



HERZLICH WILLKOMMEN

Tagungen, Hochzeiten, Geburtstage, Firmenessen oder einfach, weil die letzte gelungene Party schon viel zu lange her ist. Ihr Anlass wird von uns professionell organisiert. Als kompetente und erfahrene Gastgeber stellen wir für Ihren Event ein rund um Paket zusammen und haben dabei den Blick auf regionale saisonale Produkte und eine marktfrische Küche.

Unser Credo: Was Herzen berühren soll, soll auch von Herzen kommen.

Beim Restaurant Eschenberg steht Ihnen ein Bankettsaal (Ehem. Kuhstall), für bis zu 60 Personen zur Verfügung für einen perfekten Anlass. Erzählen Sie uns Ihre Wünsche und Erwartungen und wir helfen Ihnen den geeigneten Raum zu organisieren.

GUT ZU WISSEN

Ablauf /Ansprechperson

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes wichtig. Deshalb bitten wir Sie, mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen abzustimmen. Bitte geben Sie uns auch den Namen des Tafelmajors oder der Ansprechperson vor Ort bekannt. So können Sie sich während ihres Festes zurücklehnen und sich von unserer Küche verzaubern und unseren Gastgebern verwöhnen lassen.

Bestuhlung

Ihnen stehen Blocktische, Stehtische oder lange Tischreihen zur Verfügung. Natürlich können wir auch runde Tische organisieren falls gewünscht. Gerne besprechen wir mit Ihnen vor Ort die genaue Bestuhlung und Dekoration.

Dekoration

Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen gerne weisse Tischläufer und Stoffservietten, sowie Kerzen auf die Tische. Sie können auch gerne Ihre eigene Dekoration bei uns vorbeibringen und wir übernehmen das Dekorieren für Sie. Die erste Stunde ist kostenlos, danach verrechnen wir CHF 55 pro Stunde/ Mitarbeiter fürs Dekorieren. Wir decken Ihnen auch gerne die Tische mit unserer hauseigenen Deko für CHF 6 pro Tisch.

Sollten sie keinen eigenen Floristen haben, empfehlen wir Ihnen unsere kompetenten Partner:

Menükarten

Die Menükarten fertigen wir kostenfrei im Kopierverfahren an. Allfällige Logos oder Fotos senden Sie uns per E-Mail zu. Wir übernehmen für Sie die Organisation vor Ort. Gerne besprechen wir vorab mit Ihnen alle gewünschten Beschriftungen.

Hochzeitstorten

Gerne dürfen Sie Ihre Hochzeitstorte von Ihrer Lieblingsbäckerei zu uns liefern lassen. Ist Ihre Torte Bestandteil von einem unserer Dessertbuffets, verrechnen wir keine Gedeck Pauschale.

Falls sie als separater Gang serviert wird, berechnen wir Ihnen CHF 4.00 pro Person.

Für Hochzeitstorten empfehlen wir unseren hauseigenen Pâtissier!

Unsere kleinsten Gäste

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir Ihnen gerne ein Kinder Menü zusammen.

Wenn die Kinder jedoch das Menu essen möchten, berechnen wir wie folgt:

Bis 2 Jahre isst der Nachwuchs kostenfrei, für 3- / jährige verrechnen wir 30% und für 8–11-Jährige 50% des Menüpreises.

Für Kinder ab 12 Jahren verrechnen wir den ganzen Menüpreis.

Konditionen

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen. Sie dürfen gerne aus den verschiedenen Gängen ein für Sie passendes Menü zusammenstellen. Sollten Sie aus unseren Menüs nicht das passende für ihre Feier gefunden haben, stellt Ihnen unser Küchenchef Dan Müller auch gerne eines nach Ihren Wünschen zusammen.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft aus. Für Vegetarier, Veganer oder Allergiker werden wir gerne eine Alternative vorbereiten. Bitte teilen Sie uns Ihr Menü und die Getränkeauswahl bis spätestens 7 Tage vor Ihrem Anlass mit.

Ein Buffet stellen wir Ihnen gerne ab 30 Personen auf.



Degustation

Gerne können Sie das gewählte Menü vor dem Anlass Probe essen. Unser Küchenteam bereitet die Gerichte für Sie vor. Wir bitten Sie jedoch, mindestens zwei Wochen im Voraus das Essen mit uns zu vereinbaren. Für Veranstaltungen ab 50 Personen sind zwei Menüs, bei definitiver Reservation, vom Restaurant Rebstock offeriert. Alle weiteren Konsumationen werden der Gesamtrechnung belastet.

Zapfengeld

Möchten Sie Ihren Wein mitbringen, so verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30 pro 75 cl Flasche, für Prosecco CHF 40 und für Destillate CHF 70 pro 75cl Flasche.

