

Bankette und Seminare 2024



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Herzlich Willkommen	3
Räumlichkeiten	4
Restaurants	4
Kapelle	5
Seminarpauschale	6
Allgemeine Informationen von A-Z	8
Gruss aus der Küche	10
Fingerfood-Buffer und Apéro	11
Stehbuffet und Hauptgang	12
A la carte Gerichte und Desserts	16
Dessertideen	18
Menu-Auswahl	19
Getränke	22

Herzlich Willkommen

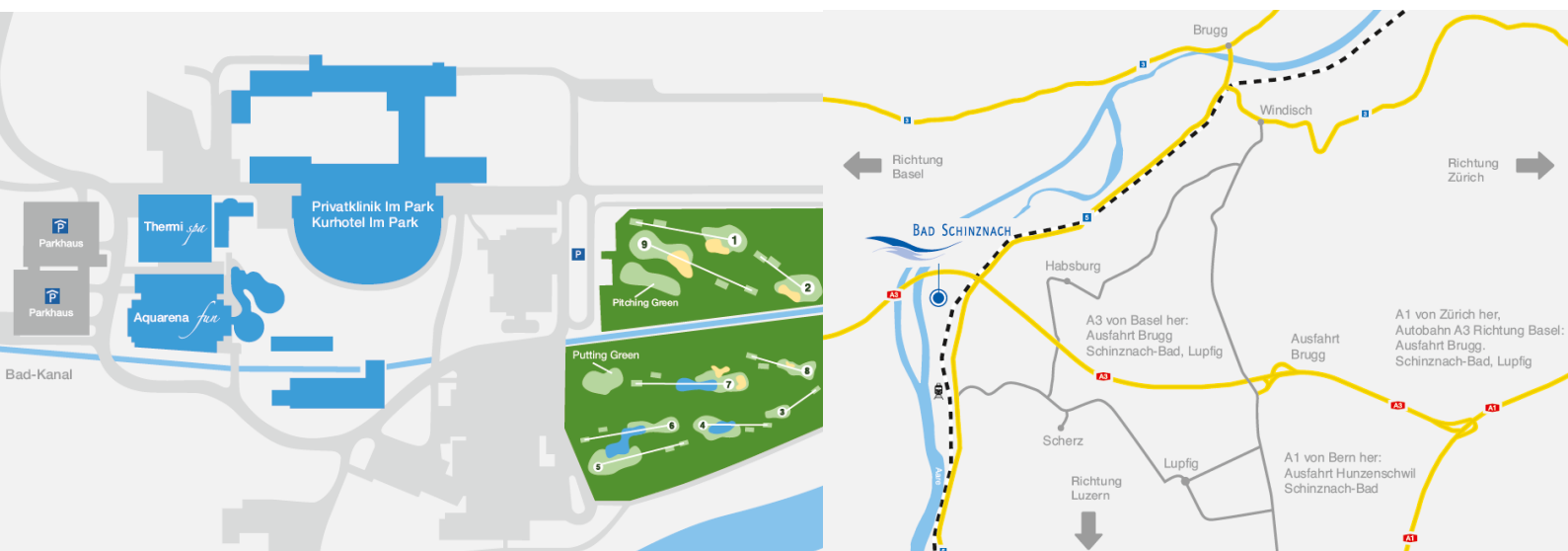
Sehr geehrte Damen und Herren

Es freut uns sehr, dass Sie das Kurhotel Im Park für Ihre Veranstaltung in Betracht ziehen. In dieser Dokumentation finden Sie Ideen und eine Übersicht unserer Angebote als Besprechungsgrundlage. Unser Team berät Sie gerne bei Ihren individuellen Wünschen und ist bei den Vorbereitungen, der Organisation und am Tag der Veranstaltung für Sie da. Wir versichern Ihnen schon heute, uns mit vollem Einsatz einzubringen, damit Ihre Veranstaltung ein grosser Erfolg und ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste wird.

Zusätzlich zu Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen ein einzigartiges Rahmenprogramm an. Geniessen Sie einen Aufenthalt in den Thermalbädern Aquarena fun mit Saunabereich oder Thermi spa mit Massage, Kosmetik und Podologie. Auf dem Pitch & Putt Kurzloch-Golfplatz oder dem Tennisplatz können Sie sich in sportlichem Wettbewerb messen. Die idyllische Parklandschaft lädt zu Spaziergängen oder Velotouren ein.

Wir würden uns sehr freuen, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen. Gerne zeigen wir Ihnen unser Angebot vor Ort und erstellen eine Offerte nach Ihren Wünschen.

