

Menuvorschläge für Ihren Anlass

*„Freuden der Küche sind ... Freuden des Lebens.
Die Freude am Essen und Trinken ist die natürlichste Sache der Welt;
und warum nicht ab und zu oder auch öfters bei einem Mahl in
gepflegtem Rahmen aus dem Alltag schlüpfen? Selten verfehlt gutes
Essen und Trinken seine Wirkung auf Geist und Seele ...
Den Tisch mit dem Gast, dem Freund oder Fremden zu teilen, ist
sichtbares Zeichen für Freundschaft ...“*

(Walter Scheel, deutscher Bundespräsident, 1981)

Wir helfen Ihnen gerne, das Menu für Ihren Anlass zusammenzustellen. Am besten treffen wir uns im Oelberg zu einer Detailbesprechung, wo wir Ihren Anlass genau durchgehen und auf Ihre individuellen Wünsche eingehen können.

Wenn Sie etwas wünschen, was nicht auf dieser Karte enthalten ist, sprechen Sie mit uns. Wir sind sehr flexibel - wenn es nicht gerade um Bärenatzen an Wodkasauce geht.

Unser Platzangebot: Im Restaurant bis 45 Personen, im Säli bis 50 Personen, und auf der Terrasse zwischen 120 und 150 Personen.

Parkplätze sind bei uns kein Problem. Unser Parkplatz ist sehr gross, und für Busse stehen zwei besondere Parkplätze zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Team vom Oelberg

Damit Ihr Anlass gelingt ...

Anzahl Personen ?

Sind Kinder oder Kleinkinder dabei ? Ist ein Ruheraum nötig ?

Essen die Kleinen dasselbe wie die Grossen ?

Ist die Bewilligung für eine **Freinacht** erforderlich ?

Dekorationen

Haben Sie besondere Wünsche betreffend Blumen oder Tischkerzen ?

Haben Sie Vorlieben hinsichtlich der Farben oder der Serviettenformen ?

Menukarten

Dürfen wir für Sie die Menukarten schreiben, oder bringen Sie sie selbst mit ?

Bestuhlung

Hufeisen, Block oder normal ?

Möchten Sie eine bestimmte **Sitzordnung** vorsehen, eventuell mit Tischkärtchen ?

Aperitif:

Wünschen Sie Wein oder Champagner und Mineralwasser ?

Oder einmal etwas Besonderes mit Fruchtsäften ?

Möchten Sie für Ihre Gäste Erdnüsse und Chips oder Aperogebäck ?

Menu:

Sollen den Gästen Amuses Bouche serviert werden ?

Vorspeisen, Hauptmenu, Beilagen ?

Wünschen Sie dazwischen ein Sorbet ?

Zum Dessert: Süsses oder Käse ?

Ist mit einem Mitternachtshäppchen zu rechnen ?

Wein

Die passenden Weine probieren Sie am besten anlässlich der Detailbesprechung.

Kaffee

Soll dazu Gebäck serviert werden ?

Spirituosen

Sollen wir zum Kaffee Spirituosen servieren oder nur auf Verlangen ?

Tabakwaren

Wünschen Sie, dass Zigarren angeboten werden ?

Bezahlt jeder Gast die Tabakwaren selbst?

Besonderes:

Werden Produktionen geboten: Wann wünschen Sie eine Pause ?

Haben Sie einen Buschauffeur oder Musiker haben: Wie werden Sie verpflegt ?

Suppen

Mit spanischer Rasse ...

Gazpacho

Fr. 7.--

Mit französischer Eleganz ...

Consommé mit Gemüse-Julienne

Fr. 7.--

Mit schweizerischer Ernsthaftigkeit ...

Lauchcrème-Suppe

Fr. 7.--

Kalte Vorspeisen

Aus der Heimat ...

