

Gastronomie



Neuhaus Wohn- und Pflegezentrum
Organisation Gästeessen: Filip Cola
Neuhausstr. 3
9545 Wängi

Tel. 052 369 77 14 (Direktwahl)
E-Mail: gastro@stiftung-neuhaus.ch
Internet: www.stiftung-neuhaus.ch

Sie möchten feiern, einen Geschäfts- oder Vereinsn Anlass gestalten... ?

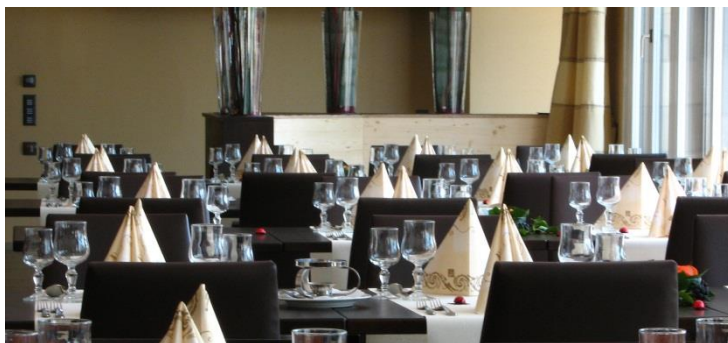
Liebe Gäste

Das NEUHAUS ist ein Ort der Begegnung und der Gastfreundschaft. Die malerische Lage am Rand des Dorfes inmitten ländlicher Natur wird ihrem Anlass eine besondere Note geben.

In der gediegenen Atmosphäre unserer Cafeteria können wir bis zu 50 Gäste bewirten, am Abend steht ausserdem unser Mehrzwecksaal mit bis zu 90 Plätzen zur Verfügung.

Gerne helfen wir Ihnen bei der Organisation und überreichen Ihnen unsere Menuvorschläge ab 10 Personen sowie individuelle Menuvarianten, welche Sie nach Ihrem Geschmack und Ihrem Budget zusammenstellen können.

In einem persönlichen Gespräch gehen wir auf Ihre Bedürfnisse ein und beraten Sie gerne.



Für telefonische Auskünfte und Reservationen wählen Sie
Tel. 052 369 77 11 (Zentrale)
oder Tel. 052 369 77 14 (Direktwahl Filip Cola)

Wir freuen uns, Sie im NEUHAUS begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Markus Fuchs & Küchen-Team
Filip Cola & Service-Team

Bankettvorschläge Neuhaus Wängi

Apéro Neuhaus, 1 Stunde:

Weisswein, Orangensaft, Mineral, Salzstengeli und Nüssli 16.00 pro Pers

Apéro Neuhaus, 1 Stunde:

Weisswein, Orangensaft, Mineral, Schinkengipfel, Chäschüechli (je 4 Apérogebäck) 19.50 pro Pers.

Weitere Apéro-Angebote:

Schinkengipfeli oder Chäschüechli 40 gr 1.50 pro Stk.
Pizzachüechli 30 gr 1.00 pro Stk.

Dreieck-Cocktailbrötli mit Toast mit Schinken, Salami, Thon, Ei, Lachs etc. 2.20 pro Stk

Baguettes gefüllt mit Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse etc. 4.50 pro Pers.

Saisongemüse mit Dippsaucen 4.00 pro Pers.

Salzstängeli, Nüssli, Pommes Chips à discrétion 2.20 pro Pers.

Fruchtschale nach Saison 20.00 pro Kg

Apéro-Desserts

Feine Köstlichkeiten im Mini-Format 1.50-2.00 pro Stk.

VORSPEISEN

Kalte Vorspeisen

Bunter Mischsalat 6.50

Gemischter Salat 8.00

Saisonsalat (z. B. Tomaten-Mozzarella, Nüsslisalat mit Speck) 9.50

Suppen

Bouillon mit Einlage mit Flädli, Eierstich oder Gemüsestreifen 6.00

Diverse Crèmesuppen 5.50

Je nach Saison und nach Ihren Wünschen
Teilen Sie uns doch Ihre Lieblingsuppe mit.

Bitte beachten Sie:

**Zusätzliche Vorspeisen (warm oder kalt) nach Absprache.
Gemüse/Salate und Suppen können je nach Saison variieren!**

HAUPTGERICHTE (zum Hauptgericht wird ein kleiner, bunter Mischsalat serviert)

Schweinefleisch

Filet-Medaillons an Ittinger Biersauce
mit caramelisierten Birnenschnitzen
Rösti-Kroketten und Gemüseauswahl 36.50

Halsbraten
Rotweinsauce mit Kräutern
Kartoffelgratin und Gemüsebeilage 27.50

Steak (180 Gramm)
Kräuterbutter oder Waldpilzsauce
Gemüsereis und Ofentomate 31.50

Schnitzel an körniger Senfrahmsauce
Butternudeln und Gemüsebeilage 26.50

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Butternudeln und Brokkoliröschen 26.50

Cordon Bleu (180 Gramm)
*Pommes Frites und Mischgemüse 29.50

Panierte Schnitzel
*Pommes Frites und Mischgemüse 26.50

Geflügel

Piccata mit Tomatensauce
Safran-Risotto und Brokkoligemüse 27.50

Geschnetzeltes Casimir
Trockenreis und Früchtégarnitur 26.50

Maispouardenbrust
an grüner Pfeffersauce
Schupfnudeln und Gemüsebeilage 28.50

Entenbrust
an Orangen-Camparisauce
Butternudeln und Gemüsebeilage 31.50

Fleischdeklaration

Kalb-, Rind- und Schweinefleisch stammen aus der Schweiz. Geflügel stammt aus der Schweiz oder Frankreich und Lammfleisch aus der Schweiz oder Neuseeland.

