

Inhaltsverzeichnis

Die Kreativität der Gastfreundschaft	Seite 2
Apéro-Vorschläge	Seite 3 - 4
Kalte Vorspeisen	Seite 5 - 6
Suppen	Seite 6 - 7
Warme Vorspeisen	Seite 7 - 8
Sorbets	Seite 8
Hauptspeisen	Seite 9 - 10
Vegetarische Hauptgänge	Seite 11
Desserts	Seite 12
Hochzeitstorte/ Zapfengeld	Seite 13
Menüvorschläge	Seite 14 - 20
Bankett- und Hochzeitsbedingungen	Seite 21

Die Kreativität der Gastfreundschaft

Liebe Gäste

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen mit kreativen Ideen bei der Menüauswahl behilflich sein.

Profitieren Sie von der besonderen Dienstleistung Ihres Erlebnishotels RömerTurm. Sie besprechen das Menu direkt mit unserer Direktion, Herr und Frau Gmür oder unserem Bankettleiter. Die Vorteile bestehen darin, dass sie für Ihre Bedürfnisse kreative und saisonale Menus zusammenstellen werden. Mit den folgenden Kompositionen erhalten Sie einen Überblick über das Spektrum unserer Küchenphilosophie. Nutzen Sie die Gelegenheit und vereinbaren Sie einen Termin, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben. Ihre Gäste werden vom **Gast sein** und von der Exklusivität Ihrer Wahl begeistert sein.

Wir freuen uns riesig, Sie verwöhnen zu dürfen, denn wir wollen nicht, dass Sie einfach bei uns essen und trinken - wir wollen Sie bei uns im Hause Willkommen heissen!

Ihr RömerTurm- Team

Unsere Apéro-Vorschläge

Für Apéritifs und Degustationen empfehlen wir unseren romantischen Weinkeller, in dem Weine aus der ganzen Welt lagern.

Heidiland-Apéro

Malanser Riesling x Sylvaner	CHF 49.00/FI.
Orangensaft	CHF 10.00/Liter
Pommes Chips, Salznüssli und -stängeli	CHF 3.00 p.P.

RömerTurm Apéro

Quintner Chardonnay	CHF 49.00/FI.
Orangensaft	CHF 10.00/Liter
Hausgemachte Lachscrêpes	CHF 4.50/Stück

Glarner Chardonnay- Apéro

Chardonnay-Degustation aus 3 verschiedenen Ländern	ab CHF 49.00/FI.
Zigerbrüt (Brötli bestrichen mit unserem Glarner Ziger Käse, garniert mit frischen Früchten)	CHF 3.50/Stück

Schweizer Apéro

Dézaley "Clos de Moines" oder Oeil de Perdrix	CHF 59.00/FI. CHF 50.00/FI.
Orangensaft	CHF 10.00/Liter
Gemischter Käseturm und hausgemachte Schinkengipfeli	CHF 10.00 p.P. CHF 4.00/Stück

Gemüseturm & Fruchtiges...

Saisonale Früchtebowle (mit Alkohol)	CHF 10.50 p.P..
Saisonale Früchtebowle (ohne Alkohol)	CHF 7.50 p.P..

Gemüseturm dazu reichen wir Avocado-Dip, Cocktailsauce oder Erdnuss-Dip	CHF 9.00 p.P.
---	---------------

Internationaler Apéro *

Degustation „Tour du Monde“ (eine kleine Weltreise mit 3 verschiedenen Weinen)	ab CHF 49.00/FI.
Canapés von geräuchertem Lachs, Rohschinken und Krevetten	CHF 5.00/Stück
Minipizza, Sausage Rolls und BBQ Pouletflügeli	CHF 3.50/ Stück

Weindegustation

Gsüffig & Gfrässig	CHF 45.00 p.P.
-------------------------------	----------------

Ein Parcours der Extraklasse

Sie degustieren verschiedene Weine und geniessen dazu delikate Köstlichkeiten. Finden Sie heraus ob Ihr Wein nun mit der Speise harmoniert und warum. Unser Restaurantleiter verrät Ihnen gerne Interessantes und Wissenswertes über Wein und seine Bedeutung bei einem Essen.