„Rond-om-de-Säntis“

Garnierter Teller mit Bündnerfleisch, Mostbröckli,
Salami, Salsiz und Käse (ohne Jodel serviert).

als Vorspeise
als Hauptgang

Fr. 19.--
Fr. 23 --

Aus dem Norden ...

Lachspäckchen mit Meerrettichsauce

als Vorspeise
als Hauptgang

Fr. 17.--
Fr. 22 --

Aus dem Süden ...

Rohschinken mit Melone

als Vorspeise

Fr. 18.--

Aus dem Garten ...

Gemüse-Carpaccio mit Parmesan

als Vorspeise
als Hauptgang

Fr. 11.--
Fr. 15.--

Salate

Gesund und Gut ...

Grüner Salat mit Brotwürfeli

als Vorspeise

Fr. 6.50

Natürlich und Nahrhaft ...

Gemischter Salat

als Vorspeise

Fr. 7.50

als Hauptgang

Fr. 11.50

Warme Vorspeisen

Pasta a palate ...

Nudelgericht mit Tomatensauce und Basilikum-Julienne

als Vorspeise

Fr. 15.--

als Hauptgang

Fr. 18.--

Pasta con Pesto ...

Tortellini al Pesto

als Vorspeise

Fr. 13.--

als Hauptgang

Fr. 17.--

Verdura senza Pasta ...

Gemüseteller

Fr. 17.--

Grilladen

Kalbssteak	200 g	24.50
Schweinsfilet	160 g	25.50
Entrecôte	200 g	23.50
Lammfilet	200 g	24.50
Pouletbrust	200 g	17.50
Straussensteak	200 g	20.00

Spartakus-Spiess mit Rindsfilet, Schweinsfilet, Lammfilet, Peperoni, Zucchini und Tomate	250 g	25.50
--	-------	-------

Jules Verne-Spiess mit Riesengarnelen, Seeteufelfilet, Lachsfilet, Peperoni, Zucchini und Tomate	250 g	26.50
---	-------	-------

Die Saucen sind im Preis inbegriffen.

Beilagen:

Pommes frites	4.00
Pommes nature	4.00
Tagliatelle mit Safranfäden	5.50
Gemüsereis	4.00
Marktgemüse	4.50

Saucen:

Cocktail
Curry
Tartar
Café de Paris
Cumberland

Fitness - Teller mit Schweinsschnitzel und Salat	21.50
---	-------

Klassisches ...

Vom Rind ...

Rindsfilet

Fr. 31.50

rosa gebraten, an einer Steinpilz- und Marsala-Sauce;
dazu Tagliatelle mit Safranfäden und knackigem
Sommergemüse.

Vom Kalb ...

Wienerschnitzel

Fr. 24.--

mit Pommes frites und Gemüse garnitur.

Zürcher Geschnetzeltes

Fr. 29.--

mit einer feinen Rösti.

Vom Schwein ...

Cordon bleu

Fr. 22.50

mit Pommes frites.

Vom Lamm ...

Lamm-Nierstück

Fr. 24.50

mit Rosmarin-Jus, Bratkartoffeln und Bohnen.

Vom Huhn ...

Pouletbrust

Fr. 22.--

mit Nudeln, Pommery-Senf-Sauce und Gemüse.

Vom Fisch ...

Seeteufelfilet

Fr. 35.--

im Kräutermantel auf Gemüseris und Blattspinat.

Eglifilets im Bierteig

Fr. 25.--

mit Pommes nature und Tartar-Sauce.

Fondue à discrétion

Bei allen Fondues sind ein kleiner Salat sowie Beilagen nach Wahl, süß-saures Gemüse und frische Früchte inbegriffen, soviel Sie mögen ...

Gediegen und Fein ...

Fondue Chinoise

Fr. 30.50

Das Fondue mit Bouillon, dünn geschnittenen Fleischsorten, süß-saurem Gemüse, frischen Früchten.

Heiter und Sorglos ...

