dabei kommen auch unsere kleinsten Gäste voll auf Ihre Kosten:

- eine eigene Speisekarte bis 10-jährig, jedes Menü für **Fr. 7.00**
- das passende Kindersitzli
- eine Spielecke und ein Kinderspielplatz (amtlich geprüft)
- ein Wickeltisch für die Kleinsten unter den Kleinen

Besuchen Sie unsere Homepage und informieren Sie sich:

- über unser ständiges Speisenangebot,
 - unsere saisonalen Angebote
 - über unser Team, welches Sie stets freundlich und herzlich bedient
- www.kurhaus-ohmstal.ch

FLEISCHDEKLARATION

Sehr geehrte Gäste, wir beziehen unsere Fleischwaren ausschliesslich bei regionalen Betrieben. Es ist uns auch ein Anliegen wo möglich Schweizer Fleisch zu verwenden.

Rindfleisch CH, Pouletfleisch CH/Brasilien, Kalbfleisch CH, Lammfleisch NZL, Schweinefleisch CH, Trockenfleisch CH, Wurstwaren CH

Allgemeine Informationen:

Zapfengeld für mitgebrachte Weine:	Flasche 50cl	Fr. 25.00
	Flasche 75cl	Fr. 30.00

Gedeckpauschale für mitgebrachte Desserts:	pro Pers.	Fr. 5.00
--	-----------	----------

Polizeistunde 00.30 Uhr
Keine Verlängerungen.

Sämtliche Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Rechnungen zahlbar innert 10 Tagen rein netto!

Für das Streuen von Konfetti oder das Aufdecken und Wegräumen aufwendiger Tischdekorationen verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag von Fr. 50.00 pauschal.

Für am Vortag nicht abgemeldete Personen wird der halbe Menüpreis verrechnet!

Preisänderungen vorbehalten!

Wir weisen Sie darauf hin, dass die Preise der nachfolgend aufgeführten Menüs nur für Tellerservice sind. Der Nachservice muss separat bestellt werden und wird wie folgt zusätzlich berechnet.

Fleisch	pro Person	Fr.	je nach Fleischart
Beilagen (Pommes Frites, Kroketten, Nudeln, Gratin usw.)		pro Person	Fr. 3.50
Gemüse		pro Person	Fr. 5.00

APEROSNACKS

Warmes Apérogebäck gemischt pro Stück	Fr.	2.00
Bergkäse-Möckli, Cherrytomaten, Oliven und Balsamico*	Fr.	21.50
Gemügestäbchen mit Dip-Saucen*	Fr.	15.00

*Menge jeweils ein Teller für 6 Personen gerechnet

SUPPEN

Bouillon mit Kräuterflädli	Fr.	7.50
Cremiges Süsspchen aus Tomaten mit Rahmhaube	Fr.	8.50
Cremiges Pilzsüsspchen mit Brotroutons	Fr.	8.50
Milde Knoblauchcrèmesuppe	Fr.	8.50
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)	Fr.	9.50
Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube (saisonal)	Fr.	9.50

SALATE

Blattsalat im Schüsseli	Fr.	8.00
Salat Drunter und Drüber im Schüsseli	Fr.	10.50
Gemischter Salat, assortiert	Fr.	11.50
Tomatensalat mit Zwiebeln und Mozzarella	Fr.	11.50
Kurhaus-Salat (mit hausgebeiztem Lachs an einem Joghurt-Wasabidip)	Fr.	15.50

VORSPEISEN

Warm

Balchenfilets Zuger-Art an Weissweinsauce mit Gemüserais	Fr. 18.50
Blätterteigpastetli mit Gemüsefüllung	Fr. 11.50
Frische grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise (saisonal)	Fr. 20.50

Kalt

Kalte Platte (pro Person)	Fr. 18.50
Beefsteak Tatar mit Toast	Fr. 19.50
Melone mit Rohschinken (saisonal)	Fr. 15.50

HAUPTGERICHTE

(einheitlich für die ganze Gesellschaft)