Spannend, nicht? Lassen Sie sich überraschen!

Selbstverständlich können Sie Ihren Apéritif auch nach Ihren eigenen Wünschen zusammenstellen. Auf der folgenden Seite finden Sie unsere detaillierten Angebote. Gerne sind wir Ihnen behilflich, Ihre Vorstellungen zu verwirklichen.

Unsere Apéro- Vorschläge detailliert

Getränke zum Apéritif

Mineralwasser	75 cl	CHF 7.50
Orangensaft	100 cl	CHF 10.00
Malanser Riesling & Sylvaner	75 cl	CHF 49.00
Quintner Chardonnay	75 cl	CHF 49.00
Prosecco	75 cl	CHF 55.00
Früchtebowle je nach Saison		
ohne Alkohol	pro Person	CHF 7.50
mit Alkohol	pro Person	CHF 10.50

Salziges

Pommes Chips, Salznüssli, Salzsticks		CHF 3.00
--------------------------------------	--	----------

Canapées

Schinken, Salami, Ei, Käse	Stück	CHF 4.00
Beefsteak-Tatar	Stück	CHF 5.00
Rauchlachs, Thon, Crevetten	Stück	CHF 5.00
Pumpernickel mit Kräuterquark	Stück	CHF 2.50
Zigerbrüt	Stück	CHF 4.50

Gefüllte Partybrötli

Schinken, Salami, Käse	Stück	CHF 3.50
Rohschinken, Bündnerfleisch	Stück	CHF 4.50
Vegetarisch (Tomaten, Gurken, Ei)	Stück	CHF 3.50

Verschiedenes warmes Gebäck

Käseküchlein	Stück	CHF 4.00
Schinkengipfeli	Stück	CHF 4.00
Fleischkrapfen	Stück	CHF 4.00
Kleine Frühlingsrolle	Stück	CHF 3.00
Mini Pizza	Stück	CHF 3.50

Spezielles

Kleines Fleischspiesschen (Poulet)	Stück	CHF 3.50
Gemüsedips	pro Person	CHF 3.00
Knoblauchbrot (3 Stück)	Portion	CHF 4.50
Gebackene Riesencrevetten (2Stück)	Portion	CHF 7.00
Käsewürfel assortiert	pro Person	CHF 10.00

Kalte Vorspeisen

Melone mit Parmaschinken	CHF 18.00
Tomaten- Mozzarella- Salat	CHF 15.00
Geräucherte Entenbrustscheiben an Spargelsalat (während der Spargelsaison) dazu servieren wir Preiselbeerrahm, parfümiert mit Meerrettich	CHF 18.00
Unsere Auswahl an hausgemachten Terrinen	
☞ Maispouarden-Galantine mit Pistazien-Gelée	CHF 17.00
☞ Hausgemachte Kaninchengalantine neben warmem Waldpilzsalat und Dörrfrüchte-Chutney verfeinert mit Pinienkernen	CHF 17.00
☞ Kalbfleisch mit Trüffel und Portwein-Gelée	CHF 20.00
☞ Wildlachsparfait in Räucherlachsmantel mit Kressesauce	CHF 19.00
☞ Meeresfrüchte mit Schnittlauch und Sauerrahm	CHF 19.00
☞ Gänseleber-Trüffel-Terrine	CHF 22.50
jeweils begleitet von einem saisonalen Salatbouquet	
Riesencrevetten- und Mangosalat mit Himbeervinaigrette garniert mit hausgebeizter Lachsrose und Avocadofächer	CHF 19.50
Festliches Lachstrio Rauchlachs, Graved Lachs und Lachstatar mit gemischten Sprossen vollendet mit mildem Meerrettichschaum und süsser Senfsauce	CHF 19.50
Lachs-Tatar mit Salatbouquet und Toast	CHF 17.50
Traditionelles Rindfleisch-Tatar serviert mit Salatbouquet Toast und Butter	CHF 21.00
Antipasti-Teller "RömerTurm" mit verschiedensten italienischen Spezialitäten	CHF 20.00
Skandinavischer Teller mit geräucherter Fischvariation Meerrettich und Finnenbrot	CHF 22.50
Gemischter Salat "RömerTurm" mit Knoblauchbrot und Salatsauce nach Wahl	CHF 13.00

