



MENÜVORSCHLÄGE

2024

RESTAURANT SEEHUS – GRUND 2427 – 8878 QUINTEN

www.seehusquinten.ch – info@seehusquinten.ch

Menüvorschläge für Gruppen und Bankette im Seehus Quinten

Das Seehus in Quinten

Im autofreien Dorf Quinten, zwischen See und Berge liegt unser Restaurant Seehus. Das milde mediterrane Klima lädt ein, um ein paar schöne Stunden in unserem Hause zu verbringen.

Ob ein Geschäftsessen, Firmenausflug, Reisegruppe oder ein Familienfest. Wir freuen uns Ihren Anlass mit bestem Wissen und Know-How zu einem Erlebnis zu machen.

Menüwahl

Wir bieten Ihnen ab 20 Personen nachfolgend eine Auswahl unserer Menüs, die Sie gerne selbst zusammenstellen dürfen. Wir bitten Sie bei individueller Menüwahl; Vorspeise Hauptgang und Dessert einheitlich zu wählen.

Auch bieten wir Ihnen bis 50 Personen einen à la carte Service an. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl.

Reservation / Stornierung

Die Reservation erfolgt telefonisch oder schriftlich und ist verbindlich. Bei einer Stornierung 48 Stunden vor dem Anlass verrechnen wir keine Stornierungsgebühren. Eine kurzfristige Stornierung werden wir mit 50 % des Menüpreises in Rechnung stellen.

Gästezahl / Freimenüs

Die genaue Gästezahl muss bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben werden. Bitte bedenken Sie, dass für die Logistik, Vorbereitung und Zubereitung Ihres Menüs wir auf genaue Angaben angewiesen sind. Bitte teilen Sie uns auch Ihre An- und Abreisezeiten mit. Wir offerieren ab 20 Personen 1 Menü Gratis, z.B. bei einer Gruppe mit 60 Personen wären es 3 Menüs Gratis.

Bezahlung

Je nach Vereinbarung: in Bar, Maestro- / Kreditkarte oder auf Rechnung mit gültiger Rechnungsadresse.

Menüvorschläge Gruppen

Menü «Säls» (Preis nur bei einheitlicher Menüwahl)

Saisonaler Blattsalat

Schweinsbraten (160-170gr.), Saisongemüse, Kartoffelstock
an Rotweinjus

Panna Cotta mit Beeren

35.00 CHF

Menü «Laubegg» (Preis nur bei einheitlicher Menüwahl)

Saisonaler Blattsalat

Paniertes Schweineschnitzel (1 Stück), Saisongemüse, Pommes Frites

2 kleine Kugeln Vanille/Erdbeere mit Rahm

36.00 CHF

Menü «Brisi» (Preis nur bei einheitlicher Menüwahl)

Gemischter Salat

Rindsentrecote «Cafe de Paris» (180gr.), Saisonales Gemüse,
Kartoffelkroketten

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch

52.00 CHF

Menü "Seehus" (Preis nur bei einheitlicher Menüwahl)

Unser Klassiker....Mit dieser Variante kommen Fischliebhaber, Fleischtiger und Vegetarier voll auf Ihre Kosten.

Saisonaler Blattsalat

Fischknusperli «Seehus»(200gr.)

Hausgemachte Zanderknusperli im Bierteig, Tartare-Sauce, Salzkartoffeln

Oder

Schweinsnierstück gebraten (200gr.)

Zartes Schweinssteak, Hausgemachte Kräuterbutter, Pommes Frites
Saisongemüse

Oder

Saisonaler Gemüseteller(7-8 Sorten)

Reichhaltiger Gemüseteller, Salzkartoffeln, 1 Spiegelei

Caramelchöpfli mit Rahm

43.00 CHF

Individuelle Menüauswahl

Zum Einstimmen

Chips und Nüssli	nach Aufwand	
Schinkengipfeli	pro Stück	4.50
Belegte Brötli	pro Stück	6.50
Fischknusperli	pro 100 g	14.50
Gemüsedips	pro Person	5.50

Apéro Seehus

Schinkengipfeli, Chäschüechli, Trockenfleisch, Belegte Brote 1 Glas Federweisser, ein Spezli oder 1 Süssgetränk	pro Person	28.00
--	------------	-------

Vorspeisen

Salate

Kleiner Menüsalat / saisonaler Blattsalat	7.00
Gemischter Salat	12.00
Chefsalat «Patron»	
Blattsalate, Kernen, Croutons, Garnitur	15.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli oder Gemüseeinlage	9.00
Tomatensuppe mit Gin	9.50
Saisonale Gemüsecremesuppe	9.50
Rieslingsuppe	10.50

Kalte Vorspeisen

Kleiner Winzerteller	
Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse, Garnituren	18.50
Vorspeisenteller «Tre Tenori»	
Geräucherter Lachs, Weisstanner Forelle, Crevette	25.50

Hauptgänge mit Fisch

Fischknusperli «Seehus», Zander und Egli	30.50
Egli gebraten mit Mandeln, Blattspinat	36.50
Zander Gebraten «Müllerin», Blattspinat	37.50
Zander gedämpft «Vin Blanc», Blattspinat	36.50
Lachs gebraten an Kräutersauce, Blattspinat	35.50

Als Beilage servieren wir Salzkartoffeln oder Reis.

Hauptgänge mit Fleisch

Schwein

Schweinsbraten an Rotweinjus, Kartoffelstock	23.50
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzsauce, Butternudeln	22.50
Schweinschnitzel paniert, Pommes Frites	28.50
Schweinsnierstück, Kräuterbutter, Pommes Frites	29.50
Cordon-Bleu vom Schwein, Pommes Frites	33.50

Poulet

Pouletbrüstli gebraten, Kräuterbutter, Pommes Frites	29.50
Pouletpiccata, Tomatenspaghetti	29.50

Kalb

Kalbsbraten an Rotweinjus, Kartoffelkroketten	33.50
Kalbsfilet an Morchelsauce, Kartoffelgratin	51.50

Rind

Rindsgulasch ungarische Art, Spätzli	33.50
Rindsentrecôte an Pfeffersauce, Kartoffelgratin	41.50

Bei allen Fleischgerichten ist eine saisonale Gemüse garnitur inklusive.

Vegetarisch

Frühlingsrollen Fitness, Sweet Chilli Sauce	24.50
Saisonaler Gemüseteller mit Spiegelei	27.50
Chilli sin Carne, Gemüse, Pappadam (vegan)	23.50
Pilzragout im Pastetli, Saisonales Gemüse	26.50

Der süsse Abschluss

Caramelchöpfli mit Rahm	7.50
Panna Cotta mit Beeren	7.50
Tiramisu Hausgemacht	10.50
Meringue Glace mit Rahm	
Vanille- und Erdbeerglace	10.50
Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace	14.50
Kugel Glace mit Rahm	5.00

Haben Sie eigene Ideen und Vorstellungen eines Wunschmenüs? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer individuellen Menüwahl.

Bitte denken Sie daran, bei individueller Menüwahl

Ihre Familie Gassner und Team.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%.