

Bankett

Menüvorschläge

Anlässe ab 10 Personen

Alters- und Pflegeheim Risi



Büelstrasse 10

9630 Wattwil

Tel. 071 987 52 52

www.aphrisi.ch

info@aphrisi.ch

Bankett - Karte

Ab 10 Personen

Preise in CHF/Pers.
inkl. 8.1% MwSt.

Apéro

Salzstängeli, Nüssli und Pommes Chips	2.50
Blätterteiggebäck, Käseküchlein und Pizza	5.50
Canapé mit Fleisch, Käse, Ei und Lachs	6.00
Apéro Riche - mit kalten, warmen und süssen Häppchen gemischt	28.00

Salate

Grüner Salat mit französischer oder italienischer Sauce	6.50
Gemischter Salat mit französischer oder italienischer Sauce	8.50
Tomaten – Mozzarella – Salat	10.00

Suppen

Bouillon mit Flädli	6.50
Diverse Cremesuppen	7.00

Kalte Vorspeisen

Geräucherter Norwegischer Lachs mit Toastbrot und Butter	13.50
Melonen mit Rohschinken	12.00
Vitello Tonnato	13.50
Rindsfilet Carpaccio mit Parmesanspänen	16.00

Kalte Hauptgerichte

Trockenfleischteller mit Käse dazu Tischbrötli und Butter	20.50
Tomaten – Mozzarella – Salat	12.50
Salatteller mit Ei und Früchten	13.50
Wurst – Käse – Salat garniert	17.50
Hausgemachte Quinobällchen gefüllt mit Bloderkäse Auf knackigem Mischsalat	18.50

Bankett - Karte

Ab 10 Personen

Preise in CHF/Pers.
inkl. 8.1% MwSt.

Warme Hauptgerichte

Vom Schwein

Carrébraten an Rosmasrinjus	23.00
Steak mit Kräuterbutter / Steinpilzsauce / Peffersauce	24.00
Schnitzel an Champignonrahmsauce	22.50
Filet an Calvadosrahmsauce	29.50
Cordon bleu mit Mostbröckli und Toggenburger Lust	29.00
Schnitzel paniert	23.50
Heisser Schinken	20.50

Vom Kalb

Geschmorter Braten an Rosmarinjus	30.50
Steak an Morchelrahmsauce	51.00
Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce	33.50
Schnitzel paniert	35.50
Schnitzel an Champignonrahmsauce	35.50
Piccata milanese	35.50

Vom Rind

Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce	23.00
Geschmorter Braten an Rosmarinjus	25.00
Roastbef an Sauce Bernaise	37.00
Entrecôte mit Kräuterbutter / Peffersauce	40.00
Filetgulasch Stroganoff	42.00

Vom Lamm

Entrecôte mit Kräuterkruste auf Rosmarinjus	41.00
---	-------

Vom Geflügel

Pouletbrust an Calvadosrahmsauce	27.50
Poulet Riz Casimir	23.00

Fisch

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Fischangebot.

Fleischlose Gerichte

Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln	20.00
Steinpilzrisotto	18.50
Quorngeschnetzeltes an Currysauce, Reis und Früchtegarnitur	22.50

Alle warmen Fleisch - Hauptgerichte sind als Fitnesssteller, mit Kartoffelsalat oder mit verschiedenem Saison Gemüse und Beilagen nach Wahl erhältlich:

Pommes frites, Kartoffelgratin, Rösti, Kroketten, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Nudeln, Spaghetti, Spätzli oder Reis

Bankett - Karte

Ab 10 Personen

Preise in CHF/Pers.
inkl. 8.1% MwSt.

Dessert

Fruchtsalat	7.00
Schlorzifladen	6.50
Fruchtfladen	5.00
Caramelköppli	7.00
Schokoladenmousse	8.00
Tiramisu	7.50
Glace mit Rahm	8.00
Fruchtsalat mit Glacé	8.50
Dessertbuffet	12.50

Deklaration

Schweinefleisch:
Schweiz

Kalbfleisch:
Schweiz

Rindfleisch:
Schweiz

Lammfleisch:
Schweiz/ Neuseeland

Geflügel:
Schweiz

Fisch:
Wenn nichts deklariert aus Schweizer Aquakultur

Fleischerzeugnisse:
Schweiz

Weine und Prosecco

Preise in CHF
inkl. 8.1% MwSt.

Weisswein

Féchy, Schweiz	2 dl	8.00
Chassela La Côte	5 dl	19.00
Bianco Luna 2021, Italien		
Angelo Delea SA	2 dl	6.00
Merlo Bianco	7 dl	42.00
Pinot Grigio 2018, Italien	2 dl	6.00
Zenato	7.5 dl	38.00
Pinot Grigio		
Müller – Thurgau 2019, Schweiz	2 dl	7.00
Rötiberg Wilchinger	5 dl	19.00

Rotwein

Resalte 2019 Spanien	2 dl	8.00
Catilla Leon	7.5 dl	48.00
Tempranillo		
Tinto Selecto 2021 Spanien	2 dl	8.00
Martinez Lacuesta Rioja	7.5 dl	52.00
Menpranillo, Garciano, Mazuelo		
Amarone Classico 2017 Italien	2 dl	9.00
della Valpolicella Italien	7.5 dl	58.00
Corvina, Verones, Corvinone, Rondiella		
Jeninser, Schweiz	5 dl	19.00
Blauburgunder Graubünden		

Prosecco

Brut DOC Cèpagne, Italien	7.5 dl	29.00
	1 dl	7.00