



## 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](mailto: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
+ Salametti	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 Fitnessteller. Beilagen zum Fitnessteller + 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.

Menüanpassungen + Spezialverpflegung können nur bis 3 Tage im Voraus kostenlos vorgenommen werden.

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

Heime Kriens AG