

Bankette im Hotel & Zentrum Neu-Schönstatt

I

# Individuelle Menüs 2025

**Individuelle Menüs  
für jeden Anlass**



Unsere Angebote sind gültig für Gruppen ab 10 Personen, mit einem 2 Gang Menü

HOTEL / GASTRONOMIE  
SEMINARE  
VERANSTALTUNGEN  
KURSE / ANGEBOTE

Zentrum Neu-Schönstatt  
Josef-Kentenich-Weg 1  
8883 Quarten  
T +41 81 511 02 00

zentrum@neuschoenstatt.ch  
www.neuschoenstatt.ch

  
HOTEL & ZENTRUM  
NEU-SCHÖNSTATT  
WEITBLICK UND INSPIRATION

## Bankett Auswahl 2025

<b>Kalte Vorspeisen &amp; Salate</b>	Bunter Blattsalat mit Knusperkernen, Apfel und Röstzwiebeln	12
	Burrata mit gegrillter Peperoni und Peretti Tomaten	16
	Wildkräutersalat mit geräucherter Entenbrust und Himbeervinaigrette	18
	Rote Beete-Carpaccio an Baumnussvinaigrette mit karamellisiertem Ziegenkäse	15
	Vitello-Tonnato - zarte Kalbfleischtranchen an Thunfischsauce	19
	Schönstatt Plättli mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, harter und weicher Bergkäse, Gemüse und Früchten dazu Brot und Butter	19
<hr/>		
<b>Warme Vorspeisen &amp; Suppen</b>	Rindsboullion mit Flädli	9
	Tomatencremesuppe mit Basilikum	11
	Süsskartoffel-Rüebli-suppe	13
	Weisswein-Schaumsuppe mit Brioche-cROUTONS	12
	Tessiner Risotto mit Baumnuss & Birne	16
	Sautierte Jakobsmuscheln auf Kefensalat mit Ingwer, Limette & Frühlingszwiebeln	19
	Pouletspiessli auf Blumenkohl-Cashewcreme und Garten-Kresse	18

## Bankett Auswahl 2025

### Hauptgänge vegetarisch

Gegrillte Auberginencreme mit geröstetem Blumenkohl und Granatapfel	24
Quarkpizokel mit Blattspinat auf Tomatensugo	24
Champagner Risotto mit gehobeltem Sbrinz und marinierter Rucola	24
Tagliatelle an Basilikumpesto mit glasierten Cherry-Tomaten und Parmesan	25

---

### Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Lauchgemüse mit Safransauce und Petersilienkartoffeln	35
Grilliertes Wolfsbarschfilet mit Zitronenöl an mediterranen Gemüse und Rosmarinkartoffeln	34

---

### Hauptgänge Fleisch

Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse & Spinat an Madeirajus ,Tagliatelle und Saisongemüse	28
Cordon-bleu vom Schwein mit regionalem Bergkäse Pommes Frites und Saisongemüse	32
Roastbeef an Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	38
Entrecote Double Cafe de Paris mit Rosmarinkartoffeln und wildem Broccoli	38
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti	38
Rindsfiletstreifen Stroganoff, Tagliatelle, Brokkoli und Mandeln	42
Kalbsfilet und Bäggli an Waldpilzrahmsauce mit Mandelbroccoli und Laugenserviettenknödel	48

## Bankett Auswahl 2025

<b>Desserts</b>	Zitronentarte mit Merinque	13
	Apfelstrudel mit Vanillesauce	10
	Dunkle Mousse mit Früchten	12
	Cheesecake mit Brombeeren	12
	Hausgemachtes Tiramisu	12
	Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	10
	Brownies mit Karamell und Fleur de Sel	12

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.

Rind (CH) / Kalb (CH) / Schwein (CH) / Poulet (CH) / Fisch (CH) / Wild (CH) / Brot (CH)

HOTEL / GASTRONOMIE  
SEMINARE  
VERANSTALTUNGEN  
KURSE / ANGEBOTE

Zentrum Neu-Schönstatt  
Josef-Kentenich-Weg 1  
8883 Quarten  
T +41 81 511 02 00

zentrum@neuschoenstatt.ch  
www.neuschoenstatt.ch

  
HOTEL & ZENTRUM  
NEU-SCHÖNSTATT  
WEITBLICK UND INSPIRATION