alterswohnzentrum ruswil
pflege & betreuung mit herz

Kulinarisches aus dem Restaurant ZYTLOS

INHALTSVERZEICHNIS

Allgemeine Information	Seite	3-4
Apéro	Seite	5
Vorspeisen	Seite	6
Hauptgänge	Seite	7-10
Dessert und hausgemachte Torten	Seite	11-12
Getränke-, Weinauswahl	Seite	13-14

Franz Bucheli
Chefkoch mit eidg. Fachausweis

Alterswohnzentrum
Schlossmatte
Verpflegung
Hellbühlerstrasse 9
CH-6017 Ruswil

Tel. Direkt: 041 496 67 05
franz.bucheli@awz-ruswil.ch

John-Maximilian Zurbel
Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis

Alterswohnzentrum
Schlossmatte
Hauswirtschaft
Hellbühlerstrasse 9
CH-6017 Ruswil

Tel. Direkt: 041 496 67 04
john-maximilian.zurbel@awz-ruswil.ch

Allgemeine Information

KONTAKT / BERATUNG

Individuelles Angebot

Wir helfen und beraten Sie gerne bei der Planung Ihres Anlasses, die nachfolgenden Speisen sind lediglich Vorschläge unseres Kulinarischen Angebots. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles, saisonales Menü zusammen.

Für zusätzliche Fragen oder Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihren Kontakt.

John-Maximilian Zurbel
Tel. Direkt 041 496 67 04, john-maximilian.zurbel@awz-ruswil.ch

- Die Menüvorschläge sind ab 15 Personen optional.
- Bestellungen bis 30 Personen nehmen wir gerne bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass entgegen.
- Bestellungen ab 30 Personen nehmen wir gerne bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass entgegen.

RÄUMLICHKEITEN / NACHTRUHE AUSSENBEREICH

- Das gesamte Restaurant verfügt über **150 Sitzplätze**
- Der Pavillon-Bereich verfügt über **78 Sitzplätze** und kann mit Trennwänden separiert werden.
- Der Diamant (Innenhof) verfügt über **40 Sitzplätze** und ist auch bestens für ein Apéro als Stehempfang geeignet.
- Während der Terrassensaison ist ab 22.00 Uhr der Aussenbereich geschlossen

PREISE / VERRECHNUNG

Preise
Alle im Angebot aufgeführten Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen MwSt. Wir behalten uns Preis- und Angebotsänderungen vor.

Mitgebrachtes
Für mitgebrachte Apéro, Torten und Kuchen oder auch andere Speisen verrechnen wir pauschal pro Person CHF 3.50

Zapfengeld
Wenn Sie eigene alkoholische Getränke zu Ihrem Anlass mitbringen, verrechnen wir CHF 28.00 pro Flasche Servicegebühr.

Verrechnung
Mitternachtszuschlag ab 24.00 Uhr pro Stunde Fr. 120.00 (jede angefangene Stunde wird berechnet).
Bei grösseren Abweichungen der Personenanzahl am Tag der Veranstaltung genehmigen wir eine Kulanz von max. 10%, die Ihnen nicht verrechnet wird.

Dekoration
Saisonale Tischdekoration ist in den Preisen inbegriffen. Dekorieren mit frischen Schnittblumen berechnen wir CHF 3.00 pro Gast. Sie dürfen aber auch selbst einen Tischmuck mitbringen.

Allgemeine Information

Allergene / Unverträglichkeiten

Der Gesetzgeber hat folgende Lebensmittel definiert, die praktisch alle eine Allergie oder Unverträglichkeit auslösen können.

1. Glutenhaltige Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschliesslich Laktose)
8. Hartschalenobst (Nüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid
13. Lupinen
14. Weichtiere
15. Sulfite

Falls vorab Allergene oder auch Unverträglichkeiten bekannt sind, ist es zwingend diese zu melden. Wir geben Ihnen gerne eine fachkundige Auskunft, um ein geeignetes Gericht für Sie zusammenzustellen.

