



Gastronomiekarte

Liebe Gäste

Die Heime Kriens AG verfügt über verschiedene Banketträume für 25 bis 150 Personen.

Gerne sind wir Ihnen behilflich bei der Organisation Ihrer Familienfeier, einem Vereisanlass oder anderen Veranstaltungen, welche zwischen Montag und Freitag stattfinden.

Die Bankettmenüs sind ab 25 Personen erhältlich.

Alle Angebote sind mit den jeweiligen Preisen vermerkt, somit können Sie die Gerichte individuell zusammenstellen. Preis- und Angebotsänderungen sind vorbehalten.

Für Reservationen steht Ihnen Frau Jasmin Schmid gerne zur Verfügung.

Telefon: 041 317 10 48

E-Mail: jasmin.schmid@heime-kriens.ch

Apéro-Angebot

Kalte Häppchen

Gefüllte Partybrötchen klassisch (Schinken, Salami, Käse, Lyoner)	CHF	3.50
Gefüllte Partybrötchen de LUX (Lachs, Trockenfleisch, Rohschinken)	CHF	4.00
Canapés klassisch - ½ Toast (Schinken, Salami, Käse, Ei, Lyoner, Spargeln, Sellerie, Thon)	CHF	3.00
Canapés de luxe - ½ Toast (Lachs, Trockenfleisch, Rohschinken, Rindstatar)	CHF	3.50
Rauchlachstatar (½ Toastbrotsscheibe)	CHF	3.50
Grissini im Rohschinkenmantel	CHF	2.80
Amuse bouche - ¼ Toast	CHF	2.40
(Schinken, Salami, Käse, Ei, Sellerie, Trockenfleisch, Thon, Lachs, Rohschinken, Rindstatar)		
Apéro/Antipasti Oliven Potpourri, Käse, Mandeln	CHF	4.50
+ Salamettli	CHF	7.50
Tomaten-Mozzarella-Oliven Spiesschen (ca. 80g)	CHF	3.50
Gemüsedips mit 3 verschiedenen Saucen (ab 500g erhältlich, pro kg)	CHF	40.00

Die Preise verstehen sich jeweils pro Stück.

Warme Häppchen

Kleine Schinkengipfeli (32g)	CHF	2.20
Kleine Blätterteig-Chüechli: Käse, Spinat, Gemüse (40g)	CHF	2.20
Bruschetta mit Tomaten (40g)	CHF	2.20
Pouletspiesschen mit Honigmarinade und Süss-Sauer-Sauce (ca. 40g)	CHF	2.20
Riesencrevetten paniert Süss-Sauer-Sauce (30g)	CHF	1.50

Die Preise verstehen sich jeweils pro Stück.

Apéro-Bestellungen sind ab 20 Stück pro Häppchen-Variante und Sorte möglich.

Speiseangebot

Vorspeisen & Gerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Menüsalat (Gemischter Blattsalat mit Hausdressing)	CHF 7.50	
Gemischter Salat	CHF 10.50	
Marktfrischer Nüsslisalat (Saisonal) mit Pilzen und gehacktem Ei oder gebratene Speckstreifen und Croûtons	CHF 14.50	
Frühlingsrolle mit Salatbouquet	CHF 10.50	
Forellenfilet geräuchert mit Honig-Senfsauce, knuspriges Weissbrot, Butter und Garnitur	CHF 16.50	CHF 26.50
Rauchlachs oder hausgemachter Gravedlachs mit Honig-Senfsauce, knuspriges Weissbrot Butter und Garnitur	CHF 22.50	CHF 32.50
Tatar vom Schweizer Rind mit Kapern, Zwiebeln, Dörrtomaten, Rucola knuspriges Weissbrot	CHF 16.50	CHF 24.50
Gemischter Teller mit Aufschnitt, Trockenfleisch und Käse Brot und Butter		CHF 18.50
Trockenfleischteller mit Brot und Butter (Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck, Salsiz)		CHF 22.50
Käseplatte geschnitten mit Feigensenf Brot und Butter (100g)	CHF 14.50	

Suppen

	Vorspeise
Kraftbrühe mit Eierstich	CHF 9.50
Bouillon mit Einlage	CHF 7.50
Minestrone nach Tessiner Art	CHF 8.50
Tomatensuppe mit Basilikum	CHF 8.50
Bündner Gerstensuppe	CHF 8.50
Kürbissuppe	CHF 8.50
Gemüsesuppe Bauern Art	CHF 8.50
Griesssuppe mit Gemüse	CHF 8.50
Kartoffel-Lauchsuppe	CHF 8.50

Fisch

	Hauptgang
Felchen-Knusperli mit Tartarsauce*	CHF 26.50
Forellen gebraten nach Luzerner Art	CHF 28.00
Felchenfilet gebraten nach Luzerner Art	CHF 29.50
Eglifilet mit Mandeln	CHF 30.00
Lachstranche grilliert mit Sauce Hollandaise	CHF 32.00

Kalb

	Hauptgang
Kalbsbraten mit Rosmarinjus	CHF 29.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“	CHF 30.00
Piccata Mailänderart (zwei Kalbsschnitzel im Käsemantel, Schinkenstreifen und Champignons)	CHF 32.00
Kalbsskarree gebraten mit Morchelsauce	CHF 40.00
Kalbsfilet gebraten mit erfrischender Limettensauce	CHF 52.00

Rind

	Hauptgang
Ungarisches Rindsgulasch	CHF 25.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	CHF 28.00
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	CHF 29.50
„Suure Mocke“	CHF 32.00
Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Béarnaise	CHF 42.00
Rindsfilet Madagaskar (180g)	CHF 48.00

