

Kulinarisches aus dem Restaurant ZYTLOS



INHALTSVERZEICHNIS

Allgemeine Information	Seite	3-4
Apéro	Seite	5-6
Menüempfehlungen	Seite	7-8
Vorspeisen	Seite	9
Hauptgänge	Seite	10-12
Dessert und hausgemachte Torten	Seite	13-14
Getränke- und Weinauswahl	Seite	15-16



Franz Bucheli
Chefkoch mit eidg. Fachausweis

Alterswohzentrum
Schlossmatte
Verpflegung
Hellbühlerstrasse 9
CH-6017 Ruswil

Tel. Direkt: 041 496 67 05
franz.bucheli@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.

Franz Bucheli

Tel. Direkt 041 496 67 05, franz.bucheli@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 Gästeanzahl bei Leidessen 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.

Nachservice – Hauptkomponente, Beilagen, Sauce

Unser Hauptgangservice beinhaltet einen Nachservice ohne Aufpreis.

Allgemeine Information

Allergene / Unverträglichkeiten

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

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

HERKUNFT FLEISCH

Wenn nicht gesondert deklariert dann gilt:

Fleischherkunft: Schweiz

Lamm: Schweiz, Neuseeland, Australien

REGIONALE LIEFERANTEN & PARTNER

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

Apéro

Schlossmatte-Plättli

Schlossmatte-Plättli mit Fleisch und Käse	120g Fleisch, 20g Käse	Fr.	17.00
Schlossmatte-Plättli mit Fleisch und Käse	480g Fleisch, 80g Käse	Fr.	60.00

Apéro-Pauschalen

Apéro «kleine Salzigkeit»

pro Person Fr. 3.00

Pommes Chips / Salzstängeli / Erdnüssli

Apéro «Zytlos»

pro Person Fr 24.00

Mini-Brötli 3 Sorten* / Roastbeef mit Kräuterfrischkäse / Mini Schinkengipfeli
 Gemüsesticks mit zweierlei Dip / Tomaten-Mozzarella Spiessli

Apéro «Schlossmatte-Thai»

pro Person Fr 36.00

Tom kha gai Suppe/ Frühlingsrollen mit Sweet Sour Sauce / Poulet Satay mit Erdnusssauce
 Süss-scharfer Gurkensalat / Mini-Burger mit Coleslaw / Mini Schinkengipfeli und Chäschüechli /
 Mini-Brötli 3 Sorten* / Gemüsesticks an zweierlei Dip

Apéro «Diamant»

pro Person Fr 58.00

Mini-Burger mit Coleslaw / Frühlingsrollen Sweet Sour Sauce / Mini Chäschüechli
 Poulet Satay mit Erdnusssauce / Fleischbällchen-Spiess / Beef Tatar oder Tomatentatar /
 Avocadosalat mit Chorizo / Spicy Ananassalat mit Riesencrevetten / Rüebl-Ingwersuppe /
 Mini Canapé 5 Sorten* / Feigen mit gratiniertem Ziegenkäse / Fruchttörtli / Schoggimousse

*Sortenauswahl: Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Fleischkäse, Käse,
 Thon, Ei, Spargeln, Sellerie

Wenn nicht anders angegeben, gilt eine Komponente pro Person.

Apéro Häppli

Suppen

Gazpacho (kalt)	pro Stück	Fr.	3.50
Rüebli-Ingwercremesuppe	pro Stück	Fr.	3.50
Tom kha gai (Hühnersuppe /Lemongras)	pro Stück	Fr.	4.00

Kalte Häppli

Canapé geviertelt*	pro Stück	Fr.	3.50
Mini Brötli*	pro Stück	Fr.	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	pro Stück	Fr.	3.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli	pro Stück	Fr.	4.50
Tomatentatar	pro Stück	Fr.	3.50
Beef-Tatar	pro Stück	Fr.	4.50
Vitello Tonnato	pro Stück	Fr.	4.50
Landrauschschinken mit Hüttenkäse	pro Stück	Fr.	4.50
Roastbeef mit Kräuterfrischkäse	pro Stück	Fr.	4.50
Avocadosalat mit Chorizo	pro Stück	Fr.	4.50
Süss-scharfer Gurkensalat	pro Stück	Fr.	3.50
Spicy Ananassalat mit Riesencrevetten	pro Stück	Fr.	4.50
Feigen mit gratiniertem Ziegenkäse	pro Stück	Fr.	4.50
Rauchlachsrosetten mit Wasabischaum	pro Stück	Fr.	4.50

*Sortenauswahl: Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Rohschinken, Fleischkäse, Käse, Thon, Ei, Spargeln, Sellerie

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
Mini Burger mit Coleslaw	pro Stück	Fr.	4.50
Frühlingsrollen mit Sweet Sour Sauce	pro Stück	Fr.	3.50
Fleischbällchen	pro Stück	Fr.	4.50
Poulet Satay mit Erdnussauce	pro Stück	Fr.	4.50

Menüempfehlungen

Menü 1

Gemischter Saisonsalat mit französischer Sauce

Rahmschnitzel vom Nierstück

Nudeln

Gemüsebouquet

Beerentraum

Fr. 49.50

Menü 2

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

Schwedenbraten vom Nierstück gefüllt mit Dörripflaumen

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Hausgemachte gebrannte Crème