Nachservice

Unser Hauptgangservice beinhaltet einen Nachservice ohne Aufpreis

- Hauptkomponente
- Sättigungsbeilage
- Gemüsebeilage
- Sauce

HERKUNFT FLEISCH

Wenn nicht gesondert deklariert dann gilt:

Fleischherkunft: Schweiz
Lamm: Schweiz, Neuseeland, Australien

REGIONALE LIEFERANTEN & PARTNER

- Wechsler Metzg
- Christof Habermacher (Äpfel)
- Josef Grüter (Kartoffeln)
- Pistor
- Mundo AG
- Willi Beck
- Baumeler Getränke GmbH
- Fischer Weine Sursee AG

Apéro

Z'Vieri Plättli

Zvieri-Plättli mit Fleisch und Käse, garniert		Fr.	17.00
Zvieri-Plättli mit Fleisch und Käse, garniert für 4 Personen		Fr.	52.00

Salzige Kleinigkeit

Pommes Chips / Salzstängeli / Erdnüssli	pro Person	Fr.	2.00

Kalte Häppli

Verschiedene Canapé 4x4 cm	pro Stück	Fr.	3.50
Mini – Sandwichbrötli	pro Stück	Fr.	4.50
Sandwiches am Meter gemischt	pro Stück	Fr.	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	Fr.	3.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli	pro Stück	Fr.	4.50
Belegte Brötli (Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Fleischkäse, Käse, Thon, Ei, Spargeln, Sellerie)	pro Stück	Fr.	6.00

Warme Häppli

Mini Schinkengipfeli 35g	pro Stück	Fr.	3.00
Mini Chäschüechli 10g	pro Stück	Fr.	3.00
Mini- Pizzette 20g	pro Stück	Fr.	3.00

Vorspeisen

Salate und kalte Vorspeisen

Grüner Salat mit französischer Sauce	Fr.	8.00
Gemischter Saisonsalat mit französischer Sauce	Fr.	10.00
Nüsslisalat mit Ei oder Speckwürfel	Fr.	11.00
Melone mit Rohschinken	Fr.	16.00
Rauchlachs mit Meerettichschaum	Fr.	18.00

Suppen

Bouillon mit Backerbsen oder Flädli	Fr.	8.00
Gemüsecrémesuppe	Fr	9.00
Rüebli-Ingwercrémesuppe	Fr.	10.00
Apfel-Selleriecrémesuppe mit Apfelchip	Fr.	10.00

Für die kleinen Gäste (bis 10 Jahre)

Paniertes Schweineschnitzel Pommes frites	Fr.	12.00
Chickennuggets Pommes frites	Fr.	12.00
Teigware Nature oder mit Tomatensauce	Fr.	10.00

Hauptgänge

Poulet

Riz Casimir Reis und Früchtegarnitur	Fr.	26.00
Gefüllte Pouletbrüstli nach Art des Hauses (Rohschinken, Feta) Nudeln Gemüsebouquet	Fr.	28.00

Schwein

Riz Casimir Reis und Früchtegarnitur	Fr.	26.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites	Fr.	26.00
Zusätzlich Gemüsebouquet	Fr.	30.00
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Röstitaler Gemüsebouquet	Fr.	26.00
Spiessli mit Kräuterbutter Reis Gemüsebouquet	Fr.	26.00
Rippli im Zopfteig Kartoffelsalat	Fr.	27.00

Hauptgänge

Schwein

Rahmschnitzel vom Nierstück Nudeln Gemüsebouquet	Fr.	28.00
Cordon bleu vom Schwein Pommes frites Gemüsebouquet	Fr.	32.00
Schwedenbraten vom Nierstück gefüllt mit Dörrpflaumen Kartoffelgratin Gemüsebouquet	Fr.	34.00
Schweinsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce Nudeln Gemüsebouquet	Fr.	38.00
Schweinsfilet im Teig an Jus Kartoffelkroketten Gemüsebouquet	Fr.	38.00

Hauptgänge

Rind

Gespickter Rindsschmorbraten Kartoffelstock Gemüsebouquet	Fr.	34.00
Suure Mocke Spätzli Gemüsebouquet	Fr.	36.00
Rindshuftsteak an Pfeffersauce Reis Gemüsebouquet	Fr.	40.00
Roastbeef am Stück gebraten an Sauce Bernaise Williamskartoffeln Gemüsebouquet	Fr.	42.00

Hauptgänge

Kalb

Chügelipastetli Erbsli und Rüebli Pommes frites oder Reis	Fr.	26.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Kartoffelrösti Gemüsebouquet	Fr.	36.00
Kalbs-Saltimbocca an Marsalasauce Safranrisotto Gemüsebouquet	Fr.	38.00
Kalbscarrébraten Kartoffelkroketten Gemüsebouquet	Fr.	42.00

