

Menüvorschläge

Für Anlässe ab 10 Personen



Geschätzte Gäste

Der Gasthof zur Waag bietet mit samt seinem malerischen Innenhof den idealen Rahmen für Familien- und Firmenanlässe, Events und kulturelle Veranstaltungen. Die Lokalitäten können exklusiv gemietet werden und bieten Platz bis 60 Personen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Menu- und Bankettvorschläge. Lassen Sie sich durch unsere Angebote inspirieren und scheuen Sie sich nicht davor, Ihre Wünsche bei uns anzubringen. Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Gasthof zur Waag

Tamas Link, Gastgeber

Marco Chiecchi, Küchenchef

Menüvorschläge

Für Anlässe ab 10 Personen



Apérohäppchen

Käse-Trauben Sticks	(10 Stück)	Fr. 8.00
Tomaten-Mozzarellaspießli	(10 Stück)	Fr.10.00
Grissini mit Rohschinken umwickelt	(10 Stück)	Fr. 13.00

Canapées ganz, halbiert oder geviertelt, pro Stück

Salami, Schinken, Thon, Käse		Fr. 4.50
Rauchlachs, Tatar		Fr. 6.50

Party-Brötli Sandwiches pro Stück

Salami, Schinken, Käse, Contadou, Thon, Fleischkäse		Fr. 3.50
Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch		Fr. 5.00

Crostinis	(10 Stück)	Fr.13.00
-----------	------------	----------

Aus dem Ofen

Mini Chäs-Chüechli	(10 Stück)	Fr. 12.00
Mini Schinkengipfeli 16gr	(10 Stück)	Fr. 12.00
Mini Schinkengipfeli 32gr	(10 Stück)	Fr. 18.00
Mini Pizzas	(10 Stück)	Fr. 12.00

Gemüse-Dipp's mit 2 Saucen

(Gurken, Peperoni, Rübli und Kohlraben)	Teller à 5Pers.	Fr.15.00
---	-----------------	----------

Menüvorschläge

Für Anlässe ab 10 Personen



Suppen

Flädli-suppe	Fr. 7.00
Consommé Julienne	Fr. 7.50
Tomaten-crèmesuppe mit Schlagrahmhaube	Fr. 8.50
Curry-crèmesuppe mit Riesencrevette am Spiess	Fr. 9.50
Gurken-crèmesuppe mit Dillcroutons	Fr. 8.50
Saisonal Spargel-crème/Steinpilz-crème/Kürbis-crème	Fr. 8.50

Salate

Kleiner grüner Salat	Fr. 5.50
Blattsalat der Saison	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Saisonsalat mit Croutons und Kernen	Fr. 9.00
Saisonsalat mit Champignons und Speck an Feigensenfsauce	Fr. 11.50
Saisonsalat mit Rauchlachsstreifen an Balsamico-Dressing	Fr. 13.00
Nüssli-salat mit Ei (saisonal)	Fr. 10.50
Salatbuffet (7 Sorten)	Fr. 12.00
Salatbuffet (10 Sorten)	Fr. 15.00

Menüvorschläge

Für Anlässe ab 10 Personen



Tellergerichte

Schweins-Piccata mit Tomatenspaghetti	Fr. 23.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Marktgemüse	Fr. 24.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Grilltomate	Fr. 26.00
Aargauer Zwetschgenbraten, Krokette und Tagesgemüse (oder Walliser Aprikosenbraten)	Fr. 25.00
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Teigwaren und Bohnen	Fr. 23.00
Pouletbrustwürfel an Currysauce im Reising und Ananassgarniture	Fr. 22.50
Pouletgeschnetzeltes "Stroganoff", Spätzli (oder Pfefferrahmsauce)	Fr. 22.50
Rindsschmorbraten an Merlottsauce und Gemüsestreifen dazu Polenta (oder Kartoffelstock)	Fr. 27.00
Ungarisches Rindsgulasch, Hausgemachte Spätzli und Marktgemüse	Fr. 25.50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce, Tagliatelle /Mischgemüse	Fr. 34.00
Kalbs-Schulterbraten Calvados, Krokette und Marktgemüse	Fr. 29.00
Kalbshaxe Tessinerart, Polenta und Zucchetti	Fr. 28.50
Kalbsschnitzel an Limettensauce, Butterreis und Bohnen	Fr. 36.00

