

Menu-Vorschläge Bankette

Liebe Gäste

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse, welches Sie dem VitaTertia entgegenbringen und zeigen Ihnen gerne auf den folgenden Seiten unsere aktuellen Menuvorschläge.

Lassen Sie sich auch über aktuelle Gerichte der jeweiligen Saison von uns informieren.

Für Fragen und weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Menu	Unsere Menüvorschläge gelten für Anlässe ab 10-100 Personen.
Allergene	Allergien und Unverträglichkeiten beachten wir gerne
Menükarten	Werden wir Ihnen auf Wunsch gerne gestalten
Tischdekoration	Spezielle Blumenarrangements verrechnen wir zum Selbstkostenpreis
Hilfsmittel:	Technische Hilfsmittel wie Beamer, Leinwand, Flipchart, Rednerpult etc. stehen zur Verfügung
Nachtzuschlag	Ab 24.00 Uhr verlangen wir pro angebrochene Stunde Fr. 50.00 Nachtzuschlag
Zapfengeld	Für Ihren mitgebrachten Wein verlangen wir pro Flasche Fr. 18.00
Mitgebrachte Torte	Verrechnen wir pro Person Fr. 3.00, für Teller, Besteck und Service
Zahlungsarten	Bar, Rechnung, Twint oder Karten Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer
Kinder	Steht eine separate Karte zur Verfügung
definitive Personenzahl	Wir sind sehr bemüht, die «Lebensmittelverluste» so tief wie möglich zu halten, deshalb bitten wir Sie, uns bis spätestens 24h vor Ihrem geplanten Anlass die definitive Personenzahl zu melden. Ansonsten erlauben wir uns, pro nicht erschienene Person, 70% des ausgemachten Menüpreises zu verrechnen.

Apéro

pro Person

Pommes Chips und Nüssli	CHF	2.50
Gemüse-Dips mit verschiedenen Saucen	CHF	3.50
Mini Schinkengipfeli	CHF	2.40
Mini Käseküchlein	CHF	2.30
Gefüllte Mini Brötli mit diversen Füllungen	CHF	3.50

Salate und Vorspeisen

Grüner Blattsalat	CHF	8.50
Gemischter Salat	CHF	10.50
Tomaten-Mozzarella-Salat an Balsamicodressing	CHF	11.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck & Croutons (saisonal)	CHF	11.50
Melone mit Rohschinken (saisonal)	CHF	12.50
Vorspeisenteller «Vita»	CHF	16.50

Suppen

Rindsbouillon mit Einlage nach Wunsch (Flädli, Croutons)	CHF	7.50
Weissweinschaumsuppe mit Blätterteigkonfekt	CHF	9.50
Saisonale Suppen (Kürbis-, Spargel-, Bärlauch- oder Steinpilze)	CHF	9.50
Curry- Kokosnusscremesuppe, garniert mit Knuspercrevette	CHF	10.50

Hauptgerichte

Pouletschenkelgeschnetztes an Currysauce, Basmatireis, Früchtespiess und Kokosbanane	CHF	27.50
Gebratenes Pouletbrüstli an Frischkäsesauce, Weissweinsrisotto und zweierlei Saisongemüse	CHF	27.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronengarnitur, Pommes frites und zweierlei Saisongemüse	CHF	26.50
Gebratene Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce, Butternüdeli und zweierlei Saisongemüse	CHF	26.50
Glasierter Schweinshalsbraten an Kräuterjus, Kartoffelgratin und zweierlei Saisongemüse	CHF	25.50
Schweinscordonbleu mit Zitronengarnitur, Pommes frites und Gemüsevariation	CHF	28.50
Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadosrahmsauce, Quarkgnocchi und Gemüsevariation	CHF	34.50
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art, Kartoffel-Rösti und Gemüsevariation	CHF	35.50
Gebratene Kalbschnitzel an Morchelrahmsauce, Butternüdeli und Gemüsevariation	CHF	37.50
Glasierter Kalbscarrébraten an Kräuterjus, Kartoffelstock und Gemüsevariation	CHF	37.50
Kalbssaltimbocca an Madeirasauce, Safranrisotto und Gemüsevariation	CHF	38.50
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüsevariation	CHF	34.50
Rindsfiletstreifen «Stroganoff», Spätzli und Sauerrahmhaube	CHF	39.50
Gebratenes Lachsschnitzel an Kräuterbuttersauce, Basmatireis <i>oder</i> Salzkartoffeln und Blattspinat mit Pinienkernen	CHF	29.50