Schwein

	Hauptgang
Riz Casimir mit Früchten	CHF 20.50
Panierte Schweinsschnitzel*	CHF 20.50
Schweins Cordon bleu*	CHF 21.50
Schweinshalsbraten aus dem Ofen mit Kräuterjus	CHF 21.50
Schweinsschulterbraten aus dem Ofen mit Kräuterjus	CHF 22.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen	CHF 22.50
Schweinssteak mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter* (180 g)	CHF 23.50
Schweinsfilet-Medaillon an Senfrahmsauce	CHF 29.50

Geflügel

	Hauptgang
Poulet-Partyflügeli mit Süss-Sauer-Sauce (5 Stück ca. 240g)	CHF 15.50
Pouletgeschnetzeltes mit Sauce nach Wahl**	CHF 21.50
Poulet-Nuggets (Naturform)	CHF 22.50
Gebratenes Poulet Brüstchen mit Kräutersauce oder Kräuterbutter*	CHF 23.50
Trutenschnitzel mit Sauce nach Wahl**	CHF 23.50
Poulet Brüstchen Engadiner Art*	CHF 26.50

* Diese Gerichte servieren wir auch als Fitnesssteller. Beilagen zum Fitnesssteller + CHF 5.00.

** Gerne beraten wir Sie bei der Saucen-Wahl

Lamm

Hauptgang

Lammkotelette (NZ) an Pfefferminzsauce	CHF	22.50
Lammschulter gerollt	CHF	23.50
Lammrückenfilet provençale	CHF	34.00

Unsere Klassiker

Hauptgang

Hackbraten (Rind) mit Sauce nach Wahl**	CHF	17.50
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	CHF	18.50
Blätterteig Pastetli mit Brätkügeli und Champignons		
Pommes Frites, Erbsen und Rüebl	CHF	21.50
Luzerner Fritschipastete mit Kalbfleisch, Schweins- und Kalbsbrätkügeli		
Champignons, Sultaninen, Erbsen und Rüebl	CHF	29.50

Vegetarisch

Hauptgang

Älplermagronen mit Kartoffeln und Röstzwiebeln		
dazu servieren wir Apfelmus	CHF	17.50
Früchte-Gemüse-Curry mit Trockenreis	CHF	16.50
Gemüseschnitzel gebraten mit Beilage Ihrer Wahl	CHF	16.50
Vegetarisches geschnetztes Casimir (Planted/Erbsenbasis)	CHF	20.50
Blätterteig Pastetli mit Gemüse- oder Pilzfüllung		
Pommes Frites, Erbsen und Rüebl	CHF	21.50

* Diese Gerichte servieren wir auch als Fitnessteller. Beilagen zum Fitnessteller + CHF 5.00.

** Gerne beraten wir Sie bei der Saucen-Wahl

Beilagen zu den Hauptgerichten

Zu den verschiedenen Gerichten können Sie eine Beilage auswählen.

Zusätzlich servieren wir zwei saisonale Gemüsesorten dazu.

Kartoffelstock	Trockenreis	Weissweinsrisotto
Kartoffelgratin	Pommes Frites	Safranrisotto
Kartoffelkroketten	Salzkartoffeln	Steinpilzrisotto
Rösti/Rösti-Kroketten	Bratkartoffeln	Teigwaren-Auswahl
Maryland Kroketten (+ CHF 1.00)	Polenta	Spätzli
Kartoffel-Gnocchi		

Desserts

Schokoladen Crème	CHF	8.50
Mousse au Chocolat	CHF	8.50
Gebrannte Crème	CHF	8.50
Hausgemachte Caramelköpfl	CHF	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	10.50
Meringue mit Rahm	CHF	7.50
Cake nach Wahl	CHF	5.50
Schwarzwälder-Torte	CHF	5.50
Creme-Schnitte	CHF	5.00
Cassata mit Rahm	CHF	8.00
Mini Glacecake Vanille mit Rahm	CHF	6.50
Zitronensorbet	CHF	8.50

Bestellungen sind ab 20 Stück pro Dessert-Variante möglich.

Herkunftsbezeichnung Fleisch

Fleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lammfleisch*	Schweiz / Neuseeland
Pouletspiesschen	Schweiz
Forelle/Felchen	Schweiz
Egli/Lachs	Je nach Marktangebot – Wir informieren Sie gerne!

* Laut landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung weisen wir Sie darauf hin, dass Fleisch ausländischer Herkunft mit Hormonen und/oder mit Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein können. Falls Sie ein Angebot mit Berücksichtigung auf Unverträglichkeiten wünschen, beraten wir Sie gerne persönlich.

Getränke

Für Getränke empfehlen wir unsere Wein- und Getränkekarte.

Dekoration

Gerne decken wir unsere Tische mit einem Tischset und saisonalen, bunten Servietten ein.

Auf Wunsch decken wir die Tische mit weissen Tischtücher und Stoffservietten ein.

Der Aufpreis beläuft sich auf CHF 6.00 pro Person.

Informationen

Die Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.

Unsere Dienstleistungen werden jeweils von Montag bis Freitag von 11.00 bis 23.00 Uhr angeboten.

Samstag auf Anfrage, Sonntag und an allgemeinen Feiertagen bieten wir keine Dienstleistungen an.

Änderungen können nur bis spätestens zwei Tage vor dem Anlass berücksichtigt werden. Nach Ablauf dieser Frist wird die gesamte Bestellung in Rechnung gestellt.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation und stehen Ihnen bei Fragen oder Unklarheiten gerne zur Verfügung.

Heime Kriens AG