Menüvorschläge

Für Anlässe ab 10 Personen



Budget – z`Vieri - Teller

Ofenfleischkäse mit Rahmkartoffeln	Fr. 17.50
G`hackets mit Hörnli	Fr. 16.50
Pouletschenkelragout an Champignonsauce im Nudelnest	Fr. 18.00
Hackbraten, Kartoffelstock und Mischgemüse	Fr. 19.00
Waag-Teller Kalter Teller mit div. Fleischsorten, Käse und Garnituren (auch als Platten-Service möglich)	Fr. 19.50
Fitness-Teller	
• Schweinssteak	Fr. 24.00
• Tranchierter Pouletbrust/-Schenkelfleischspiessli	Fr. 22.50
• paniertem Schweinshuftschnitzel	Fr. 22.00

Vegetarische Gerichte

Zucchetti-Piccata mit Tomatenspaghetti	Fr. 18.50
Blätterteig-Pastetli mit Pilzragout garniert mit Saisongemüse	Fr. 22.00
Steinpilz-Risotto mit reicher Gemüse garniture	Fr. 23.00
Panierte Champignons auf Gemüseteller	Fr. 21.00
Tagliatelle (Spaghetti) mit Gemüse-Bolognaise	Fr. 18.00
Gemüse – Curry serviert im Reisring und Ananas garniture	Fr. 19.50
Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung an Gorgonzolasauce	Fr. 21.00

Menüvorschläge

Für Anlässe ab 10 Personen



Dessert

Gemischte Glacé mit Rahm	Fr. 7.50
Caramelköppli mit Rahm und Früchten garniert	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.50
Tiramisu	Fr. 12.00
Parfait-Glace Grand-Marnier	Fr. 12.50
Zweierlei Schoggi-Mousse mit Orangensalat	Fr. 12.00
Brönnti Crème mit Rahm	Fr. 6.00
Dessert im Glas	Fr. 5.50
Dessertbuffet je nach Angebot	Fr. 20.00–32.00

Menüvorschläge

Für Anlässe ab 10 Personen



Menü 1

Saisonsalat mit Cocktail-Crevetten

Schweins- und Kalbsfiletmédailles

an Morchelrahmsauce

Tagliatelle

Gemüsebouquet

Zweierlei Schoggimousse

Mit Orangensalat

Fr. 56.00

Menu 2

Champignoncrèmesuppe

mit Blätterteigstange

Roastbeef mit Bèarnaise-Sauce

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Orangen – Joghurt – Terrine

Fr. 52.00

Menüvorschläge

Für Anlässe ab 10 Personen



Menu 3

Rauchlachs und geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum

Kalbsteak an Steinpilzsauce
Safranrisotto
Zucchettischiffchen

Zitronen und Mangosorbet
Mit Prosecco

Fr. 64.00

Menu 4

Consommé Royal

Bruxellersalat mit Grapefruits
Speck und Pinienkernen

Rindsfilet-Tournedo an Pfeffersauce
Kartoffel-Selleriepürre
Gemüsegarniture

**

Apfel Blätterteig-Jalousie
Auf Vanillesauce

Menüvorschläge

Für Anlässe ab 10 Personen



Fr. 68.00

Menu 5

Eisbergsalat mit lauwarmen
Kalbsleberstreifen

Steinpilzravioli an Gorgonzolasauce
und gerösteten Baumnüssen

Kalbscarrébraten an Portweinjus
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Panna cotta mit Fruchtsauce

Fr. 74.00