Karin Härrli, Leiterin Service & Bankette
und das Serviceteam



Räumlichkeiten

Diese Räumlichkeiten bieten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung an:

- | | |
|---------------------------------------------------|------------------|
| • Kurhotel Im Park, Hotelrestaurant mit Terrasse* | bis 100 Personen |
| • Hotelhalle im Kurhotel Im Park | bis 150 Personen |
| • Aquarena Restaurant | bis 150 Personen |
| • Massena Galerie | bis 50 Personen |
| • Massenapark* | bis 300 Personen |
| • Kolonnade* | bis 150 Personen |
| • Samuel Jenner I | bis 25 Personen |
| • Samuel Jenner II | auf Anfrage |
| • General-Werdmüller-Zimmer | bis 22 Personen |

*nur bei schönem Wetter möglich

Restaurants

Das Hotelrestaurant im Kurhotel Im Park erfüllt mit traditioneller und frischer Küche sowie hausgemachten Spezialitäten Ihre kulinarischen Wünsche. Täglich gibt es mittags und abends feine 5-Gang Menus zur Auswahl. Auch Diät- oder Spezialmenüs servieren wir gerne. Im Sommer geniessen Sie das Essen auf der schönen Terrasse.

Im Bad-Stübli wählen Sie aus einem vielfältigen Speiseangebot. Das à la carte Restaurant liegt im Kurpark, nur wenige Schritte vom Kurhotel Im Park entfernt und hat einen kleinen Aussenspielplatz.

Das Aquarena Restaurant ist bekannt für das grosse Salatbuffet und regionale Spezialitäten. Es bietet eine schöne Sicht auf die Thermalbäder und hat eine Terrasse. Im Selbstbedienungsrestaurant ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Kapelle

Der schönste Tag im Leben wird in einer einzigartigen Umgebung zum vollständigen Erlebnis. Profitieren Sie vom ganzheitlichen Angebot im Bad Schinznach mit Kapelle, Gastronomie, Übernachtungsmöglichkeiten und Rahmenprogramm. Die Kurkapelle wurde 1881 erbaut und fristete lange Zeit ein Dornröschen-Dasein. 1999 wurde die Kapelle umfassend renoviert und verfügt über 90 Sitzplätze. Der besondere Charme der Kapelle sorgt für ein schönes Ambiente bei Hochzeiten oder Konzerten. Im Bad Schinznach erwartet Sie:

- eine romantische Hochzeitskapelle mit bis zu 90 Sitzplätzen, gerne organisieren wir für Sie Blumendekoration, Musik und Pfarrer
- der Massenapark mit Kolonnade für den Apéro in stimmungsvollem Ambiente
- eine exquisite Auswahl von festlichen Hochzeitsmenüs im Restaurant Bad-Stübli

Preise pro Tag

Hochzeiten oder Konzerte in Verbindung mit einem Apéro

CHF 250.00

Hochzeiten oder Konzerte ohne Apéro

CHF 500.00

Da die Kapelle bei Nutzung in den Wintermonaten von Oktober bis April mindestens während sieben Tagen vorgeheizt wird, fällt in diesem Zeitraum eine Heizkostenbeteiligung von CHF 500.00 zzgl. zum Mietpreis an.



Seminarpauschale

In geschichtsträchtiger Ambiente der Räume Samuel Jenner I, Samuel Jenner II, der Massena Galerie und dem General-Werdmüller-Zimmer sind Sitzungen, Workshops und Seminare für 8-50 Personen (je nach Bestuhlung) besonders effizient. Die Pausen geniessen Sie inmitten einer schönen Parkanlage.

Sitzungszimmer	Mietpreis ½ Tag	Mietpreis pro Tag	Maximale Personenzahl
General-Werdmüller-Zimmer	CHF 150.00	CHF 250.00	22 (Blocktisch)
Samuel Jenner I	CHF 150.00	CHF 250.00	12 (Blocktisch) 25 (Konzertstuhlung)
Samuel Jenner II*	CHF 80.00	CHF 120.00	
Massena Galerie	CHF 200.00	CHF 300.00	28 (Block/U-Tische) 50 (Konzertstuhlung)

*nur mit Massena Galerie für Apéros oder Ausstellungen mietbar

Die technische Grundausstattung mit Leinwand, Flipchart, W-LAN und Mineralwasser ist im Preis inbegriffen. Wünschen Sie zusätzliche technische Geräte, erstellen wir gerne eine Offerte.