Fondue Bacchus

Fr. 31.50

Herrliches Fondue Chinoise mit einem Spritzer Weisswein in der Bouillon.

Schlemmen wie die Mongolen ...

Mongolen - Topf

Fr. 39.50

Verschiedene Fisch- und Fleischsorten mit vielen Gemüsen, Glasnudeln und Pilzen in würziger Bouillon.

Ganz klassisch ...

Fondue Bourguignonne mit Rind

Fr. 39.--

Das klassische Fondue mit Rindfleisch, das im Erdnussöl brutzelt.

Oder einmal etwas anders ...

Fondue Bourguignonne mit Strauss

Fr. 33.--

Das etwas andere Fondue mit Straussenfleisch.

Oder von allem etwas ...

Fondue Bourguignonne Mix

Fr. 37.--

Das gemischte Fondue mit Entenbrust, Kaninchen, Strauss.

Beilagen: Pommes frites, Pommes nature, Tagliatelle mit Safranfäden, Gemüsereis, Marktgemüse.

Saucen: Cocktail, Curry, Tartar, Café de Paris, Cumberland.

Kleine Köstlichkeiten

Leicht und Locker ...

Insalata Caprese Classico (Tomaten-Mozzarella mit Basilikum)	Fr. 13.--
Grosser gemischter Salat mit Haussauce	Fr. 11.50

Traditionell und Trendy ...

Wurstsalat mit Blattsalat und Tomaten	Fr. 14.--
Wurst-/Käsesalat mit Mais, Randen, Spargel	Fr. 16.--

Feines mit Fisch ...

Thunfischsalat mit Paprika und Chili	Fr. 15.--
Lachspäckchen in Honig-Senf-Sauce	Fr. 17.--

Warm und Währschaft ...

Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat „Roter Teufel“	Fr. 21.--
St. Galler Bratwurst mit Olivenbrot	Fr. 9.--

Rassig und Reichhaltig ...

... aus Indien:

Vindaloo Curry mit Basmati-Reis	Fr. 19.--
---------------------------------	-----------

... aus Thailand:

Yam wun sen (Glasnudelsalat)	Fr. 16.--
------------------------------	-----------

... aus der Türkei:

Pathcan Musakka mit Pilaw (Auberginen-Musakka)	Fr. 17.--
--	-----------

Desserts

aus Frankreich ...

Mousse au Chocolat Fr. 9.50

aus Mostindien ...

Süssmostcrème Fr. 7.--

wie bei der Grossmutter ...

Caramel-Chöpfli Fr. 7.--

wie bei der Nonna ...

Tiramisu Fr. 8.--

für grosse und kleine Kinder ...

Frischer Fruchtsalat Fr. 8.--

Exotischer Fruchtsalat Fr. 9.--

leicht und fruchtig ...

Parfait mit Früchten Fr. 9.--

Stracciatella- und Chocolat-Mousse
mit Früchten ausgarniert Fr. 9.50

und schliesslich der Clou ...

Oelberg-Teller Fr. 12.50

Und dann natürlich noch unsere mongolischen Speisen ...

Mittags-Hit (Di bis Fr, 1130 bis 1400 Uhr)

Suppe, Salat, Plancha Mongol, Dessertbuffet, alles à discrétion 23.50
inkl. Wein, Bier, Mineral, Kaffee + *Sorbet als Zwischengang*
offen — offen —

Sonntags-Brunch (1000 bis 1400 Uhr)

Suppe, Salat, Brunchbuffet mit Brötchen, Zopf, Käse, Speck, 31.--
Plancha Mongol, Dessertbuffet, à discrétion inkl. Wein, Bier,
Mineral, Kaffee
Kinder von 3 - 12 Jahren, pro Altersjahr 2.--

Menu Mongol (Di bis Sa, 1830 bis 2330 Uhr)