Gerichte vom Schwein

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Teigwaren und Gemüse	Fr. 23.50
Schweinspiccata „Milanaise“ Steinpilzrisotto und Gemüse	Fr. 29.50
Schweinsrahmschnitzel Butternudeln und Gemüse	Fr. 24.50
Schweinssteak an Cognacrahmsauce Kroketten und Gemüse	Fr. 28.50
Schweinsfilet im Speckmantel mit Pilzsauce Butternudeln und Gemüse	Fr. 38.50
Schweinskronenbraten glaciert Kroketten und Gemüse	Fr. 31.50
Schweinscarrebraten Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 32.50

Gerichte vom Kalb

Pastetli, Erbsli und Rüepli Butternudeln	Fr. 21.50
Kalbsschulterbraten mit Jus Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 31.50
Kalbsgeschnetzeltes Butternudeln und Gemüse	Fr. 37.50

Gerichte vom Rind

Immer beliebt: Kurhuuspfännli

Rindsentrecote aufgeschnitten in Kräuterbutter, wird am Tisch im Pfännli selber gegart, mit Kroketten und Gemüse	Fr. 42.50
Rindsfilet aufgeschnitten in Kräuterbutter, wird am Tisch im Pfännli selber gegart, mit Kroketten und Gemüse	Fr. 52.50
Lamm-Nierstück aufgeschnitten in Kräuterbutter, wird am Tisch im Pfännli gegart, mit Kroketten und Gemüse	Fr. 42.50
Rindsschmorbraten Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 29.50
Roastbeef mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin, Gemüse	Fr. 45.50

Gerichte vom Huhn

Pouletbrüstli auf Paprikarahmsauce Reis, Gemüse	Fr. 28.50
--	-----------

Verschiedene Fleischgerichte

Deux-Filet in 2 Gängen serviert

1. Gang:

Schweinsfilet im Speckmantel auf Pilzrahmsauce

Nudeln und Gemüse

2. Gang:

Rindsfilet an Sauce Bernaise

Kroketten und Gemüse

Fr. 46.00

Trois-Filet , in 2 Gängen serviert

1. Gang:

Schweinsfilet im Speckmantel und Kalbsfilet auf Pilzrahmsauce

Nudeln und Gemüse

2. Gang:

Rindsfilet an Sauce Bernaise

Kroketten und Gemüse

Fr. 52.50

Fondue Chinoise

à Discretion (Poulet, Schwein und Rindfleisch) div. Saucen,

Kroketten, Pommes Frites, Essiggemüse und Früchte

Fr. 43.50

Vegetarische Gerichte (schon ab 1 Person)

Spargel-Gratin (saisonal)

Fr. 18.50

Knöpfli-Gratin mit Gemüse

Fr. 18.50

Reichhaltiger Gemüseteller

Fr. 22.50

Gemüsepastetli

Fr. 21.50

Desserts

Besprechen Sie Ihr Dessert je nach Saison und Wunsch mit uns!
Bis 10 Personen ist es auch möglich à la Carte Ihr Dessert zu bestellen.

Vacherin-Glacé	pro Stk.	Fr.	11.50
Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune		Fr.	10.00
Mango-Passionsfruchtsorbet mit Prosecco		Fr.	10.00
Gartenbeeren-Schokoladensorbet mit Bündner Röteli		Fr.	10.00
Panna Cotta mit Fruchtsauce		Fr.	6.50
Dunkels Mousse au Chocolat		Fr.	9.50
Gebrannte Crème hausgemacht		Fr.	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr.	10.00
auf Wunsch mit Kirsch, Zuschlag		Fr.	1.50
Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm		Fr.	12.50
auf Wunsch mit Kirsch, Zuschlag		Fr.	1.50
Dessertbuffet		Fr.	21.00
Dessertteller (bis max. 30 Personen)			
Mousse au Chocolat, Gebrannte Crème, 1 Kugel Glace, Kuchen, Früchte und Rahm		Fr.	15.00

Saisonale Desserts wie Erdbeeren, Vermicelles ect. auf Anfrage!