

Menu
BANKETT 2022



Feiern Sie Ihren Anlass mit uns.

Wir werden Sie begeistern!

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse im Restaurant Goldenberg

Da wir alle Bankettanfragen individuell bearbeiten und wir unsere Kreationen der jeweiligen Saison anpassen, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir unsere Bankettvorschläge jeweils saisonal und regional anpassen, um Ihnen die beste Qualität zu bieten.

Das Restaurant Goldenberg bietet ideale Voraussetzungen für Anlässe jeglicher Art

Hochzeiten, Taufen, Firmungen, Konfirmationen, Geburtstage,

Geschäftsessen, Apéro riche und vieles mehr

unser Räumlichkeiten bieten folgende Anzahl Plätze

Jakob-Bretscher Stube	12 Personen
Restaurant	48 Personen
Salon	40 Personen
Lebrecht Völki Sal	90 Personen
Garten	bis 300 Personen (nur bei guter Witterung)

Informationen und allgemeine Geschäftsbedingungen

Öffnungszeiten: Wir haben täglich von 10:00 Uhr bis 23:00 Uhr geöffnet.

Nach 24:00 Uhr verrechnen wir eine Verlängerungsgebühr pro Stunde von Fr. 200.00.

Bankettbesprechung: Gerne möchten wir Sie für Ihren Anlass persönlich und individuell beraten, deshalb bitten wir Sie vorab einen Termin mit uns auszumachen, dass wir sicher genügend Zeit für Sie haben.

Menübestellung: Unsere Vorschläge und die Apéros sind ab 10 Personen pro Menü berechnet. Die Wahl sollte für die ganze Gesellschaft einheitlich sein. Wir bitten Sie, uns die Menübestellung 10 Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben.

Auf Wunsch schreiben wir Ihnen gerne passende Menükarten.

SNACKS

Auf Tischen verteilte, kalte Snacks zur selbstbedienung, wobei das Getränk im Vordergrund steht. Wir bieten Ihnen nicht nur Klassiker wie Nussmischungen, Kartoffel-Chips oder Salzgebäck. Gerne können Sie die Snacks mit dem Angebot aus dem Afterwork à la Carte erweitern. Die passenden Getränke dazu finden Sie auf der letzten Seite.

Snack 1

CHF 9

- Hausgeröstete Nussmischung
- Meersalz-Chips
- Spicy Tabasco Popcorn

Snack 2

CHF 13

- Hausgeröstete Nussmischung
- Oliven
- Meersalz-Chips
- Gemüse-Chips
- Hummus mit Pitabrot

Snack 3

CHF 19 / 17.50

- Hausgeröstete Nussmischung
- Taggiasca-Oliven
- Nachos mit Guacamole
- Karotten- und Rinden-Chips
- Appenzeller Flûte
- Lavosh-Cracker mit Muhammara

APEROS

Ein Apéro besteht vorwiegend aus kalten Speisen, die in einzelportionen angerichtet sind. Die Speisen werden teils serviert und teils auf den Tischen verteilt. In der Regel wird kein Besteck gebraucht. Ein Apéro ersetzt keine Mahlzeit.

Apéro 1

CHF 25

- Kalbstartar mit Yuzu und Belper Knolle
- Grillierter grüner Spargel mit Frischkäse
- Ceviche vom Zander mit Gurken und Chili
- Lauwarme Gemüsequiche mit Bachtelstein-Käse

Apéro 2

CHF 32 / 30*

- Gebeiztes Saiblingsfilet mit Holunder und Crème Fraîche
- Weisses Tomaten-Mousse mit Mascarpone und Basilikum
- Arabisches Taboulé mit Gurken und Tomaten
- Gebratene Jakobsmuscheln auf Fenchel und Safran
- Rindsentrecôte mit Chili und Koriander

Apéro 3

CHF 39 / 36*

- Thunfisch mit Sesam, Gurke und Wasabi
- Bruschetta mit Avocado-Mousse und Nordsee-Krabbensalat
- Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel und Feta
- Kalbscarpaccio mit Kartoffel-Trüffel-Espuma
- Papaya-Salat mit Erdnüssen und Black Tiger Garnelen
- Gebackener Brie de Meaux mit Mandeln und Johannisbeeren-Zwiebel-Marmelade

COCKTAILS

Der Cocktail, auch Apéro riche genannt, besteht aus kalten, warmen und süssen Speisen. die verschiedenen Speisen sind in einzelportionen angerichtet und werden ihnen serviert. Der Cocktail ist sättigend und kann darum eine Mahlzeit ersetzen.