Kaffee à discrétion

Für CHF 10.50 pro Person können Sie sich den ganzen Tag an der Kaffeemaschine bedienen. Gerne arrangieren wir Ihnen bei Bestellung im voraus ein Pausenbuffet, wählen Sie aus:

- Buttergipfeli CHF 1.50/Stück
- Vollkornkipfeli CHF 1.50/Stück
- Butterbrezeln CHF 2.50/Stück
- Hausgemachte Cake, Gugelhopf, Kuchen CHF 2.70/Stück
- Fruchtkorb klein (8 verschiedene Früchte) CHF 12.00
- Fruchtkorb mittel (12 verschiedene Früchte) CHF 18.00
- Fruchtkorb gross (16 verschiedene Früchte) CHF 24.00

Seminarpauschale

Die Tagespauschale ohne Übernachtung (gültig ab 10 Personen) beträgt CHF 115.00 pro Person und beinhaltet folgende Leistungen:

- Begrüssungskaffee am Morgen mit Kaffee und Gipfeli
- Vormittagspause mit Kaffee, Tee, Orangensaft
- Mittagspause mit leichtem 3-Gänge Menu (inkl. Mineral, Kaffee, Tee)
- Nachmittagspause mit Kaffee, Tee, Orangensaft und hausgemachtem Cake
- Mineralwasser
- Raum mit Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand und W-LAN



General-Werdmüller-Zimmer



Kolonnade im Kurhotel Im Park



Seminarraum Samuel Jenner I

Allgemeine Informationen von A-Z

Bestuhlung

Je nach Teilnehmerzahl und Art Ihrer Veranstaltung bestuhlen wir die Räumlichkeiten Ihren individuellen Wünschen entsprechend. Gerne beraten wir Sie bezüglich den Möglichkeiten.

Blumen- und Tischdekoration

Die hauseigene Floristin inspiriert und berät Sie Ihren Wünschen und Ihrem Budget entsprechend gerne für wunderschöne Blumengestecke und Dekorationen an Ihrer Veranstaltung.

Kindermenüs

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein Kindermenü zusammen oder Sie bestellen ein „halbes Menü“ zum reduzierten Preis.

Menukarten

Für Ihren Anlass erstellen wir kostenfrei Menukarten. Spezialanfertigungen werden nach Aufwand berechnet, gerne können Sie uns Ihre Wunschbilder oder Firmenlogos senden.

Menuauswahl und Detailbesprechung

Wir bitten Sie höflich, spätestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass für die Detailbesprechung bei der Leitung Service & Bankette telefonisch unter 056 463 76 25 einen Termin zu vereinbaren.

Parken

Auf dem Areal vom Bad Schinznach gibt es ein Parkhaus und einen Parkplatz (unterhalb der Kapelle).

Personenzahl

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mit. Später mitgeteilte Abweichungen werden in Rechnung gestellt.

Pianist / Musik

Gerne untermalt unser Hauspianist Ihre Veranstaltung musikalisch. Pro Abend beträgt die Kostenpauschale CHF 400.00.

Räumlichkeiten

Die Räume stehen Ihnen kostenfrei bzw. nach Seminartarifen mit der vorhandenen Einrichtung zur Verfügung. Bei Änderungswünschen des Mobiliars oder zusätzlichen Tischen und Stühlen berechnen wir CHF 60.00 pro Stunde und Mitarbeitende.

Unsere geschichtsträchtigen Gebäude pflegen und schützen wir. Daher ist es untersagt, die Räumlichkeiten und insbesondere die Wände zu bearbeiten. Schäden am Mauerwerk durch Nägel, Malereien o.ä. werden dem Veranstalter oder Aussteller in Rechnung gestellt.

Technik Seminarräume

Die technische Grundausstattung wie Beamer, Leinwand, Flipchart und W-LAN steht Ihnen gratis zur Verfügung.

Tortenservice

Sie dürfen gerne Ihre Geburtstags- oder Hochzeitstorte von Ihrer Hausbäckerei mitbringen. Für unseren Tortenservice berechnen wir CHF 5.00 pro Person.

Übernachtung

Geniessen Sie die Zeit im Bad Schinznach und verlängern Sie Ihren Aufenthalt mit einer Übernachtung. Gerne reservieren wir für Sie und Ihre Gäste Hotelzimmer. Das 4*Kurhotel Im Park hat insgesamt 29 Einzel- und Doppelzimmer sowie 3 Junior Suiten. Wir empfehlen eine frühzeitige Reservation.