Aperitif, Plancha Mongol, Grillspiess, Beilagen, grosses 84.--
Dessertbuffet, alles à discrétion inkl. Wein, Bier, Mineral, Kaffee
Menu Plancha (ohne Grillspiess) 49.50
Sonntagabend 67.--
Militär 67.--
Kinder von 4 - 12 Jahren, pro Altersjahr 4.--

Flaschenweine weiss (Auswahl)

<i>Thurgau</i>	Gropp 1998	32.--
	Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen	
<i>Chablais</i>	Aigle „Les Murailles“ 1999	39.--
	Henri Badoux, Aigle	
<i>Lavaux</i>	Saint Saphorin Burignon 1999	41.--
	Ville de Lausanne	
<i>Bordeaux</i>	Château Petit Moulin sec	25.--
	Les bons petits Châteaux, 1999	
<i>Venetien</i>	„Monteleone“ Soave classico 1997	28.--
	Paolo Boscaini & Figli, Valgatara (Verona)	
<i>Spanien</i>	Rioja Crianza Misela 1994	34.--
	Marqués de Murrieta, Logroño	
<i>Neuseeland</i>	Sauvignon Blanc 1997	42.--
	Vavasour Wines, Marlborough (South Island)	
<i>Australien</i>	Chardonnay 1998	34.--
	Haselgrove Premium Wines, Mc Laren Vale	
<i>Kalifornien</i>	Chardonnay 1997	36.--
	Bandiera Winery, Cloverdale	

Flaschenweine rosé (Auswahl)

<i>Thurgau</i>	Œil de Perdrix	29.--
	Saxer, Nussbaumen	
<i>Chile</i>	Cabernet Sauvignon 1998	30.--
	Viña Concha y Toro, Santiago de Chile	

Flaschenweine rot (Auswahl)

<i>Thurgau</i>	Hüttwiler Stadtschryber 1999	33.--
	Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen	
<i>Bündner</i>	Zizerser Blauburgunder 1998	38.--
<i>Herrschaft</i>	Weinkellerei Nüesch, Balgach	
<i>Wallis</i>	Dôle des Monts 1999	41.--
	Robert Gilliard, Sion	
<i>Tessin</i>	Merlot Selezione d'Ottobre 1998	38.--
	Matasci Fratelli, Tenero	
<i>Piemont</i>	Barbera d'Asti „Molinaia“ Barrique	41.--
	1995, Bonfante und Chiarle, Bazzana	
<i>Piemont</i>	Barolo Tenuta Arnulfo DOCG 1995	58.--
	Costa di Bussia, Monforte d'Alba	
<i>Toscana</i>	Brunello di Montalcino 1994	63.--
	Azienda Agraria Comunali, Montalcino	
<i>Navarra</i>	Real Irache, Gran Reserva 1984	38.--
	Bodegas Irache, Logroño	
<i>Burgund</i>	Beaune Perrières 1er cru 1994	62.--
	Louis Latour, Beaune	
<i>St-Emilion</i>	Château Mauvinon 1997	39.--
	MC Grand cru - Philippe Tribaudeau, St-Emilion	
<i>St-Julien</i>	Château Talbot 1994	72.--
	Grand Cru Classé, AC, MC - Famille Cordier	
<i>Rhone</i>	Châteauneuf-du-Pape 1982	68.--
	„Cuvée Prestige“, Bérard Père & Fils, Bédarrides	
<i>Kalifornien</i>	Cabernet Sauvignon 1997	32.--
	Bandiera Winery, Cloverdale	
<i>Südafrika</i>	Pinotage 1997	32.--
	Beyerskloof, Stellenbosch	
<i>Australien</i>	Koonunga Hill 1998	43.--
	Penfolds, Nuriootpa (South Australia)	
<i>Argentinien</i>	Malbec Reserve, oak aged 1996	52.--
	Valentin Bianchi	
<i>Chile</i>	Santa Monica Merlot Reserve 1997	36.--
	Viña Santa Monica, Rancagua	