Verlängerung

Möchten Sie gerne noch etwas länger gesellig zusammensitzen oder feiern, wir ermöglichen Ihnen gerne eine Verlängerung. Nach Mitternacht berechnen wir bis 02:00 Uhr pauschal CHF 300, danach für jede angefangene Stunde CHF 300.

Unsere Küche

Qualität

Bei unserer Auswahl gilt: Klasse statt Masse. Saisonal und frisch, mit Sorgfalt ausgewählt und mit Liebe behandelt für mehr Genuss und Freude am Tisch.

Das Team

Wir pflegen eine Küche mit saisonalen und wenn möglich nachhaltig produzierten Produkten. Die Zutaten unserer Gerichte werden in liebevoller Handarbeit von unserem Küchenteam hergestellt.

Frische Zutaten, handverlesene Kräuter und interessante Gewürzcreationen werden Ihren Gaumen verwöhnen.

Inspirierend

Auf den nachfolgenden Seiten hat unser Küchenchef mit seinem Team Menüs für Sie zusammengestellt. Dies ist eine Ideenbörse. Sollten Sie nicht das passende Gericht für Ihr Bankett finden, können wir Ihnen gerne ein passendes nach ihrem Gusto zusammenstellen.

Lassen Sie sich von unseren Kreationen verzaubern.



Apéropauschalen

Apéro klein und fein

- ✚ Chips | Nüssli
 - ✚ Gemischtes Blätterteiggebäck
 - ✚ marinierte Oliven
 - ✚ Sbrinzmöckli
- pro Person **CHF 11**

Apéro Panorama (7Häppchen)

- ✚ Gemischtes Blätterteiggebäck
 - ✚ Bruschetta | Tomatenwürfel
 - ✚ Mini Brötchen | Luma Beef Tatar
 - ✚ Mini Wrap | Lachs | Meerrettichschaum
 - ✚ Tomaten-Mozarella Spiessli | Pesto verde | Basilikum
 - ✚ Avocadomousse | Naan Brot
 - ✚ Crudites | zweierlei saisonale Dipsaucen
- pro Person **CHF 25**

Apéro Riche_(18 Häppchen)

- ✚ Bruschetta | Tomatenwürfel
 - ✚ Crostini Avocadocreme
 - ✚ Crostini Luma Beef Tatar
 - ✚ Mini Wrap | Lachs | Meerrettichschaum
 - ✚ Mini Ceasar Salad | Speck | Parmesansplitter
 - ✚ Saisonale Suppe in Espresso Tasse serviert
 - ✚ Schinkengipfeli hausgemacht
 - ✚ Blätterteiggipfeli | Ratatouille | hausgemacht
 - ✚ Asia Mix (je 1x Yakitori Spiess, Frühlingsrolle vegi, Samosa vegi)
 - ✚ Lucky Shrimps Vietnam Style | Glasnudelsalat
 - ✚ Fischknusperli | hausgemachte Tartarsauce
 - ✚ Saisonales Risotto
 - ✚ Kleine ausgewählte saisonale Köstlichkeiten aus der süssen Schlemmerecke
- pro Person **CHF 52**

Apéro | Fingerfood zum Zusammenstellen

Kaltes

- | | | |
|---|------------|-----------------|
| ✚ Cruditée mit zweierlei saisonalem Dip | pro Person | CHF 4.00 |
| ✚ Gemischtes Blätterteiggebäck | pro Person | CHF 4.00 |
| ✚ Knusprige Grissini Rohschinken | pro Stück | CHF 3.50 |
| ✚ Bruschetta Tomatenwürfel | pro Stück | CHF 3.00 |
| ✚ Mini-Brötchen Rindstatar | pro Stück | CHF 4.50 |
| ✚ Mini-Brötchen Gemüsestatar | pro Stück | CHF 3.50 |
| ✚ Mini Wrap Lachs Meerrettichschaum | pro Stück | CHF 4.00 |
| ✚ Mini Wrap Oliventapenade Ruccola Parmesan | pro Stück | CHF 4.00 |

Im Weckglas

- | | | |
|--|----------|-----------------|
| ✚ Cherry Tomaten Mozzarellaerlen Pesto verde | pro Glas | CHF 4.50 |
| ✚ Crevettencocktail Wasabisprossen | pro Glas | CHF 5.50 |
| ✚ Rauchlachstatar Kräutersalat | pro Glas | CHF 5.50 |
| ✚ Mediteraner Linsensalat Ruccola Nüsse | pro Glas | CHF 4.50 |
| ✚ Wurst – Käsesalat Sprossen | pro Glas | CHF 4.50 |
| ✚ Griechischer Salat | pro Glas | CHF 4.50 |
| ✚ Avocado – Hummus Naan Brot | pro Glas | CHF 4.00 |