Cocktail 1

CHF 69 / 65*

- Geräucherter Heilbutt mit Granny Smith und Hummerbisque
- Rindscarpaccio mit Parmesan Sponge und Citrusöl
- Büffelmozzarella mit Balsamicoperlen und Rucola
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Topinambur und Wurzelgemüse
- In Ras el-Hanout marinierter Wolfsbarsch mit Oliven-Tomaten-Salsa und Bulgur
- Risotto mit Waldpilzen und Bergkäse
- Mango-Mousse mit weisser Schokolade
- Zitronen-Tarte mit Kokos
- Aprikosenwähe mit Tahiti-Vanille

Cocktail 2

CHF 82 / 77*

- Konfierte Rotbarbe mit Erbsen und Maniokchip
- Kartoffeltaler mit Wachtelei und Bündnerfleisch
- Mit Akazienhonig karamellisierter Gemüse-Tarte-Tatin
- Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Walnussöl
- Ravioli mit Ricotta, Mangold und Granatapfelkernen
- Pochierte Seezunge mit Venerereis und Kerbel-Champagnerschaum
- Tranchiertes Rindsentrecôte mit Süsskartoffeln und Portwein-Schalotten-Marmelade
- Schwarze Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Birne
- Limetten-Tarte mit Honig und Meringue
- Tonkabohnen-Crème Brûlée
- Pochierter Pfirsich mit Tymianstreusel und Joghurtglace

Cocktail 3

CHF 98 / 93*

- Jakobsmuschel mit Mango-Lauch-Vinaigrette
- Kalbstatar mit Belper Knolle und frittierten Kapern
- Grillierter Lattich mit Parmesanschaum und Cashewnüssen
- Ochsenchwanzsuppe mit Ur-Karotten
- Hummerravioli mit Stachys und Schweizer Alpen-Kaviar
- Seeteufel im Pancettamantel mit schwarzem Knoblauch und Salbei
- Südafrikanische Scampis mit Papaya-Avocado und Sesam
- Tranchiertes Rindsfilet mit violetten Kartoffeln und gebratener Gänsestopfleber
- Geschmortes Kalbsbäckli mit Selleriepüree und schwarzem Trüffel
- Zwetschgen-Mohn-Knödel mit Vanillesauce
- Matcha-Küchlein mit Grapefruit-Orangen-Ragout
- Griessflammerie mit Müesliflorentiner
- Erdbeer-Quarkschnitte mit Pfefferminzgelee

Gerne beraten wir sie bei der individuellen zusammenstellung von köstlichkeiten aus unserer Küche.

Snacks

CHF 3.00 / Stück

WIR EMPFEHLEN 3 BIS 6 PORTIONEN PRO PERSON.

- Kongresshaus Original-Nussmischung (salzig)
- Kongresshaus Original-Nussmischung (mit Meersalz und karamellisiert mit Honig)
- Meersalz-Chips
- Gemüse-Chips
- Sesam-Tapioka-Chips
- Nachos mit Guacamole
- Nori-Chips
- Oliven
- Lavosh-Cracker mit Muhammara
- Verschiedene Flûtes
- Spicy Tabasco Popcorn
- Randenhummus mit Pita-Chips
- Edamame mit Chili-Ingwer-Dip und grobem Meersalz
- Hausgemachte Grissini

APERIO BITES

CHF 6.50 / Stück

WIR EMPFEHLEN 5 BIS 10 PORTIONEN PRO PERSON.

- Vegane Mini-Burger mit Barbeque-Sauce
- Mini-Flammkuchen mit Oliven, Tomaten und Rucola
- In Cherry marinierte Melone mit Feta
- Cherry-Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- Gemüse-Crudités mit drei verschiedenen Dips
- Zweierlei Hummus mit Pitabrot
- Bruschetta mit Avocado-Mousse und Krabbensalat
- Kingfish mit Sesam und Wasabi
- Schweizer Alpen-Lachs auf Blinis mit Sauerrahm
- Rindstartar mit Wachtelei und Trüffelcrème
- Mini-Flammkuchen mit Speck und Sauerrahm
- Beef Sliders mit Raclette und Speck
- Focaccia mit jungem Parmaschinken
- Vitello Tonnato mit Gartenkresse

COCKTAILS

Für einen Cocktail empfehlen wir insgesamt 10 bis 15 Portionen pro Person.

