

## MENUVORSCHLÄGE "BANKETT"

Lieber Gast

Von Herzen willkommen bei uns im Restaurant Erlen.  
Wir begrüßen Sie im Zentrum von Ibach, nahe der Muota  
mit Blick auf die Mythen.

Unser Restaurant empfängt Sie mit einem modernen,  
sympathischen Ambiente, in welchem Sie ganz entspannt  
eine schöne Zeit verbringen können.

**90 Restaurant / Bankettplätze & 40 Aussenplätze** für  
Familienfeiern, Firmen - Vereins und Gruppenanlässe.

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse, einen Anlass bei uns  
durchzuführen. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere  
Menüvorschläge. Für Fragen und weitere Ideen stehen Wir Ihnen  
gerne zur Verfügung.

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

**Wir bitten Sie pro Bankett ein einheitliches Menü auszuwählen.  
Die Gerichte und zusammengestellten Menüs in dieser  
Dokumentation servieren wir Ihnen ab 10 Personen.**

Wir freuen uns, Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Gaby & Fred McCalla-Schürpf  
mit dem gesamten Erlen-Team

## **APÈRO**

Bitte beachten Sie unsere separaten Apéro Vorschläge.

## **TISCHORDNUNG**

Bei der Wahl der Tischordnung sind wir Ihnen gerne behilflich.  
Lassen Sie uns auch hier Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen wissen.

## **DEKORATION**

Gerne bestellen wir Ihnen Blumen – Arrangements gemäss Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen.

## **VERLÄNGERUNG**

Öffnungszeiten sind bis 24.00 Uhr, eine Verlängerung muss abgesprochen und bei der Gemeinde eingegeben werden, ab 00.30 Uhr pro angebrochene Stunde berechnen wir Fr. 100.00.

## **MITGEBRACHTES**

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir Fr. 25.00 Zapfengeld pro Flasche, für das Handling einer durch Sie organisierten Torte / Desserts Fr.4.50 pro Person.

Bitte melden Sie sich für die Bankett Besprechung telefonisch an, damit wir genügend Zeit für Sie reservieren können.  
Unsere Menukompositionen sind mit Nachservice berechnet!

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Gültig ab 01.2024

## **MENU A À FR. 82.50**

Rauchlachsroschen auf Buchweizenblini  
mit Meerrettichschaum  
Fr. 21.50

.....  
Currysüppchen mit Rosa Pfeffer  
Fr. 9.50

.....  
Sautiertes Kalbsschnitzel an Zitronensauce  
Feine Butternudeln  
Bunter Gemüsestrauß  
Fr. 39.00

.....  
Hausgemachtes Tiramisù  
Fr. 12.50

## **MENU B À FR. 82.00**

Geräuchertes Forellenfilet  
mit Toast, Butter & Garnituren serviert  
18.50

.....  
Kartoffel-Lauchsuppe  
Fr. 9.50

.....  
Saftiges Roast Beef an Steinpilz-Hollandaise  
Krapfenkartoffeln & Bunter Gemüsestrauß  
Fr. 41.50

.....  
Dunkles-Schokoladenmousse garniert mit exotischen Früchten  
Fr. 12.50

## **MENU C À FR. 81.00**

Rindscarpaccio mit Trüffel-Olivenöl  
Rucola & Burrata  
21.50

.....  
Tomatencrèmesuppe Basilikumhaube  
Fr. 9.50

.....  
Kalbspiccata Mailänder Art  
an Portweinjus mit Safranrisotto  
Blumenkohl & Blattspinat  
Fr. 39.50

.....  
Panna Cotta auf Waldbeeren Spiegel  
Fr. 10.50

## **MENU D À FR. 78.00**

Nüsslisalat mit Speck und Crouton  
Fr. 15.50

.....  
Waldpilzragout auf Knoblauchbrot  
Fr. 18.50

.....  
Schweinskarreebraten mit Dörripflaumen  
Kartoffelgratin und bunter Gemüsestrauß  
Fr.33.50

.....  
Himbeerroulade mit Früchten garniert  
Fr. 10.50

## **MENU E À FR. 59.50**

Blattsalat mit Datteln, Trauben  
Baumnüssen und Roquefort  
Fr. 15.50

.....  
Gebratene Eglifilets mit Oliven, Tomatenwürfel und  
Champignons, Petersilien-Kartoffeln, Broccoli und Blumenkohl  
Fr. 36.50

.....  
Muotathaler Rahmkirschtorte  
Fr. 7.50

## **MENU F À FR. 84.50**

Pochiertes Lachsforellenfilet an Kerbelsauce  
auf Safranrisotto  
Fr. 21.50

.....  
Zarter Kalbshohrückenbraten an Morchelsauce  
mit Kartoffelkroketten & saisonale Gemüse garnitur  
Fr. 46.50