- Einzelzimmer mit Frühstück CHF 235.00 pro Nacht
- Doppelzimmer mit Frühstück CHF 385.00 pro Nacht
- Junior Suite Kurhotel mit Frühstück CHF 445.00 pro Nacht

Der Eintritt in die Thermalbäder Aquarena fun und Thermi spa sowie in die Saunabereiche ist in den Übernachtungspreisen inklusive. Für Hotelgäste steht ein kostenloser Parkplatz zur Verfügung.

Verlängerung

Für die Verlängerung Ihrer Veranstaltung nach 01:00 Uhr berechnen wir pro angebrochene Stunde pauschal CHF 300.00.

Zapfengeld / Wein

Sollten Sie in unserer Weinauswahl keinen passenden Wein finden, können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen. Wir verrechnen für unsere Serviceleistung CHF 30.00 pro Flasche (0.75l).

Gruss aus der Küche

Sehr geehrte Damen und Herren

Unser Küchenteam verwendet nur Erzeugnisse von hoher Qualität, die grösstenteils aus regionaler Produktion stammen. Wir sind Anhänger der frischen, naturbelassenen Küche und verarbeiten saisonale Produkte.

Auf den folgenden Seiten finden Sie kulinarische Ideen für Ihren Anlass. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menu nach Ihren Wünschen zusammen. Saisonale sowie der aktuellen Marktsituation angepasste Änderungen werden wir mit Ihnen persönlich besprechen.

Die mit der Bad Schinznach Welle  gekennzeichneten Apéro- und Menuvorschläge können wir aus infrastrukturellen Gründen nur im Hotelrestaurant servieren.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Patric Bernasconi, Küchenchef
und das Küchenteam



Fingerfood-Buffet und Apéro

Für einen Apéro von 30 Minuten empfehlen wir pro Person mit 3-4 Häppchen, für eine Stunde mit 7-8 Häppchen und bei den Getränken mit 2,5 bis 4 dl pro Person zu rechnen.

Chips, Nüssli, Salzstängeli	CHF 2.50/Person
Amuse bouches assortiert (Toastbrottscheibe in 4 Stücke geschnitten) mit Salami, Käse, Schinken, Spargel, Ei	CHF 2.40/Stück
mit Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken	CHF 2.80/Stück
Belegte Laugenbrötchen mit Salami, Käse, Schinken, Ei, Bauernschinken	CHF 3.70/Stück
mit Rauchlachs, Bündnerfleisch, Rohschinken	CHF 5.80/Stück
Canapés (Toastbrottscheibe in zwei Stücke geschnitten) mit Ei-Tartar, Beinschinken, Spargel	CHF 3.30/Stück
mit Rauchlachs, Roastbeef, Bündnerfleisch	CHF 3.80/Stück
Canapés auf französischem Baguettebrot mit Rohschinken, Tomaten-Mozzarella, marinierte Paprika	CHF 4.00/Stück
mit Rauchlachs, Crevetten, Thunfischmousse, Roastbeef	CHF 5.50/Stück
Canapés (ganze Toastbrottscheibe) mit Ei, Bergkäse, Salami, Selleriesalat	CHF 5.50/Stück
mit Rauchlachs, Rindstartar, Thunfisch	CHF 6.50/Stück
Butterzopf (ca. 800g)	CHF 19.00/Stück
Speckzopf (ca. 800g)	CHF 26.00/Stück
Partybrot gefüllt mit Fleisch und Käse mit hellen oder dunklen Brötchen, rund oder herzförmig	
mit 20 Brötchen für ca. 10 Personen	CHF 85.00
mit 30 Brötchen für ca. 15 Personen	CHF 130.00

Stehbuffet und Hauptgang

Bei einem Stehbuffet oder als Hauptgang empfehlen wir mit 8-10 Portionen pro Person zu rechnen. Pro Speise gilt ein Mindestbezug von 20 Stück. Nachfolgend eine Auswahl mit Preis pro Stück:

Speisen mit Fleisch:

Rindsfilet mit Béarnaisesauce im Schälchen	CHF 8.50
Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Chutney	CHF 6.00
Morchelterrinen mit Selleriesalat im Schälchen	CHF 6.50
Kleine Apéropastete mit Cumberland Sauce	CHF 6.00
Toast Tartar (½ Toastscheibe)	CHF 5.50
Vitello tonnato im Schälchen	CHF 6.50
Scharfer Rindfleischsalat im Glas	CHF 4.50
Satay Spiessli mit Sauce «Süss-Sauer» oder «Barbecue» (1 Stück)	CHF 4.50
Roastbeef-Röllchen mit Spargeln	CHF 4.50
Mini Beefburger in kleinem Brötchen	CHF 4.50
Melonenspiess mit San Daniele Rohschinken	CHF 4.80
Pikanter Geflügelsalat im Schälchen	CHF 4.50
Kalbs-Meat Balls im Schälchen mit Barbecuesauce (2 Stück)	CHF 4.00
Mini Schinkengipfeli	CHF 2.50
Elsässer Flammkuchen in 12 Stücken geschnitten mit Speck und Zwiebeln	CHF 18.00