Saisonaler Blattsalat CHF 10.00
garniert mit verschiedenen Sprossen und Kernen
und Salatsauce nach Wahl

Auf Wunsch mit:

☞ Ofenfrischen Knoblauchcrostinis	CHF 12.00
☞ Sautierten Champignons und Bauernspeck	CHF 14.00
☞ Avocadofächer	CHF 14.50
☞ Knusprigen Frühlingsrollen und Samosas	CHF 16.00
☞ Gebratenen Pouletbruststreifen	CHF 16.00
☞ Geräucherten Entenbruststreifen	CHF 17.00
☞ Sautierten Wachtelbrüstchen	CHF 18.00
☞ Hausgebeiztem Lachs mit süsser Senfsauce	CHF 18.00
☞ Rauchlachs mit Meerrettichschaum	CHF 19.00

Unsere Auswahl an hausgemachten Salatsaucen und Vinaigretten:

☞ Französisches Dressing	☞ Waldbeerenvinaigrette
☞ Italienisches Dressing	☞ Glarner Zigersauce
☞ Balsamicodressing	

Suppen

**Rinds- oder Geflügelkraftbrühe mit Einlage
nach Wunsch**

☞ Dreierlei Royal	CHF 10.00
☞ Pfannkuchenstreifen	CHF 10.00
☞ Gemüsejulienne und Madeira	CHF 10.00
☞ mit Waldpilzraviolini	CHF 14.00
☞ mit gefüllten Morcheln	CHF 12.50

Spargelrahmsuppe (während der Spargelsaison)

angereichert mit Rauchlachsstreifen	CHF 13.50
oder mit geräucherten Entenbrustjulienne	CHF 13.50

Kürbisrahmsuppe (Ende August bis Februar)

parfümiert mit Kokosnussmilch und grüner Chilipaste verfeinert mit Rohschinken und Pinienkernen	CHF 13.50
--	-----------

Waldpilzrahmsuppe

parfümiert mit Appenzeller Likör garniert mit gerösteten Mandeln und Rahmhäubchen	CHF 13.50
--	-----------

Tomatensuppe parfümiert mit Ruccolapesto	CHF 12.50
Gazpacho "Andalusia" (kalte Suppe) (Mai bis Ende September) serviert mit Brunoise von gemischten Peperoni und Gurken	CHF 13.50
Kartoffel-Suppe mit Graved Lachs und Rahmhaube	CHF 10.00
Karotten- und Koriander-Suppe serviert mit Paprikacroûtons	CHF 10.00
Traditionelle Hummersuppe mit Hummerfleisch, parfümiert mit Cognac, vollendet mit Rahmhaube	CHF 17.50
Fischsuppe „Marseillaise“, dazu Knoblauchbrot auf Wunsch	CHF 15.00
☞ parfümiert mit Safran und Pernod	CHF 16.00
☞ angereichert mit Hummer-/Krabbenfleisch	CHF 17.00
☞ mit Seezungenfilet und Muscheln	CHF 17.00

Warme Vorspeisen

Pasta Tricolore Penne in Tomatensauce, Spaghetti al pesto und Gnocchi mit Gorgonzolasauce	CHF 15.50
Waldpilzragout an Kräuterrahmsauce serviert auf einem Blätterteigkissen, mit sautierten Wachtelbrüstchen	CHF 18.50
Zanderfilet, gebraten in Olivenöl serviert mit warmer Oliven- und Balsamicovinaigrette	CHF 16.50
Offene Kräuter-Raviole mit einer Auswahl von Bärenkrebs-, Lachs-, Flusskreb- und Krabbenfleisch sowie Riesencrevetten in Champagnerschaum	CHF 21.00
Hausgemachte Spinat- und Ricotta-Teigtaschen begleitet von Pesto und Tomatensalsa	CHF 15.50
Waldpilzrisotto mit Wachtel-Crepinette, vollendet mit Parmesan	CHF 17.50