Warmes

✚	Fischnusperli Tartarsauce (2Stück)	pro Glas	CHF 5.00
✚	Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 3.50
✚	Poulet- Satéspiessli Erdnusssauce	pro Stück	CHF 4.50
✚	Mini Chäschüechli	pro Stück	CHF 4.00
✚	Mini Spinatchüechli	pro Stück	CHF 4.00
✚	Asia Mix-Fingerfood (Frühlingsrolle, Yakitorispiess, Samosa) je 1 Stück	pro Portion	CHF 6.00
✚	Saisonale Suppe	pro Tasse	CHF 4.00

Süsses

✚	Süssmostcreme Apfelragout	pro Glas	CHF 4.50
✚	Gebrannte Crème mini Merengues	pro Glas	CHF 4.00
✚	Frischer Fruchtsalat Minze	pro Glas	CHF 4.50
✚	Schokoladen Brownie	pro Stück	CHF 2.50
✚	Panna Cotta saisonale Coulis	pro Glas	CHF 4.50
✚	Toberlonemousse	pro Glas	CHF 4.50

Stellen Sie ihren Apéro ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Unsere beliebtesten Klassiker

Duett vom Kalb und Rind

Kalbsfilet | Morchelrahmsauce
Tagliatelle
Saisonales Marktgemüse

Rosa gebratenes Rindsfilet
Kräuterjus
Sauce Béarnaise à part
Hausgemachter Kartoffelgratin
Saisonales Marktgemüse

Serviert in zwei Gängen
Preis pro Person **CHF 62.00**

Trois Filets Rebstock

Schweinsfilet | Kräuterkruste
Rotweinjus | Tagliatelle
Saisonales Marktgemüse

Duett von Rind – und Kalbsfilet
Blueberryjus
Sauce Béarnaise à part
Hausgemachter Kartoffelgratin
Saisonales Marktgemüse

Serviert in zwei Gängen Preis
pro Person **CHF 65.00**

Züri Klassiker

Zürcher Weinschaumsuppe

Turicum Gin Sorbet

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Champignonrahmsauce
Butterröschti

Zürcher Pfarrhaus Tarte

Serviert in 4 Gängen
Preis pro Person **CHF 79.00**



Kaltes und Warmes zum Zusammenstellen

Kalte Vorspeisen

Salate

- ✚ Bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen **CHF 17.00**
- ✚ Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons **CHF 14.00**
- ✚ Tomaten Mozzarella | Pesto verde **CHF 15.00**

Saisonales Salatbouquet

- ✚ Mit gebratenen Waldpilzen | Balsamico | Parmesan **CHF 17.00**
- ✚ Rauchlachsroschen | Kräuter Creme Fraiche **CHF 20.00**
- ✚ Gebratenes Zanderfilet | Balsamico Linsen **CHF 22.00**
- ✚ Gebratene Black Tiger Crevetten à la provencale **CHF 25.00**

Reichhaltiges Salatbuffet

Preis pro Person **CHF 18.00**

Ab 20 Personen servieren wir Ihnen gerne ein reichhaltiges Buffet mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten- Mozzarella, Gurkensalat, Randensalat, Waldorfsalat je nach Saison. Wir lassen uns von dem Angebot der Natur für Sie das Beste einfallen. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Dressings, Kerne, Sprossen und Croûtons.

Suppen

Unsere Suppen werden nach dem saisonalen Angebot an Gemüse für Sie gekocht. **CHF 11.00**

Unsere Favoriten:

- ✚ Zürcher Weinschaumsuppe **CHF 12.00**
- ✚ Waldpilzcremesuppe **CHF 12.00**
- ✚ Gemüsekraftbrühe | pochiertes Ei **CHF 12.00**
- ✚ Prosecco-Apfelsuppe | Fleuron **CHF 12.00**

Hauptgerichte

Vom Rind:

- ✚ Rindsfilet | Tagliatelle | Marktgemüse | Bearnaise **CHF 53.00**
- ✚ Rindsstroganoff | Spätzli | Peperoni | Champignons **CHF 48.00**

Vom Kalb:

- ✚ Kalbshohrücken am Stück | Sauce Madagaskar | Tagliatelle | Marktgemüse **CHF 48.00**
- ✚ Züri Gschnätzlets | Champignonrahmsauce | Butterrösti **CHF 42.00**

Vom Poulet:

- ✚ Pouletbrust | Steinpilzsauce | Butterreis | saisonales Marktgemüse **CHF 34.00**
- ✚ Pouletgeschnätzlets | Calvadosrahm | Pilawreis **CHF 34.00**

Vom Fisch:

- ✚ Lachssteak | Bearnaise | Butterreis | saisonales Marktgemüse **CHF 34.00**
- ✚ Gebratene Jakobsmuscheln mit Safranschaum | Risotto Limoncello **CHF 38.00**