* Pommes Frites werden im grossen Saal wegen Qualitätsgründen nicht serviert. Ausweichmöglichkeit- Rösti-Kroketten

Kalbfleisch

Steak (180 Gramm)
an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüsebeilage 39.50

Geschnetzeltes an Waldpilzsauce
Butternudeln und Gemüsebeilage 33.50

Halsbraten
an Rosmarinjus
Kartoffelstock und Gemüsebeilage 31.50

Panierte Schnitzel
*Pommes Frites und Mischgemüse 29.50

*Pommes Frites werden im grossen Saal wegen Qualitätsgründen nicht serviert. Ausweichmöglichkeit- Rösti-Kroketten

Rindfleisch

Sauerbraten
an Schmorsauce mit kleinem Gemüse
Mascarpone-Kartoffelstock und Gemüsebeilage 31.50

Geschnetzeltes
mit körniger Senfsauce
Wildreis Mix und Gemüsebeilage 28.50

Fisch

Unsere Küche bietet auch Fischgerichte an.
Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit!

Vegetarische Gerichte

Gemüsestrudel
auf Kräuterrahmsauce
dazu Gemüsebeilage 24.50

Blätterteig-Kissen
gefüllt mit Waldpilzen und Gemüse 22.50

Gemüse-Käseschnitzel
auf Kräuterrahmsauce
Butternudeln dazu Gemüsebeilage 24.50

Safran-Risotto mit kleinem Gemüse 22.50

Kalte Tellergerichte

Neuhaus Teller
(Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Salami
Käse und Früchte) 22.50

Aufschnittteller
(diverse Aufschnitte, Käse und Garnitur) 17.50

Salatteller mit Landrauchschinken und Melone 18.50

Warme Tellergerichte

Warmer Beinschinken
Kartoffelsalat 18.50

Heisser Fleischkäse
Kartoffelsalat 17.50

1 Pastetli mit Brätchügeli
und Waldpilzfüllung
Erbsen und Karotten, Mischsalat 17.50
mit 2 Pastetli 19.50

Menü-Vorschläge
Natürlich können diese bei einem gemeinsamen Gespräch,
auf Ihre Wünsche geändert werden

Bunter Mischsalat

Märwiler Pouletragout
an Rahmsauce mit kleinem Gemüse
Butternudeln

Gebrannte Crème garniert

32.50

Bunter Blattsalat

Schweinsgeschnetztes
an Pilz-Gemüsesauce
serviert im Röstli-Pastetli

Caramelköppli mit Rahm

32.50

Menü Neuhaus

Aromatische Crèmesuppe nach Wahl (saisonal)

Salat mit unserem Hausdressing

Schweinsschnitzel (140 Gramm)
an körniger Senfrahmsauce
begleitet von Mascarpone-Kartoffelstock und buntem Gemüse

Süssmoschtcrème garniert

41.50

Menü Grütried

Aromatische Tomatencremesuppe mit Gin verfeinert

Salat mit unserem Hausdressing

Geschnetzeltes vom Kalb/Schwein oder Geflügel
zubereitet mit Pilzen und Rahm
serviert mit Kartoffelkroketten oder Butternudeln begleitet mit buntem Gemüse

Mosttorte

Schwein 42.50

Geflügel 42.50

Kalb 48.50

Preise

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt. Die unter „Speisen“ aufgeführten Preise verstehen sich pro Person.

Dessert-Auswahl

| | |
|-------------------------------|------|
| Süssmoschtcrème „Neuhaus“ | 5.00 |
| Gebrannte Crème | 5.00 |
| Hausgemachte Caramelköppli | 5.00 |
| Schokolademousse garniert | 5.00 |
| Schwarzwäldertorte | 5.50 |
| | |
| Mosttorte von Nafzger, Wängi | 6.00 |
| | |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | 9.00 |
| | |
| Quarkschnitte | 4.50 |
| | |
| Crèmeschnitte | 4.50 |

Mitgebrachtes

Auf mitgebrachte Desserts erheben wir einen Gedeckpreis inkl. Service von CHF 2.00 pro Person. Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein. Das Mitbringen von anderen Esswaren oder Getränken ist nicht erlaubt.

Zum Vorgehen:

Bitte melden Sie uns 24 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl. Die zuletzt genannte Personenzahl (+/- 2 Personen) stellen wir Ihnen in Rechnung.

Wir danken Ihnen für das Interesse und freuen uns, Sie bald als Gäste im Neuhaus begrüßen zu dürfen!