Junges Fjordlachsfilet gebraten in Olivenöl, mit Honig-Zitronen-Buttersauce vollendet mit Pinienkernen	CHF 16.00
Pochiertes Steinbuttfilet auf Safranspiegel garniert mit Blätterteigdekoration	CHF 23.00
Gegrillter Riesenkrevetten-Spiess in Olivenöl und Limetten mariniert, auf Tomaten- und Pestosauce serviert mit Wildreis	CHF 19.00
Meeresfrüchte- Vol-au-vent in Curryschaumsauce (Blätterteigpastete gefüllt mit Meeresfrüchtekomposition, bestehend aus Miesmuscheln, Vongole Veraggi, Riesenkrevetten, Lachs und Seezunge)	CHF 19.00

Sorbets

Unsere Auswahl an Sorbets ...	CHF 4.50/Kugel
☞ Zitrone	☞ Kiwi
☞ Erdbeere	☞ Cassis
☞ Zwetschge	☞ Ananas
☞ Aprikose	☞ Pink Grapefruit
☞ Mango	
☞ Williams Christ Birne	
... mit Spirituosen (z.B. Wodka, Calvados etc.)	+ CHF 3.50
... mit Champagner	+ CHF 4.50
... mit Apfelsaft	+ CHF 1.50
Unsere Sorbet-Spezialitäten	
☞ Zitronengras	CHF 4.50/Kugel
☞ Grüner Tee	CHF 4.50/Kugel
☞ Limone-Honig	CHF 4.50/Kugel
☞ Exotisches Sorbet	CHF 4.50/Kugel

Hauptspeisen

Feines Schweinsfilet im Teig auf Portweinsauce	CHF 39.00
Zartes Schweinsfilet im Rauchspeckmantel an einer körnigen Senfsauce	CHF 39.50
Grillierte Schweinsmédaillons „Caprese“ überbacken mit Tomaten und Mozzarella auf Merlotsauce	CHF 40.50
Grillierte Schweinsmédaillons in Calvadossauce	CHF 38.50
Mais-Poulardenbrust, zur Perfektion gebraten glasiert mit Honig und Pistazien an Portweinsauce	CHF 39.00
Sautierter Kaninchenrücken gefüllt serviert mit provençalischem Gemüse mit Zigersauce und Rotwein-Jus	CHF 39.00
Gefülltes Schweizer Schweinssteak an Calvadossauce mit glasierten Apfelscheiben	CHF 40.00
Entenbrust, rosa gebraten (bis 30 Pers.) begleitet von einer Cassissauce und glasierten Feigen	CHF 40.00
Rosa gebratenes Lammcarrée (bis 25 Pers.) mariniert mit frischen Kräutern und Frühlingzwiebeln angerichtet auf Rosmarinsauce	CHF 42.00
Saftiger Kalbsbraten an feinem Edelpilzragôut	CHF 35.00
Grilliertes Kalbsrückenmédaillon gratiniert mit Pecorinokäse und einer Olivenkruste auf Pinot-Noir Sauce	CHF 52.00
Poelierter Kalbsrücken an feiner Waldpilzsauce	CHF 50.00
Selektion von Rinds- und Kalbsfilet in Perfektion am Stück gebraten vollendet mit feiner Madeirasauce	CHF 54.00