Vegetarisch:

- ✚ Piccata von der Aubergine | Mediteranes Ebly **CHF 28.00**
- ✚ Berglinsen | Blumenkohlcurry | Zitronengrass- Basmatireis **CHF 28.00**
- ✚ Waldpilzstroganoff | Spätzli | Peperoni **CHF 34.00**
- ✚ Cashewnussbraten | Cherrytomaten Salsa | Blattspinat **CHF 34.00**



Dessert

hausgemachtes Beerentiramisu	CHF 12.50
Gebrannte Creme mini Merengues	CHF 12.00
Tobleronemousse	CHF 12.00
Grand Marniere Parfait konfierte Feigen	CHF 12.50
Fondant au Chocolat Vanilleglace Rahm	CHF 12.50
Crema Catalana Espuma marinierte Birnen	CHF 13.00
Rosmarin Creme Brulée Tonkabohnen Glace	CHF 13.00

Käse

Käse Variation aus der Region Feigensenf Trauben Nüssen	pro Person	CHF 15.50
--	------------	------------------

Unsere Buffetempfehlung

Ist buchbar ab 30 Personen

Die Menüauswahl im Panorama Restaurant setzt sich aus der Auswahl des untenstehenden Buffets und aus einigen Gerichten der oben erwähnten Menüs zusammen.

Wir helfen Ihnen gerne die richtige Lösung für Ihren Anlass zu finden. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Vorspeisen werden am Platz serviert – Auswahlmenü

Hauptspeisen – Auswahl nach Absprache

- Am Stück gebraten: Rindsentrecôte | Rindsfilet | Kalbsrücken | Kalbsfilet | Pouletbrust
- Lachstranchen | Dorade | Wolfsbarsch | Black Tiger Crevetten
- Grillkäse | Gemüsespieße
- Kartoffelgratin | Tagliatelle | orientalischer Couscous | Spätzli | saisonaler Risotto
- Saisonales Marktgemüse | Ofengemüse | Ratatouille
- Saucen: Bearnaise | Heidelbeerjus | Morchelrahm | Steinpilzrahm | Madagaskar | Calvadosrahm | Zitronenbechamel | Honigsenf-Dill

Dessertbuffet – Auswahl nach Absprache

Menüpreise werden individuell berechnet.

Seminar- und Reisegruppen/ Vereine Angebote

In Bankettsaal
einfaches Gedeck | Papierservietten | Wassergläser

Wählen Sie aus einer der Vorspeisen:

- Bunter Blattsalat | Sprossen | Hausdressing
- Saisonale Suppe

Wählen Sie aus einem der Hauptgänge:

- Walliser Braten | Kräuterjus | Kartoffelgratin | Gemüse
- Ghackets | Hörnli | Apfelmus | Reibekäse
- Fleischkäse | Kartoffelsalat | Rosmarinjus
- Pouletbrust | Pilzrahmsauce | Butterreis
- Rotes Thai Curry vom Schwein oder Poulet | Basmatireis

Wählen Sie aus einem der Desserts:

- Süssmostcreme | Apfelragout
- Schokoküchlein | Vanilleglace | Rahm
- Vanilleglace | heisse Beeren | Rahm

Preis pro Person für 2 Gänge	CHF 28.00
Preis pro Person für 3 Gänge	CHF 36.00



Einfaches Leidmahl Menü

Leidmahle sind herzbewegende und sehr persönliche Anlässe. Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung des Essens und helfen Ihnen diesen Anlass so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir servieren Ihnen das Leidmahl in unserem Bankettsaal, in welcher Sie in ungestörter Atmosphäre Abschied nehmen können.

Einfaches Gedeck | Papierservietten | Wassergläser

Das Leidmahl wird als Buffet aufgebaut. Suchen Sie aus den jeweiligen Gängen den für Sie passenden aus und stellen so das Menü zusammen.

Vorspeisen:

- ✚ Bunter Blattsalat | Sprossen | Hausdressing
- ✚ Saisonale Suppe

Hauptgänge:

- ✚ Walliser Braten | Kräuterjus | Kartoffelgratin | Gemüse
- ✚ Ghackets | Hörnli | Apfelmus | Reibekäse
- ✚ Fleischkäse | Kartoffelsalat | Rosmarinjus
- ✚ Spaghetti | Pesto verde | Napoli | Vegi Carbonara | Reibekäse

Desserts:

- ✚ Süssmostcreme | Apfelragout
- ✚ Schokoküchlein | Vanilleglace | Rahm
- ✚ Vanilleglace | Heisse Beeren | Rahm

Preis pro Person für 2 Gänge **CHF 28.00**

Preis pro Person für 3 Gänge **CHF 36.00**