Lamm

Lammrückenfilet «Provençale» Bratkartoffeln Gemüsebouquet	Fr.	41.00

Vegetarisch

Linsenburger*	Fr.	24.00
Sellerie-Piccata*	Fr.	24.00
Pilzragout Pastetli*	Fr.	24.00

***anstelle der Fleischkomponente in Ihrem Menü**

Dessert

Ein kulinarischer Abschluss

Hausgemachte Gebrannte Créme		Fr.	9.50
Hausgemachtes Caramelköpfli		Fr.	10.00
Mango- oder Passionsfruchtcréme		Fr.	10.50
Variation von der Orange		Fr.	13.50
Beerentraum (Waldbeeren an Quarkcreme und Streusel)		Fr.	11.50
Schoggimousse		Fr.	10.50
Biskuitroulade mit Himbeer-Mascarpone-Füllung		Fr.	11.50
Sorbet – Triologie		Fr.	13.50
Eiskaffee mit Kirsch, klein		Fr.	10.00
Frischer Fruchtsalat		Fr.	11.50
Dessert Surprise		Fr.	17.50
Dessertbuffet – 8 Sorten	pro Person	Fr.	21.00

Für Käseliebhaber

Käsevariation		Fr.	16.00

Alle unsere Dessertvorschläge sind mit Rahm und Früchten garniert.

Hausgemachte Torten

Die Leidenschaft unseres Küchenchefs Franz Bucheli

Ab 10 Personen als 12er Schnitt / 14er Schnitt

Schwarzwäldertorte	Fr.	6.00 / 5.00
Quarktorte	Fr.	6.00 / 5.00
Passionsfruchttorte	Fr.	6.00 / 5.00
Schoggitorte	Fr.	6.00 / 5.00
Kirschtorte	Fr.	7.00 / 6.00
Rahmkirschtorte	Fr.	7.00 / 6.00
Cremeschnitte	Fr.	6.00

Keine passende Torte dabei? Sprechen Sie uns an, wir werden für Sie die passende Torte nach Ihren Vorlieben kreieren.

Getränke-, Weinauswahl

Mineral und Süssgetränke

Knutwiler, mit & ohne Kohlensäure	1l	Fr.	9.00
Orangensaft	1l	Fr.	12.00
Süssgetränke (Coca-Cola, Cola Zero, Rivella, Apfelschorle, Citro, Eistee)	3dl	Fr.	4.20

Weissweine - 5dl Flaschenqualität

Johannisberg Fr. 23.00
Cave Saint-Anne, Valaise
Humagne blanc, Viognier, Malvoisie

Epesses Lavoux AOC Fr. 25.00
Fonjallaz, Epesses
Waadt, Lavaux
Chasselas

La Coquine Fr. 32.00
Cave Emery, Valaise
Chasselas, Pinot Blanc,
Petit Arvine

Rotweine – 5dl Flaschenqualität

Abt Ambros Pinot Noir Luzern AOC Fr. 29.00
Weingut Klosterhof Aesch
Pinot Noir

Primoris Fr. 29.00
Cave Emery, Valaise
Pinot, Diolinoir, Syrah

Schaumwein

Ponte Prosecco DOC Fr. 43.00
Spumante di Treviso
Extra dry

Weinauswahl

Weissweine – 7.5dl Flaschenqualität

Tegerfelder Blanc de Noir AOC Nauer Weine Aargau Blanc de Pinot Noir	Fr.	42.00
Cuvée 3 bianco Svizzera IGT Tamborini, Ticino Pinot blanc, Chardonnay, Merlot	Fr.	45.00
Eleganzia Assemblage AOC Nauer Weine, Aargau Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Gris, Muscat	Fr.	51.00

Rotweine – 7.5dl Flaschenqualität

1882 Cuvée rouge AOC Wein Stamm, Schaffhausen Pinot Noir, Merlot, Cabaret Noir, Cabernet Dorsa	Fr.	45.00
Cuvée 1 Merlot IGT Tamborini, Ticino Merlot	Fr.	39.00
Cabernet Sauvignon / Merlot Geneva AOC Domaine de Rothis, Dardagny Cabernet Sauvignon, Merlot	Fr.	46.00
La Vela Primitivo Puglia IGP Tenuta Giustini, San Giorgio Apulien Italien Primitivo	Fr.	45.00
Paso a Paso Tempranillo Bodegas Volver, Alguena Castilla La Mancha Tempranillo	Fr.	43.00
Colossal Reserva tinto Vinho Casa Santos Lima Tinta Roriz, Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet	Fr.	44.00

= Barriqueausbau