Lammcarrée im Teigmantel eingeschlagen mit einer Entenleber-Duxelles dazu reichen wir eine Burgundersauce mit Trüffeln	CHF 49.50
Rindsfiletsteak im Teigmantel eingeschlagen mit einer Gänseleber-Duxelles dazu reichen wir feine Trüffelsauce	CHF 59.50
Rosa gebratene Hirschmedaillons (ab September - Februar) serviert mit einer Preiselbeersauce vollendet mit pochierter Rotweibirne	CHF 48.00
Junges Fjordlachsfilet gebraten in Olivenöl, mit Honig-Zitronen-Buttersauce vollendet mit Pinienkernen	CHF 39.00
Pochiertes Seezungenfilet und Jakobsmuscheln angereicht auf einem Vanillesaucenspiegel, dazu Gurkenperlen	CHF 42.00
Gebratene Zanderfilets in einer Tomaten-Oliven-Vinaigrette	CHF 33.00
Pochiertes Steinbuttfilet auf Safranspiegel garniert mit Blätterteigdekoration, dazu reichen wir Wildreisstrudel	CHF 45.00

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ein frisches Gemüsebouquet und Beilagen nach Wahl:

**Gemischter Wildreis, knusprige Röstikroketten, sämiger Kartoffelgratin,
Pilaw-Reis, Butternudeln oder Kartoffel- und Selleriepuree**

Vegetarische Hauptgänge

Kräuterrisotto (April bis August) serviert mit gegrilltem Marktgemüse	CHF 19.50
Waldpilz- und Trüffel-Risotto (September bis März)	CHF 21.00
Semmelknödel in Waldpilzragoût, serviert mit Blätterteiggitter	CHF 18.50
Tagliatelle „Toscana“ mit Oliven, Zucchini und Knoblauch an Tomaten- und roter Zwiebelsauce garniert mit Ruccola und gehobeltem Parmesankäse	CHF 21.00
Polentaturm gratinierte Polentascheiben serviert mit gegrilltem Gemüse	CHF 19.50
Hausgemachte Spinat- und Ricotta-Teigtaschen begleitet von Pesto und Tomatensalsa	CHF 21.00
Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzragoût	CHF 19.50

Desserts

Hausgemachtes "Honig-Mohn-Parfait" angerichtet mit einer Pistaziensauce dekoriert mit saisonalen Beeren und Schokolade	CHF 13.50
Dreierlei Schokoladenmousse begleitet von Ingwerschaum, Feigen und einer Karamel-Waffel	CHF 16.50
Zweierlei Schokoladenmousse auf Vanillesauce und Früchtebouquet	CHF 14.50
Hausgemachtes Karamelköppli mit saisonalen Beeren & Früchten	CHF 12.00
Tiramisu "RömerTurm" auf Mokkaspiegel	CHF 14.00
Internationale Käselektion dazu reichen wir Dörrfrüchte, Nüsse und Glarner Birnenbrot	CHF 17.00
Amaretto-Parfait mit pochieren Feigen in Rotweinsauce, vollendet mit Früchte-Ragout	CHF 16.50
Traditioneller Dessertteller "RömerTurm"	CHF 17.00
Saisonale Beeren im Waffelkörbli begleitet von Eis-Wein-Sabayon	CHF 15.00
Selektion von Sorbets mit tropischen Früchten und Joghurtsauce	CHF 13.00
Ofenfrische Apfeltartellette begleitet von Walnuss-Glacé auf Vanille-Sauce	CHF 15.00
Soufflé Glacé "RömerTurm"	CHF 15.00
Orangen-Variation mit Waldbeeren mit Parfait, Mousse und Sorbet auf Orangen-Ragout	CHF 16.00
Rote Grütze mit Vanilleglacé und Champagner-Schaum	CHF 11.00
Crème Brûlée à la Catalane parfümiert mit Orange und karamelisiert mit braunem Zucker	CHF 12.00
Bayrische Crème von Haselnüssen auf Toffisauce vollendet mit Weinschaum und tropischen Früchten	CHF 15.50
Frische Erdbeeren mit Rum-Rosinen-Glacé und grünen Pfefferkörnern, mariniert mit Grand Marnier	saisonaler Preis