Fr. 54.50

Menüempfehlungen

Menü 3

Grüner Salat mit französischer Sauce

Rindshuftstreifen «Stroganoff»

Pinienreis

Gemüsebouquet

Hausgemachte Torte*

Fr. 53.00

*siehe Tortenauswahl, S.14

Menü 4

Apfel-Selleriecrèmesuppe mit Apfelchip

Kalbshaxe «Osso Bucco»

Polenta

Gemüsebouquet

Tiramisu

Fr. 62.50

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 Meerrettichschaum	Fr.	18.00

Suppen

Bouillon mit Backerbsen oder Flädli	Fr.	8.00
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	Fr.	10.00
Rüebli-Ingwercrèmesuppe	Fr.	10.00
Apfel-Selleriecrèmesuppe mit Apfelchip	Fr.	10.00

Für die kleinen Gäste (bis 10 Jahre)

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

Hauptgänge

Poulet

Riz Casimir Fr. 26.00
Reis und Früchtegarnitur

Gefüllte Pouletbrüstli nach Art des Hauses (Rohschinken, Feta) Fr. 28.00
Nudeln
Gemüsebouquet

Schwein

Schweinsschnitzel paniert Fr. 26.00
Pommes frites
Zusätzlich Gemüsebouquet Fr. 30.00

Schweinsgeschnetztes Zürcher Art Fr. 26.00
Röstitaler
Gemüsebouquet

Spiessli mit Kräuterbutter Fr. 26.00
Reis
Gemüsebouquet

Rahmschnitzel vom Nierstück Fr. 28.00
Nudeln
Gemüsebouquet

Hauptgänge

Schwein

Cordon bleu vom Schwein Fr. 32.00
Pommes frites
Gemüsebouquet

Schwedenbraten vom Nierstück gefüllt mit Dörripflaumen Fr. 34.00
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Schweinsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce Fr. 38.00
Nudeln
Gemüsebouquet

Rind

Gespickter Rindsschmorbraten Fr. 34.00
Kartoffelstock
Gemüsebouquet

Suure Mocke Fr. 36.00
Spätzli
Gemüsebouquet

Rindshuftstreifen «Stroganoff» Fr. 39.00
Pinienreis
Gemüsebouquet

Roastbeef am Stück gebraten an Sauce Bernaise Fr. 42.00
Williamskartoffeln
Gemüsebouquet

Hauptgänge

Kalb

Chügelipastetli Fr. 26.00
Erbsli und Rüebli
Pommes frites oder Reis

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Fr. 36.00
Kartoffelrösti
Gemüsebouquet

Kalbs-Saltimbocca an Marsalasauce Fr. 38.00
Safranrisotto
Gemüsebouquet

Kalbshaxe «Osso Bucco» Fr. 42.00
Polenta
Gemüsebouquet

Lamm

Lammracks «Provençale» Fr. 41.00
Neue Kartoffeln
Gemüsebouquet

Vegetarisch

Linsen-Dal** Fr. 24.00
Sellerie-Piccata* Fr. 24.00
Pilzragout Pastetli* Fr. 24.00

***anstelle der Fleischkomponente in Ihrem Menü**

****veganes und vollständiges Gericht**

Dessert

Ein kulinarischer Abschluss

Hausgemachte Gebrannte Crème	Fr.	9.50
Hausgemachtes Caramelköpfl	Fr.	10.00
Mango- oder Passionsfruchtcrème	Fr.	10.50
Tiramisu	Fr.	10.50
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
Creemeschnitte	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 Cave Saint-Anne, Valaise Humagne blanc, Viognier, Malvoisie		Fr.	23.00
Epesses Lavoux AOC Fonjallaz, Epesses Waadt, Lavaux Chasselas		Fr.	25.00
La Coquine Cave Emery, Valaise Chasselas, Pinot Blanc, Petit Arvine		Fr.	32.00

Rotweine – 5dl Flaschenqualität

Abt Ambros Pinot Noir Luzern AOC Weingut Klosterhof Aesch Pinot Noir		Fr.	29.00
Primoris Cave Emery, Valaise Pinot, Diolinoir, Syrah		Fr.	29.00

Schaumwein

Ponte Prosecco DOC Spumante di Treviso Extra dry		Fr.	43.00
---	--	-----	-------

Weinauswahl

Weissweine – 7.5dl Flaschenqualität

Cuvée 3 bianco Svizzera IGT Fr. 45.00
 Tamborini, Ticino
 Pinot blanc, Chardonnay, Merlot

Riesling BIG FISCH DQ Fr. 47.00
 Weingut George, Geisenheim, Deutschland
 Riesling

Rotweine – 7.5dl Flaschenqualität

Pinot Noir VDP Fr. 50.00
 Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
 Pinot Noir

Cuvée 1 Merlot IGT Fr. 39.00
 Tamborini, Ticino
 Merlot

Cabernet Sauvignon / Merlot Geneva AOC Fr. 46.00
 Domaine de Rothis, Dardagny
 Cabernet Sauvignon, Merlot

La Vela Primitivo Puglia IGP Fr. 45.00
 Tenuta Giustini, San Giorgio
 Apulien Italien
 Primitivo

Paso a Paso Tempranillo Fr. 43.00
 Bodegas Volver, Alguena 
 Castilla La Mancha
 Tempranillo

Colossal Reserva tinto Vinho Fr. 44.00
 Casa Santos Lima 
 Tinta Roriz, Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet

 = Barriqueausbau