Speisen mit Fisch:

Thunfisch Tataki mit Sesam-Soya-Sauce auf Wakamesalat	CHF 8.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	CHF 7.50
Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpnickel	CHF 6.00
Frittierte Crevetten mit Sweet-Chilisauce	CHF 3.50
Rauchlachstartar auf Löffel	CHF 5.50
Thunfischmousse im Schälchen	CHF 4.50
Crevettencocktail im Schälchen	CHF 6.00
Gefüllte Choux mit Crème fraîche und Rauchlachstartar	CHF 5.00

Vegetarische Speisen:

Marinierte Oliven schwarz & grün (30g)	CHF 4.00
Geschnittene Früchtewürfel mit Minze	CHF 5.00
Capresesalat mit Datteltomaten und Mozzarella	CHF 4.50
Melonencocktail mit Portwein im Weckglas	CHF 4.50
Parmesan in Stücke gebrochen (50g)	CHF 5.50
Kleiner bunter Blattsalat im Weckglas	CHF 4.00
Crostini mit Auberginenkaviar	CHF 3.50
Risotto Milanese, warm serviert pro Person	CHF 5.50
Pikant marinierte Fetawürfel	CHF 3.80
Rohkost im Glas mit Dipsauce	CHF 3.80

Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum	CHF 3.00
Bruschetta mit Olivenpaste	CHF 2.80
Minipizza	CHF 2.20
Mini-Chäs-Chüechli	CHF 2.20
Kräuter-Blätterteigschnecken	CHF 2.50
Mini Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce, 2 Stück	CHF 2.80

Platten und Brote

Fleischplatte mit Bündnerfleisch, San Daniele Rohschinken, Salami und Bündner Rohspeck pro Person (100g)	CHF 15.50
Apéro-Käseplatte pro Person (ca. 130g)	CHF 13.00
Gemischte Partybrötchen Stück	CHF 1.50
Gourmetbrot (ca. 48 Mini Sandwiches, 10-15 Personen)	CHF 75.00

Fingerfood-Buffets – unsere Favoriten

Variante 1

Sandwichbuffet (ab 2 Personen)

Laugenbrötchen mit Rauchlachs	
Tomaten-Mozzarella auf französischem Baguettebrot	
Canapés auf Toast mit Beinschinken	
Vollkornbrötchen mit Bergkäse	
	pro Person CHF 22.00

Variante 2

Steh-Lunch oder Diner warm serviert (ab 20 Personen)

Meat balls mit Barbecuesauce	
Rindsfiletwürfel mit Béarnaisesauce im Schälchen	
Mini Schinkengipfeli	
Mini Chäs-Chüechli	
Frittierte Knuspercrevetten mit Currydip	
Poulet Satay Spiessli mit süss-saurer Sauce	
Mini Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce (Vegetarisch), 2 Stück	
Risotto Milanese	
	pro Person CHF 34.00

Variante 3

Fingerfood-Buffer mit Dessertauswahl (ab 20 Personen)

Kleine Käseplatte
Gemischte Wurstplatte mit Schinken und Aufschnitt
Bündner Rohschinken und Bündnerfleisch
Gemischte Partybrötchen
Gemüsestäbchen mit drei Saucen
Marinierte Oliven und Tomaten
Roastbeef-Röllchen mit Spargeln
Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Thunfischmousse im Schälchen
Pouletflügeli mit Ingwer und Hoisin Marinade
Mini-Pâtisserie mit Crèmeschnitten, Schokoküsse,
Schwedenschnitten und Schwarzwälderwürfel
Gebrannte Crème
Geschnittene Früchte nach Saison

pro Person CHF 53.00

Variante 4

Fingerfood- und Dessertbuffet „Bad Schinznach“ (ab 30 Personen)