Hochzeitstorten

- **Zur Auswahl stehen:**

Tiramisu, Kirsch, Schwarzwälder, Weisswälder, Erdbeeren, Quark, Zitrone, Vacherin

- **Wenn die Hochzeitstorte im Dessertbuffet integriert wird** + CHF 8.50 p.P.
- **Wenn die Hochzeitstorte als eigener Gang serviert wird** + CHF 11.50 p.P.
- **Wenn die Hochzeitstorte selber mitgebracht wird und im Dessertbuffet integriert wird, verlangen wird nichts.**
- **Wenn die Hochzeitstorte selber mitgebracht und als eigener Gang serviert wird** + CHF 5.00 p.P.
- **Saisonales Dessertbuffet "RömerTurm"** CHF 20.00 p.P.
- **Saisonales Dessertbuffet mit internationaler Käseselektion** CHF 28.00 p.P.
- **Mitternachtssnacks (ab 30 Personen)**
 - Internationale Käseauswahl CHF 8.00 p.P.
 - Internationale Käseauswahl mit Bündnerfleisch, Salami, Rohessspeck und Rohschinken assortiert CHF 14.50 p.P.

Zapfengeld

Wenn der Wein selber mitgebracht wird:

Bei Rotwein CHF 35.00 pro Flasche

Bei Weisswein CHF 35.00 pro Flasche

Menuvorschlage

Kindermenu

Frische Tagessuppe

oder

knackiger Blattsalat



Schnitzel mit Pommes Frites
und Gemüsebouquet

oder

Chicken Nuggets
und Gemüsebouquet



Erfrischender Kindercoupe

CHF 22.00



Menu I

Saisonaler Blattsalat
garniert mit verschiedenen Sprossen und Kernen
und französischer Salatsauce



Mais-Poulardenbrust, zur Perfektion gebraten
glasiert mit Honig und Pistazien
an Portweinsauce
serviert mit samigem Kartoffelgratin



Hausgemachtes Karamelkopfli
mit saisonalen Beeren & Früchten

CHF 57.00

Menu II

Gemischter Salat "RömerTurm"
mit Knoblauchbrot
und italienischer Salatsauce



Grilliertes Schweinsfiletmédailon „Caprese“
überbacken mit Tomaten und Mozzarella
auf Merlotsauce
knusprige Röstikroquetten



Zweierlei Schokoladenmousse
auf Vanillesauce und Früchtebouquet

CHF 64.00



Menu III

Waldpilzragoût an Kräuterrahmsauce
serviert auf einem Blätterteigkissen
mit sautierten Wachtelbrüstchen



Zarte Entenbrust, rosa gebraten
begleitet von einer Cassissauce und glasierter Feige
serviert mit Reistrío



Selektion von Sorbets
mit tropischen Früchten und Joghurtsauce

CHF 64.00

Menu IV

Saisonaler Blattsalat
garniert mit verschiedenen Sprossen und Kernen
und Dressing nach Ihrer Wahl



Zartes Zanderfilet, gebraten in Olivenöl
serviert mit warmer Oliven- und Balsamicovinaigrette
dazu reichen wir Pilaw-Reis



Sautierter Kaninchenrücken
gefüllt mit provençalischem Gemüse
auf Thymian-Jus
serviert mit Butternudeln



Amaretto-Parfait
mit pochierten Feigen in Rotweinsauce
vollendet mit Früchte-Ragout

CHF 78.50



Menu V

Lachs-Tatar
mit Salatbouquet und Toast



Doppelte Geflügelkraftbrühe
mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen



Rosa gebratenes Lammcarree
serviert auf Rosmarinsauce
hierzu reichen wir hausgemachten Kartoffelgratin
sowie saisonales Gemüse vom Markt



Katalanische Crème Brulée
mit Orangen parfümiert

CHF 81.00

Menu VI

Bunte Blattsalatkomposition
mit sautierten Wachtelbrüstchen
garniert mit gemischten Sprossen
dazu Himbeer-Vinaigrette