COCKTAIL STARTERS

CHF 7.50 / Stück

- Randencarpaccio mit kandierten Walnüssen und Hüttenkäse
- Büffelmozzarella mit Datterini-Tomaten und Pesto
- Mit Honig gratinierter Kräuterkäse mit Zitrusfrüchten
- Kartoffelpraline auf Blumenkohl mit schwarzem Trüffel
- Wurzelgemüse-Tartar mit geräucherter Crème Fraîche
- Gebratener Saibling mit Tobiko und Meerrettichschaum
- Grillierter Thunfisch mit Sesam, Wasabi und Algensalat
- Schweizer Alpen-Lachs mit Dill-Honig-Senf-Sauce und Brioche
- Nordsee-Krabbensalat mit Tapiokachips, geräucherten roten Pepperoni und Whisky
- Kingfish-Sashimi mit Kefen und Reisweinvinaigrette
- Garnele mit Zitronengras, Avocado und Mangosalsa
- Hummersalat mit Koriander und Sauce Rouille
- Kalbscarpaccio mit grünem Spargel, Sbrinz und Sauce Choron
- Im Orangenhonig glasierte Entenbrust mit Granatapfel und Sojasprossen
- Foie-Gras-Mousse im Filoteig mit Feigenchutney
- Wildschweinschinken mit Kopfsalatcrème und Mixed Pickles
- Rindstartar mit Kartoffelmousseline und Röstzwiebeln
- Asiatischer Papayasalat mit Rindfleischstreifen und Erdnüssen
- Tafelspitz vom Kalb mit Kürbiskernöl und Karottenstroh

COCKTAIL SOUPS

CHF 5.50 / Stück

- Kartoffelsuppe mit Bresaola und Olivenöl
- Entenessenz mit Geflügelravioli
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokos
- Topinambursuppe mit Cashewnüssen
- Linsen-Curryschaumsuppe mit frischem Koriander
- Hummerschaumsuppe mit altem Cognac

COCKTAIL WARM DELIGHTS

CHF 9.50 / Stück

- Safran-Couscous mit Sojajoghurtsauce und Tempuragemüse
- Kartoffelkrapfen mit Spinat und eingelegten roten Zwiebeln
- Ravioli mit Ricotta und Salbeibutter
- Gebratener Spargel mit konfierten gelben Tomaten
- Risotto-Praline mit Taleggio
- Vegetarische Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce
- Medaillon vom Loup de Mer auf kleinem Ratatouille
- Gebackene Eglifilets auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Remouladensauce
- Gebratene Felchenfilets mit Rollgerste und geschmorten Peperoni
- Risotto mit Meeresfrüchten, Erbsen und Safran-Aioli
- Grillierter Red Snapper mit Zucchini-Spaghetti
- Sous-vide-gearter Pulpo mit Chorizo und Pommes Rissolées
- Teriyaki vom Flank-Steak mit Pak Choy
- Lammnierstück im Kräutermantel mit Auberginenkaviar und Kapern
- Rindsschmorbraten mit Bergkäse-Kartoffelpüree und Lauchstroh
- Gefüllte Perlhuhnbrust mit weisser Polenta und kleinen Randen
- Geschmorte Gänsekeule mit Speck-Sauerkraut und Thymian-Zitronen-Jus
- Kalbsfilet mit weissem Spargel und Pastinakenpüree
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit knusprigen Kartoffelperlen und Preiselbeeren
- Tranchiertes Rindsentrecôte mit Schwarzwurzel und Sauce Béarnaise

COCKTAIL SWEETS

CHF 5.50 / Stück

- Napoleonschnitte mit Blaubeeren
- Erdbeertörtchen
- Gebrannte Passionsfruchtcrème
- Schokoladenkuchenschnitte
- Karamell-Panna-Cotta
- Kokosnuss-Sago mit Waldbeeren
- Mango-Mousse im Shot-Glas
- Kaiserschmarrn mit Rumrosinen

BUFFETS

Unsere Buffets offerieren wir als serviertes Flying Buffet, angerichtet auf Stationen zur selbst- Bedienung oder als Kombination, im stehen oder sitzen – ganz wie sie es wünschen.