Gemischte Oliven, getrocknete Tomaten und marinierte Artischockenherzen
Pikant marinierter Fetakäse
Fleischplatte mit Bündnerfleisch, San Daniele Rohschinken,
Salami und Bündner Rohspeck
Käseplatte mit Hart- und Weichkäse und Trauben garniert
Gemischte Brötchen
Crevettencocktail im Schälchen
Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel
Schottischer Rauchlachs mit Kapern
Rauchlachstartar auf Löffel garniert mit Meerrettichschaum
Vitello tonnato im Schälchen
Roastbeef-Röllchen mit Spargeln
Mini Beefburger in kleinem Brioche Brötchen
Kleine Apéropastete mit Cumberland Sauce
Pouletspiessli mit süss-saurer Sauce
Frischer Fruchtsalat
Dessertbuffet mit Schwedenschnitten, Fruchtetörtchen nach Saison,
Himbeerdipomat, Fruchtestreuselschnitte, Mini-Wähen,
kleine gefüllte Windbeutel, Tiramisu und
Schokoladenmousse im Glas

pro Person CHF 68.00

Variante 5

Fingerfood- und Dessertbuffet „Bad Schinznach Exklusiv“ (ab 50 Personen)

Apéropastete

Eingelegte Tomaten

Verschieden marinierte Oliven

Partybrötchen in Traubenform ungefüllt

Käseplatte mit Hart- und Weichkäse, Vacherinkäse,
mariniertem Ziegenkäse, Tête de moine, Parmesan zum Abstechen

San Daniele Rohschinken mit Melone

Crostini mit Auberginenkaviar

Mini Frühlingsrollen

Jalapenos mit Frischkäse

Peppadew mit Frischkäse

Toast Tartar

Quiche Lorraine

Minipastetchen mit Hummerragout

Morchel-Terrine mit Selleriesalat im Schälchen

Geflügel Spiesschen mit süss-saurer Sauce

Crevettencocktail im Löffel

Gebackene Riesencrevetten mit Curry-Dip

Rauchlachs mit Meerrettich

Riesengarnelenspiessli

Geräucherter Thunfisch

Blinis mit Ketakaviar und Sauerrahm

Meeresfrüchtesalat im Glas

Graved Lachs auf Pumpernickel

Geräucherte Entenbrust mit Orangenchutney

Scharfer Rindfleischsalat im Glas

Exotische Früchteplatte

Dessertbuffet mit Minipatisserie:

Schwedenschnitten, Erdbeertörtchen, Streuselschnitte, Mini Muffin,

Baumussgugelhöppli, Vanille Eclair, Brownies, Tiramisu im Glas,

Schokoladenmousse nach Wahl, dunkel, milch, weiss

Crèmeschnitten, Schokoküsse, Mangocrème im Glas,

Panna Cotta, Vanillecornet, Frischer Fruchtsalat,

Fruchtmousseschnitte, Mini Bad-Schinznach-Torte (mit Alkohol)

pro Person CHF 103.00

A la carte Gerichte und Desserts

In Verbindung mit einem Hauptgang sind diese Speisen optional für Ihr Menu erhältlich:

Kalte Vorspeisen:

Frischkäsemousse mit Kräutern auf Tomatencarpaccio	CHF 13.50
Melone mit San Daniele Rohschinken	CHF 20.50
Vitello tonnato, zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	CHF 22.50
Pikanter Kaviar-Linsensalat mit geräucherter Entenbrust	CHF 16.50
Italienischer Antipasti-Teller mit San Daniele Rohschinken, Salami, Oliven, mariniertem Gemüse, Parmesan, Mortadella	CHF 25.50
Schottischer Rauchlachs mit Merrettichschaum Toast und Butter	CHF 20.50

Reichhaltiges Salatbuffet (ab 20 Personen)

Eine Auswahl von 6 Gemüsesalaten, Teigwarensalat, 2 Blattsalaten, Kirschentomaten, Gurken, Kernen, Nüssen, Zwiebelringen und 3 Salatsaucen	pro Person CHF 22.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------

Suppen:

Rindskraftbrühe mit Flädli	CHF 10.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum, Gin und Rahmhaube	CHF 10.50
Kürbiscremesuppe mit Zimt, Curry und Kürbiskernöl	CHF 11.50
Safrancremesuppe	CHF 12.50
Bündner Gerstensuppe	CHF 12.50

Salate:

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen	CHF 9.50
Gemischter Salat	CHF 10.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons (saisonal)	CHF 14.50
Nüsslisalat mit Speck und gebratenen Champignons (saisonal)	CHF 16.50

Warme Vorspeisen:

Blätterteigpastetchen mit Pilzragout	CHF 16.00
Gebackene Artischockenherzen mit Avocadodip	CHF 18.50
Lothringer Käsekuchen	CHF 12.00
Fagottini al gusto di tartufo mit Truffelsauce und confierten Datteltomaten	CHF 18.50
Riesencrevettenspiessli mit süss-saurer Sauce auf Basmatireis	CHF 20.50
Mille-feuille vom Seeteufel mit Tomaten und Aceto Balsamico	CHF 26.00