Kürbisrahmsüppchen (während der Saison)
parfümiert mit Kokosnussmilch
angereichert mit geräuchertem Parmaschinken,
verfeinert mit grüner Chilipaste und Pinienkernen
oder

Spargelrahmsuppe (während der Spargelsaison)
angereichert mit Rauchlachsstreifen
oder mit geräucherten Entenbrustjulienne



Gebratenes Schweinssteak
gefüllt mit Champignon-Duxelles
an einer milden Kräutersensauce
serviert mit Röstikroketten
und buntem Gemüse vom Markt



Ofenfrische Apfeltarte
begleitet von Walnuss-Glacé
auf Vanille-Sauce

CHF 86.00



Menu VII

Saisonaler Blattsalat
mit gebratenen Pouletbruststreifen
garniert mit verschiedenen Sprossen und Kernen
und Erdbeervinaigrette



Rindskraftbrühe mit Sherry



Gebratene Schweinsfiletmédallions
in Calvadosauce
serviert mit feinen Butternudeln



Hausgemachtes Tiramisú



Internationale Käselektion
dazu reichen wir Dörrfrüchte,
Nüsse und Glarner Birnenbrot

CHF 96.00

Menu VIII

Antipastiteller „RömerTurm“



Rindskraftbrühe
mit dreierlei Royal



Hausgemachte Spinat- und Ricotta-Teigtaschen
begleitet von Pesto und Tomatensalsa



Zartes Schweinsfilet im Rauchspeckmantel
an einer körnigen Senfsauce
serviert mit Kartoffelgratin



Dreierlei Schokoladenmousse
begleitet von Ingwerschaum,
Feigen und Mandelhüppe

CHF 99.00



Menu IX

Riesencrevetten- und Mangosalat
garniert mit einer hausgebeizten Lachsrose
und Avocadofächer dazu Himbeerdressing



Doppelte Rindskraftbrühe
angereichert mit Morchelpfannkuchenstreifen
und Schnittlauch



Gedünstetes Rotzungenfilet
auf chinesisches Gemüse gebettet
vollendet mit einer Honig-Sojasauce



Rindsfiletsteak im Teigmantel,
eingeschlagen mit einer Champignon-Duxelles an Madeirasauce
serviert mit Röstikrokette, sowie feinem Buttergemüse



Reichhaltige Käseauswahl
angerichtet mit Dörrfrüchten, gemischten Nüssen und Birnenbrot

CHF 115.00

Menu X

Dreierlei Lachs-Variante
serviert mit kleinem Salatbouquet,
Toast und Himbeerdressing



Tomatenrahmsuppe
verfeinert mit Wildreis und Basilikum



Waldpilzragoût auf Blätterteigherz
vollendet mit sautierten Wachtelbrüstchen
sowie frischen Kräutern



Selektion von Rinds- und Kalbsfilet
in Perfektion am Stück gebraten
an sämiger Trüffelsauce
hierzu reichen wir hausgemachte Nudeln
und feines Gemüse vom Markt



Hausgemachtes Honig-Mohn-Parfait
begleitet von Pistazien-Sauce
und Karameldekoration

CHF 118.00



Menu XI

Hausgemachte Kaninchengalantine
neben warmem Waldpilzsalat angerichtet
mit Früchtechutney



Offene Kräuter-Raviole
mit einer Auswahl von Bärenkrebs-, Lachs-, Flusskreb- und
Krabbenfleisch sowie Riesencrevetten in Champagnerschaum
vollendet mit Chilifäden



Rindskraftbrühe mit Pecorino-Ravioli
parfümiert mit Grappa



Duett von Kalbs- und Rindsfilet in Perfektion gebraten
hierzu servieren wir Bordeaux-Sauce und Sauce Bearnaise
als Beilagen reichen wir hausgemachte Nudeln
und ein buntes Gemüsebouquet



Bayrische Crème von Haselnüssen
auf Toffisauce
vollendet mit Weinschaum und Tropischen Früchten