BUFFET 1

CHF 55

- Verschiedene Salate und Dressings
- Vitello Tonnato mit Kapern und Brunnenkresse
- Mozzarella mit Balsamico und Rucola
- Crevetten mit Frühlingslauch und Reisnudeln
- Kartoffel-Lauch-Suppe
- Zanderfilet und Venere-Reis mit Zucchini
- Rindfleisch «Stroganoff» mit Paprika und Kräuterspätzli
- Tortelloni Tricolore mit Spinat und Gorgonzola
- Joghurt mit Mango und Mandeln
- Cheese Cake mit Blaubeeren und eingelegten Zitronen
- Profiteroles mit Vanillecrème und Karamell

BUFFET 2

CHF 62 / 58*

- Verschiedene Salate und Dressings
- Rindstartar mit Belper Knolle und Crostinis
- Grillierter Spargel mit Hüttenkäse und Datterini-Tomaten
- Marinierter Schweizer Alpen-Lachs mit Meerrettich, Orangen und Ingwer
- Erbsencreme mit Pinienkernen
- Kokos-Garnele mit Quinoa und Koriander
- Kalbfleisch Saltimbocca mit Rosmarinkartoffeln und Artischocken
- Waldpilzravioli mit Haselnüssen und Rucola
- Buttermilch-Törtchen mit Brombeeren
- Brownie mit Gojibeeren und Ahornsirup
- Erdbeer-Rafaello-Trifle
- Früchte geschnitten

BUFFET 3

CHF 87 / 81*

- Verschiedene Salate und Dressings
- Griechischer Salat mit Feta, Oliven und Gurke
- Süsskartoffelsalat mit Crème Fraîche, Leinsamen und Distelöl
- Saku-Thunfisch mit Sesam und Apfel-Wasabi
- Geräucherte Entenbrust mit Linsen und Frühlingslauch
- Couscous mit Auberginen, Halloumi und Curry
- Getrüffelte Blumenkohlcrème
- Doradenfilet «Royal» mit Caponata und schwarzer Olivensauce
- Tranchiertes Rindsfilet mit Selleriepüree, Tomatengnocchi und Rosmarinjus
- Shiitake-Risotto mit Kräutern und Sbrinz
- Schokoladen-Eclair mit Erdnüssen
- Aprikosenknödel mit Briochebrösel
- Erdbeerroulade mit Pistazien
- Früchte geschnitten

MENUS

Diese ausgefallenen Menüs zu den sonnigen Jahreszeiten Frühling und Sommer werden serviert und im sitzen gegessen. ein weiss gedeckter tisch ist im preis inbegriffen. gerne beraten wir sie für weitere Tischdekorationen.

3-GANG-MENÜ VEGETARISCH **CHF 53**

- Eingelegte Rande mit Ricotta, Cashewnüssen und Feigenpesto
- Kartoffelgnocchi mit Salbei, Datterini-Tomate und Jersey Blue
- Topfenschmarren mit Blaubeeren und Lavendelglace

3-GANG-MENÜ 1 **CHF 58 / 54***

- Spargelcrèmesuppe mit Croutons
- Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse
- Joghurtterrine mit Himbeersauce

3-GANG-MENÜ 2 **CHF 65 / 61***

- Bergforelle mit Brunnenkresse, Meerrettich und Ur-Karotte
- Rosa gebratenes Kalbsnierstück mit Schupfnudeln, Marktgemüse und Morchelsauce
- Buttermilch-Mousse mit Waldbeeren und weisser Schokolade

3-GANG-MENÜ VEGETARISCH **CHF 72**

- Zucchini-Carpaccio mit Taggiasca-Oliven
- Tagliatelle an Pepperonata mit Peccorino und Kräutern überbacken
- Bulgurtaler mit Tomatensalsa, Gemüsechips und Mandelrahmsauce
- Schokoladenküchlein mit Kaki-Vanille-Kompott

4-GANG-MENÜ 1 **CHF 78 | 72 ***

- Papaya-Kartoffelsalat mit geräucherter Entenbrust und eingelegten Himbeeren
- Erbsenkaltschale mit gebratenen Riesencrevetten
- Gebratenes Rindsentrecôte an Preiselbeerjus mit Süsskartoffel und Pak Choi
- Schokoladen-Mousse mit Bananenragout und Kakaostreusel

4-GANG-MENÜ 2 **CHF 81 | 75 ***

- Jakobsmuscheln mit Blumenkohl und Apfel
- Warmer Ziegenkäse mit Erbsen und konfierten Tomaten
- Kalbsfilet mit Sellerie, schwarzem Trüffel und Wurzelgemüse
- Valrhona Schokolade mit Sesam und Waldbeerensorbet

MENUS

Diese ausgefallenen Menüs zu den kälteren Jahreszeiten Herbst und Winter werden serviert und im sitzen gegessen. Ein weiss gedeckter Tisch ist im Preis inbegriffen. Gerne beraten wir sie für weitere Tischdekorationen.