.....  
Erlen Dessertteller  
Fr. 16.50

## KALTE VORSPEISE

Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet ..... 21.50

In Trüffel- Olivenöl mariniert mit Rucola und Burrata

Cavaillon Melonen ..... 17.50

mit Bündner Rohschinken

Gluschtiges Rauchlachstartar ..... 21.50

reich garniert, serviert mit Toast & Butter

Delikater schottischer Rauchlachs ..... 21.50

mit Meerrettichschaum und Toastbrot

Geräuchertes Forellenfilet ..... 18.50

mit Toast und Butter sowie gluschtigen Garnituren

Hausgemachter Graved Lachs ..... 21.50

mit Senf-Dillsauce und Saisonsalat garniert

Beefsteak Tatar pikant gewürzt ..... 21.50

Natur mit Curry oder Trüffelöl verfeinert, serviert mit Toast &  
Butter

## SUPPEN

Saisonale Crèmesuppe .....	9.50
Gemüsecrèmesuppe mit Knoblauchcroutons .....	8.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumrahmhaube .....	9.50
Bouillon mit Flädli, Backerbsen, Ei, Gemüsestreifen .....	8.50
Curryschaumsuppe mit Rosapfeffer .....	9.50
Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumschaum .....	9.50
Karotten-Ingwersuppe.....	9.50
Minestrone-Suppe.....	9.50
Französische Zwiebelsuppe .....	9.50
Tom Kha Gai, Thaiändische Kokosmilchsuppe .....	9.50
mit Zitronengras, Ingwer & Pouletstreifen	

## SALAT

Grüner Salat .....	8.50
Gemischter Salat.....	10.50
Caesar Salat.....	14.50
Lattichsalat mit Speck & Knoblauchcroutons	
Nüsslisalat Mimosa mit Ei & Croutons.....	15.50
Bunter Blattsalat.....	14.50
mit Erdbeeren (nach Saison) Avocado & Roquefort	
Bunter Blattsalat.....	14.50
mit Pesto marinierter Ziegenkäse & Pinienkernen	
Bunter Jägersalat an italienischer Sauce.....	15.50
mit gebratenen Pilzen, Speckstreifen & Croutons	
Tomaten-Mozzarellasalat mit Avocado.....	14.50



## WARME VORSPEISEN

Gebackener Camembert mit Preiselbeerschaum.....	16.50
auf einem Nest von Saisonsalat	
Feine Tagliatelle mit frischen Waldpilzen .....	17.50
Delikater Risotto "d'Alba" .....	19.50
Trüffelrisotto mit Rucola & Cherrytomaten	
Frische Spargeln (während der Saison).....	19.50
mit Sauce Hollandaise oder "Milanese"	
Eglifilets in Butter gebraten .....	24.50
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat angerichtet	
Knoblauch-Riesencrevettenspiess mit Sweet Chilisauce .....	22.50
auf buntem Salatbouquet	
Duo von Lachsforelle & Eglifilet.....	24.50
an luftiger Safran-Estragonsauce mit Wildreis	
Pochiertes Lachsforellenfilet (Brüggli/Sattel) .....	24.50
an Kerbelsauce auf Safranrisotto	

## HAUPTGERICHTE

Schweinhalsbraten an Rosmarinjus .....	27.50
mit Kartoffelpüree und Gemüsebouquet	
Zarte Piccata Milanese (vom Kalb) .....	39.50
an Portweinjus mit Safranrisotto, Blumenkohl & Blattspinat	
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" .....	36.50
mit Butternudeln, Broccoli & Blumenkohl	
Original Saltimbocca Romana (vom Kalb) .....	39.50
mit Salbei & Rohschinken, serviert mit Steinpilzrisotto, gedämpfte Tomate & Broccoliröschen	
Kalbsschulterfiletbraten an Kräuterjus .....	34.50
mit Spätzli & Gemüsebouquet	
Pouletbrustgeschnetzeltes an Waldpilzsauce .....	28.50
mit Butternudeln & Gemüse garnitur	
Schwedenbraten, saftiger Schweinhals .....	33.50
mit Dörrzwetschgen gefüllt serviert mit Spätzli und Gemüse garnitur	
Saftige Rindshuftstreifen an grüner Pfeffersauce .....	33.50
mit Tagliatelle und Gemüse garnitur	
Schweinsfilet "Florentine" im Speck-Blätterteigmantel .....	35.50
an Portweinjus mit Kartoffelgaletten & Gemüsebouquet	