Fleischgerichte:

Pouletbrüstchen mit Estragonrahmsauce	CHF 24.50
Schweinesteak mit Pfeffersauce	CHF 26.00
Zarter regionaler Lammrücken, Kräuterkruste, Thymianjus	CHF 58.00
Wiener Kalbsrahmgulasch	CHF 32.00
Kalbscarrébraten mit Barolosauce	CHF 48.50
Zartes Roastbeef, rosa gebraten mit Béarnaisesauce	CHF 46.00
Kalbsteak mit Morchelrahmsauce	CHF 54.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	CHF 48.50

Fischgerichte:

Pochiertes Saiblingfilet Zuger-Art mit Kräuterrahmsauce	CHF 32.50
Gebratenes, schottisches Salm Butterfly mit Zitronenhollandaise	CHF 35.50
Gebratenes Loup de mer Filet mit mediterranem Pesto	CHF 32.00
Zander Saltimbocca mit Rauchlachs und Basilikum, Kräuterjus	CHF 36.50

Beilagen und Gemüse:

Röstikroketten, Kartoffelkroketten, Duchesse Kartoffel, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Nudeln, Röstigaletten, Trockenreis, Basmatireis, Risotto inklusive 2 saisonalen und farblich passenden Gemüsesorten.

Desserts

Alle Desserts werden frisch in unserer hauseigenen Patisserie hergestellt.

Hausgemachte Schwarzwäldertorte, Schwedentorte (oder Wunschtorte)	CHF 6.50
Coupe Maison	CHF 14.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Saisonfrüchten und Rahm	CHF 9.50
Zitronensorbet mit Wodka	CHF 14.50
Exotischer Fruchtsalat mit Kokosnusseis und Malibu	CHF 15.50
Parfait glacé Grand Marnier mit Orangensauce	CHF 13.50
Mousse nach Saison	CHF 12.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Früchten	CHF 15.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF 10.50
Hausgemachte Crème brûlée mit Früchten	CHF 14.50
Sorbetteller mit saisonalen Früchten	CHF 14.50
Hausgemachtes saisonales Tiramisu	CHF 13.50
Bad-Schinznach-Torte (mit Alkohol) pro Stück	CHF 6.50
Dessertteller Surprise (inkl. Schriftzug auf dem Teller) mit kleiner Patisserie, Mousse, Früchte und Eis	CHF 16.50
Dessert-Käseplatte (130g pro Person)	CHF 13.00

Dessertideen

Russenzopf (60cm)

CHF 43.00

Kuchenbuffet (ab 20 Personen)

Hausgemachte Cakes, Streuselkuchen, Fruchttörtchen nach Saison, Cupcake, Schwarzwäldertorte

CHF 21.00

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

7 verschiedene hausgemachte Patisserie, geschnittene Früchteplatte, vier verschiedene Glacesorten

CHF 24.00

Möchten Sie Ihr eigenes Dessertbuffet zusammenstellen?

Kleine Patisserie pro Stück

CHF 3.80

Auswahl für Dessertbuffets:

Crèmeschnitten, Schokoküsse, Schwedenschnitten, Schwarzwälderwürfel, gebrannte Crème, Fruchtsalat, Fruchttörtchen nach Saison, Himbeerdipomat, Fruchtestreuselschnitte, Mini Wähen, kleine Windbeutel, Tiramisu, Mini Muffin, Vanille Eclair, Brownies, Mangocrème im Glas, Vanillecornets, Fruchtmousseschnitte, Schokoladenmousse nach Wahl (dunkel, milch, weiss), Crème brûlée, Stracciatellacreme, Panna Cotta mit Himbeercoulis, Lebkuchenmousse, kleines Vermicelletörtchen nach Saison, kleines Erdbeertörtchen nach Saison, kleines Himbeertörtchen nach Saison.