3-GANG-MENÜ VEGETARISCH **CHF 53**

- Kürbiscrème-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen
- Acquarello-Risotto mit Randen und Rosenkohl
- Pistazien-Financier mit Joghurtglace

3-GANG-MENÜ 1 **CHF 58 / 54***

- Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Vollkorncroutons
- Kalbsbraten mit Tagliatelle und Romanesco
- Weisses Schokoladen-Mousse mit Orangensorbet

3-GANG-MENÜ 2 **CHF 65 / 61***

- Lachs-Carpaccio mit Limette und Kräutersalat
- Gebratenes Kalbsnierstück mit Kürbisrisotto, Madeirajus und Federkohl
- Crème Brûlée mit Fruchtsorbet

3-GANG-MENÜ VEGETARISCH **CHF 61**

- Winterlicher Salat mit gebratenem Kürbis und Waldpilzen
- Rote Currysuppe mit Ananas-Thaispargel-Bonbon
Getrüffelter Kartoffelstrudel auf Mini Pak Choi und Zitronengrasschaum
- Mokka-Mousse im Schokoladenmantel mit Blutorangen- Gewürzsauce und Blutorangensorbet

4-GANG-MENÜ 1 **CHF 76 | 71 ***

- Nüsslisalat mit Ei und Speck
- Spinatcrèmesuppe mit Croutons
- In Rotwein geschmorte Rindsbacke mit Schalottenjus, Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse
- Apfelstrudel mit Vanilleglace

4-GANG-MENÜ 2 **CHF 81 | 75 ***

- Kürbis-Carpaccio mit Birne und Walnüssen
- Champagnersüppchen
- Tranchen vom Kalbsrücken mit Wacholderjus, Haselnussspätzli, glasierten Marroni und Apfel-Rotkraut
- Schokoladen-Zimt-Mousse mit Glühweinsorbet

MENUS

Diese edlen Galadinner-Menüs sind perfekt für ihren besonderen Anlass. wir servieren sämtliche Gänge am weiss gedeckten Tisch. Gerne beraten wir sie für weitere Tischdekorationen.

5-GANG-GALADINNER

CHF 108

- Geräuchertes Marlin-Carpaccio mit Zweierlei von der Forelle
- Marronsuppe mit Äpfeln und Parmaschinken
- Gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsen-Mousse und confierten Tomaten
- Kalbsentrecôte mit Quittenjus, getrüffeltes Kartoffelpüree und Mini Pak Choi
- Mokka-Mousse im Schokoladenmantel mit Blutorangen- Gewürzsauce und Blutorangensorbet

6-GANG-GALADINNER

CHF 132

- Zweierlei vom Lachs mit Gurken-Meerrettich-Sud
- Champagnersüppchen mit geräucherter Maispoularde
- Hummer-Ravioli mit Spinat und Bisque
- Seeteufel in Pfeffer mit Pistazien-Gremolata und Weisswein-Sauce
- Rindsfilet mit Tessiner Polenta und gemischtem Gemüse
- Joghurt-Mousse mit Ananas und Zitronen-Thymian-Sorbet

FEIERN SIE EINE UNVERGESSLICHE FEIER BEI UNS!

Apéro Angebot

Getränke

Früchtebowle (ohne Alkohol), pro 1.5 lt. Karaffe (Apfelsaft, O-Saft, Mineral, Früchte)	1.5 lt	38.00
Früchtebowle (mit Alkohol) , pro 1.5 lt. Karaffe (Weißwein, Apfelsaft, Rum, Früchte, Sekt)	1.5 lt	46.00
Prosecco di Valdobbiadene,	75 cl	46.00
Prosecco mit Chassis - oder Pfirsichlikör	75 cl	46.00
Goldenberger Riesling-Silvaner	75 cl	49.00
Cipresso Rosé Di Toscana igt		49.00
Orangensaft,	100 cl	14.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	75 cl	9.00