CHF 119.00

Menu XII

Riesencrevetten- und Mangosalat
mit Himbeervinaigrette
garniert mit hausgebeizter Lachsrose und Avocadofächer



Pasta Tricolore
Penne in Tomatensauce, Spaghetti al pesto
und Gnocchi mit Gorgonzolasauce



Rindskraftbrühe
mit Gemüsejulienne und Madeira



Ananas-Sorbet



Pochiertes Steinbuttfilet
auf Safranspiegel und Blätterteighaube



Grilliertes Kalbsrückenmedaillon
gratiniert mit Pecorinokäse und einer Olivenkruste
auf Pinot-Noir Sauce, serviert mit knusprigen Röstikroquetten



Orangen-Variation mit Waldbeeren
mit Parfait, Mousse und Sorbet auf Orangen-Ragout

CHF 135.00

Bankett-, Hochzeits- und Gruppenbedingungen

1. Vertragsparteien

Als Vertragsparteien gelten der „Besteller“ und das „Hotel“, nachstehend so bezeichnet.

2. Reservation

Die Reservation Ihres Anlasses hat erst Gültigkeit, wenn er vom „Besteller“ schriftlich an das „Hotel“ rückbestätigt ist. Das Hotel behält sich vor, von einer Offerte zurückzutreten, solange vom Besteller keine unterzeichnete Vertragskopie vorliegt.

Sie bestimmen die Länge Ihrer Feier. Wir richten uns ganz nach Ihnen. Als Nachzuschlag verrechnen wir Ihnen ab 1 Uhr CHF 180.--, pro angebrochene Stunde.

3. Annullationsbedingungen

Wird Ihr Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert, berechnet das Hotel dem „Besteller“ folgende Beträge der vereinbarten Leistung*:

Stichtage	Gebühr bei Annullation
Bei mehr als einem halben Jahr vor Ankunft	kostenlos
Halbes Jahr (180 Tage) – 61 Tage vor Ankunft	30% der vereinbarten Leistung*
60 - 31 Tage vor Ankunft	40% der vereinbarten Leistung*
30 - 15 Tage vor Ankunft	50% der vereinbarten Leistung*
14 - 0 Tage vor Ankunft	100% der vereinbarten Leistung*

* vereinbarte Leistung=

bei Banketten:	Gemeldete Personenzahl x Menüpreis + res. Zimmer
bei Anlässen ohne Menu:	Personenzahl x Getränkeumsatz + Saalmiete + res. Zimmer
bei Events mit Fremdleistungen	Gemeldete Personenzahl x Menüpreis + res. Zimmer + Fremdleistungen

Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir fünf Werktage vor der Veranstaltung von einer annähernden und zwei Werktage vor dem Anlass von einer definitiven Personen- resp. Menüzahl aus. Bestellte und nicht abgenommene Menüs werden vollumfänglich in Rechnung gestellt.

4. Drittleistungen / weitere Dienstleistungen

Das Hotel RömerTurm handelt im Namen und für Rechnung des Bestellers, um bei Dritten technische oder sonstige Einrichtungen zu beschaffen oder Leistungen zu buchen. Der Besteller haftet für die Pflege und ordnungsgemässe Rückgabe und stellt das Hotel von Ansprüchen frei. Technische Geräte, wie Beamer, Musikanlage können beim Hotel RömerTurm gemietet werden. Der Preis beträgt Fr. 50.00 pro Gerät. Die Leinwand wird gratis zur Verfügung gestellt. Spezielle Menükarten durch uns gedruckt, werden mit CHF 2.00 pro Stück verrechnet.

5. Abrechnung

Die erbrachte Leistung stellt das Hotel nach der Veranstaltung in Rechnung. Wir bitten Sie, die Rechnung ohne jeglichen Abzug innert 15 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen. Ohne Gegenbericht gilt die Vertragsadresse als Zustelladresse. Das Hotel behält sich das Recht vor, die Gültigkeit einer Reservation von einer Anzahlung des Anlasses abhängig zu machen.