Lammrückenfilet "Provençal" an Balsamicojus .....	37.50
mit Rucola-Dörrotomatenrisotto und grüne Bohnen	
Saftiges Roastbeef mit Steinpilz-Hollandaise .....	41.50
Krapfenkartoffeln und saisonales Gemüsebouquet	
Zarter Kalbshohrücken am Stück gebraten .....	46.50
an Morchelsauce mit Kartoffelkroketten & Gemüse garnitur	
Klassisches Cordon bleu (vom Kalb).....	39.50
mit Pommes frites und reichhaltige Gemüse garnitur	
Saftiges Schweinssteak am Stück gebraten.....	29.50
mit Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüse garnitur	
Rindshuftwürfel "Stroganow" .....	33.50
mit Spätzli und Gemüsebouquet	
Zartes Kalbsschnitzel an Zitronensauce .....	39.00
mit Butternudeln und bunter Gemüsestrauß	
Rinds- und Schweinsfilet "Maison" - 2 Gänge .....	55.50
1. Gang: Schweinsfilet an leichter Calvadosrahmsauce auf Weissweinsrisotto mit Broccoliröschen	
2. Gang: Rindsfilet an Sauce Bearnaise mit Kartoffelkroketten, gedämpfte Tomate & Blattspinat	
Gebratenes Rindsfilet an Barolojus .....	52.50
auf Kartoffel- Meerrettichpüree mit saisonaler Gemüse garnitur	
Am Stück gebratenes Kalbsfilet an Waldpilzsauce.....	54.50
mit feine Butternudeln & Gemüse garnitur	

Kalbskarreebraten mit Rindsfiletfüllung an Sauce Béarnaise Pommes Dauphines und bunter Gemüsestrauß .....	57.50
Poulet Riz "Casimir" an fruchtiger Currysauce .....	29.50
serviert im Reisring mit Kokos-Bananen & Früchten	
Saftiger Kalbskarreebraten an Steinpilzsauce .....	43.50
mit Polenta & saisonaler Gemüsegarntur	

## FISCHGERICHTE

Pochierte Lachsschnitte.....	34.50
an Dill-Safransauce mit Wildreis & buntem Gemüse	
Gebratene Eglifilet mit Champignons, Oliven.....	36.50
und Tomatenwürfeln, serviert mit Petersilienkartoffeln, Broccoli & Blumenkohl	
"Fisch Triologie Erlen".....	37.50
pochierte Felchen, Forellen und Eglifilet an Kräuterschaumsauce mit Wildreis und Gemüsestrauß	
Pochiertes Felchenfilet "Zuger Art" .....	34.50
mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse	
Pochiertes Lachsforellenfilet .....	34.50
auf Kartoffel-Lauchgemüse mit Cherry-Tomaten	

## VEGETARISCHE GERICHTE

Feine Tagliatelle mit frischer Waldpilzrahmsauce .....	26.50
mit grünen Bohnen, Cherry Tomaten (Saison) und frischen Kräutern	
Auberginen Cordon bleu mit Gruyere gefüllt .....	26.50
auf Safranrisotto mit Broccoliröschen	
Gemüsestrudel an Schnittlauchsauce.....	26.50
mit Wildreis	
Rotes Thai Curry mit asiatischem Gemüse.....	27.50
& Kartoffelwürfel serviert mit Parfümreis	
Zuchetti Piccata mit Tomatenspaghetti .....	26.50
Älplermagronen mit Apfelschnitzen.....	25.50

## DESSERT

Panna Cotta mit Waldbeeren Spiegel.....	10.50
Hausgemachtes Tiramisu .....	12.50
Erdbeer oder Orangen Tiramisu (nach Saison)	
Dunkles-Schokoladenmousse .....	12.50
garniert mit exotischen Früchten	

Zimtparfait mit Zwetschgen.....	10.50
Gebrannte Crème mit Früchten garniert.....	9.50
Exotischer Fruchtsalat mit Sorbet nach Wahl.....	10.50
Warmer Apfel-Zimt "Crumble" mit Vanilleglace.....	11.50
Caramelchöpfli mit Rahm.....	8.50
Zuger Kirschtorte/Muotathaler Rahmkirschtorte.....	7.50
Apfelkuchen mit Rahm.....	8.50
Süssmostcrème mit Zimtrahmhaube.....	9.50
Himbeerroulade mit Früchten garniert.....	10.50
Schoggi-Lavakuchen mit Vanilleglace & Rahm.....	11.50
Erlen Dessert Teller.....	16.50
Lebkuchen mit Rahm.....	8.50
Käseteller nach ihrem Wunsch zusammengestellt.....	17.50
Dessertbuffet.....	21.50