Hauptgerichte

Vesperteller «Vita»:

Rohschinken, Bündnerfleisch, Coppa, Fleischkäse, Schinken, Pantli
Käsevariation und Essiggemüse
Dazu servieren wir Mini Brötli und Butter

CHF 24.50

Fitnesssteller, garniert mit verschiedenen Salaten und Früchten:

- Schweinsschnitzel, Kräuterbutter CHF 25.50
- Schweinsschnitzel paniert, Zitronengarnitur CHF 25.50
- gefüllte Röstitaschen mit Frischkäse CHF 23.50
- Pouletbrüstli, Kräuterbutter CHF 25.50
- Zanderchnusperli, Tartarsauce CHF 25.50
- Kalbsschnitzel, Kräuterbutter CHF 31.50
- Kalbsschnitzel paniert, Zitronengarnitur CHF 31.50

«Spaghettiplausch»

Dreierlei Saucen zur Wahl:
Rindsbolognese, Tomaten, Mischpilze, Basilikumpesto
Inkl. Mischsalatschüssel auf den Tisch, Reibkäse

CHF 28.50

Vegetarische Gerichte

Chäshörnli mit Zwiebelschweize und Apfelmus CHF 21.50

Gefüllte Champignons mit Frischkäse,
Weisswein-Risotto und Brokkoli CHF 24.50

Gemüse- Käsespätzli und Apfelmus CHF 22.50

Röstipastetli mit Wurzelgemüse-Ragout CHF 21.50

Auberginen Piccata mit Tomatensauce
Spaghetti und Saisongemüse CHF 24.50

Breite Nudeln mit Waldpilz-Ragout,
grillierte Zucchetti und Reibkäse CHF 23.50

Rotes Thaicurry mit Quorn,
Basmatireis und Asiatisches Gemüse CHF 23.50

Gemüsetortelli an Limettenrahmsauce,
Honig-Tomaten und mariniertes Jungspinat CHF 24.50

Desserts

Caramelköpfl mit Rahm	CHF	8.50
Thurgauer Süssmostcrème	CHF	8.50
Merengue-Nestli mit Glace nach Wahl, Früchtegarnitur und Rahm	CHF	10.50
Panna Cotta mit Beerensauce	CHF	9.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurtglace	CHF	10.50
Schoggimousse mit Rahm	CHF	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	CHF	11.50
Dessertteller Vita (Variation aus Kuchen, Mousse und Glace)	CHF	13.50

Kinderkarte

Für die Kinder verlangen Sie bitte unsere separate Karte.

Ihr Lieblingsmenü

Haben Sie Ihr Lieblingsmenü in unseren Vorschlägen nicht gefunden?
Gerne sind wir bereit, ein anderes Festmenü für Sie zusammenzustellen.

Wein

Fragen Sie nach der aktuellen Weinkarte.
Für mitgebrachten Wein verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 18.00.

Fleischdeklaration:

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Geflügel.

Fischdeklaration:

Wir verwenden Fisch aus Europa.

Brotdeklaration:

Alle unsere Backwaren stammen ausschliesslich aus der Schweiz

Allergene:

Angaben über Allergene und Inhaltsstoffe geben Ihnen unsere Service Mitarbeiter/Innen vom Service oder der Küche