Menu-Auswahl

Vorschlag Menu 1

Gemischter Salat

Reisring Casimir von der Pouletbrust mit Früchtegarnitur

Gemischte Glace mit Rahm

pro Person CHF 40.00

Vorschlag Menu 2 (ab 15 Personen)

Bündner Gerstensuppe

Kleines Salatbuffet mit Kartoffelsalat

Beinschinken im Brotteig

Coupe Maison

pro Person CHF 46.00

Vorschlag Menu 3

Gemüsebouillon mit frischen Gartenkräutern

Wiener Kalbsrahmgulasch

Kartoffelstock

Glasierete Karotten und geschmorte Bohnen

Coupe Maison

pro Person CHF 52.00

Vorschlag Menu 4

Nüsslisalat mit Tête de moine

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Schweinscarrébraten mit Rosmarinjus

Kartoffelgratin

Glasierete Karotten und Broccoli mit Mandeln

Frischer Fruchtsalat mit Erdbeerglace

pro Person CHF 63.00

Vorschlag Menu 5

Eisbergsalat mit gebratenem Speck und Crôutons

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Griessklösschen

Zartes Lammnierstück mit gebratenen Steinpilzen

Im Ofen gebackene Kartoffelschnitze

Mit frischem Rosmarin Blattspinat

Blutorangensorbet mit Campari

pro Person CHF 88.00

Vorschlag Menu 6

Bunter Blattsalat mit Trockenfleischchips und Nüssen

Kräutersuppe mit Pouletspiesschen

Zweierlei Filets Bad Schinznach

Rindsfilet mit Béarnaisesauce, Röstikroketten, Bohnen mit Speck

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, feine Nudeln, glasierte Karotten

Coupe Maison

pro Person CHF 98.50

Vorschlag Menu 7

Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen und gehacktem Ei

Safrancrèmesuppe

Swiss Prime Roastbeef mit Béarnaisesauce

Rotweinsauce à part serviert

Kartoffelgratin

Glasierte, bunte Karotten und Broccoli mit Mandeln

Grand Marnier Parfait mit mariniertem Orangensalat

pro Person CHF 88.00

Vorschlag Menu 8

Rauchlachs carpaccio mit Kapern und frischem Rucola
Toast und Butter

Rindsbouillon mit Sherry und Gemüsewürfelchen

Am Stück gebratenes Kalbsnierenstück mit Morchelrahmsauce
Birnenkartoffeln

Broccoli mit Mandeln und glasierte Karotten

Schokoladenmousse "Black & White", Pistazieneis, Beeren pro Person CHF 92.00

Vorschlag Menu 9

Melonencocktail mit Portwein

Rindsbouillon mit Käseschnitzchen

Mille-feuille vom Seeteufel mit Tomate und Aceto Balsamico

Gebratene Kalbsfiletmedaillons mit Calvadosauce

Carmelisierte Apfelspalten und frische Tagliatelle

Tourniertes Gemüse

Dessertteller Surprise „Bad Schinznach“ pro Person CHF 115.00

Vorschlag Menu 10

„Verrückter Salat“

Bunter Blattsalat mit grillierter Riesencrevette, Rauchlachs,
Tête de moine, Cherrytomaten, Wachtelei und Kräuterdressing

Pastinakencreme mit Rüblichips

Paniertes Seezungenfilet und gefüllte Tomate mit Estragonbuttersauce

Kleine Salzkartoffeln

Rindsfilet mit kräftiger Barolosauce

Griesschnitten mit Käse überbacken

Geschmorte grüne Bohnen und kleines Ratatouille

Sorbetteller mit frischen Früchten

Konfekt & Pralinés pro Person CHF 138.00

Getränke

Süssgetränke und Mineralwasser

Granini Orangejus		1l	CHF 12.00
Eptinger Mineralwasser (prickelnd, still)		0.5l	CHF 7.00
Coca Cola		0.75l	CHF 18.00
Rivella (rot, blau)		0.75l	CHF 18.00
Ice-Tea		0.75l	CHF 18.00
Süssgetränke		0.33l	CHF 5.50

Bier

Müller Bräu Badener Gold	5.2 Vol.%	33cl	CHF 5.80
Müller Bräu Dark Gold	5.2 Vol.%	33cl	CHF 5.80
Müller Bräu Urweizen	4.8 Vol.%	33cl	CHF 5.80
Müller Bräu alkoholfrei		33cl	CHF 5.80
Müller Bräu Offenbier		20l	CHF 225.00
Müller Bräu Offenbier		10l	CHF 125.00
Müller Bräu Offenbier		5l	CHF 70.00

Kaffee

Kaffee Crème			CHF 4.90
Espresso			CHF 4.90
Capuccino			CHF 5.80
Latte Macchiato			CHF 6.80
Tee, diverse Sorten			CHF 6.80

Apéritifs und Spirituosen

Angebot auf Anfrage

Wir freuen uns auf Sie!



Bad Schinznach AG
Badstrasse 50
5116 Schinznach-Bad
Tel. +41 (0)56 463 77 77
Fax +41 (0)56 463 76 45
info@bs-ag.ch
www.bad-schinznach.ch

