



Bankett - Dokumentation

Anlass ab 10 Personen

Lieber Gast

Wir heissen Sie im Bergrestaurant Roggen herzlich Willkommen und freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Das Bergrestaurant liegt auf 841m.ü. M. und fernab der Hektik, inmitten beeindruckender Natur und einer einmaligen Sicht auf die Schweizer Alpen. Zur einzigartigen Weitsicht auf die Bergwelt gesellt sich eine gepflegte Gastronomie mit saisonalen, frischen Produkten von bester Qualität aus der Region.

Geniessen Sie ungezwungen herrliche Momente in gepflegten Räumlichkeiten mit einer einmaligen Infrastruktur. Lassen Sie sich kulinarisch in angenehmer Atmosphäre verwöhnen.

In dieser Bankett- Dokumentation finden Sie einige Anregungen, die Sie nach Wahl selber zusammenstellen können. Entdecken Sie Ihr Gericht nicht oder haben Fragen zu speziellen Kostformen, Allergenen oder Zusammenstellungen stehen wir Ihnen jederzeit telefonisch oder per Mail zur Verfügung.

062 396 11 45 / info@zumroggen.ch

Damit wir genügend Zeit haben Ihren Anlass zu organisieren, bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Wir bedanken uns für Ihre Anfrage und dem damit verbundenen Interesse am Bergrestaurant Roggen.

Herzlichst
Familie Blaser und Team

Apero-Knabbereien zum Einstieg

Kalt

Amuse-Bouche (Pariser Brot)

Käse und Trauben	pro Stück	2.50
Ei und Schnittlauch	pro Stück	2.50
Bauernschinken	pro Stück	2.80
Pfeffersalametli	pro Stück	3.20
Bündnerfleisch	pro Stück	3.80
Rauchlachs	pro Stück	3.80

Warm

Käseküchlein	pro Stück	3.20
Schinkengipfeli	pro Stück	3.50

Im Weck Glas

Gemügesticks mit zweierlei Dips	pro Stück	2.00
Cherry Tomatensalat mit Mozzarella	pro Stück	2.50
Käsecannelloni mit Frischkäse und Radiesli	pro Stück	2.80
Wurst-Käsesalat	pro Stück	3.20
Vitello Tonnato	pro Stück	3.50

Exklusiv

Crêperollen mit Trutenschinken	pro Stück	2.80
Crêperollen mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	pro Stück	3.50

Apero-Arrangements

Klassisch pro Person 8.50

Chips und Nüssli

Gemischtes Blätterteiggebäck, marinierte Oliven und Parmesan

Schweizerisch pro Person 10.50

Wurst-Käsesalat im Weck Glas

Bündnerfleisch mit Frischkäse

Speckzopf

Gruyère-Würfel mit Trauben

Käseküchlein mit Speck

Haus Apero pro Person 16.50

Canapé mit Rohschinken, Tatar, Lachs und Spargeln

Schinkengipfel / Käseküchlein

Spiess mit Tomaten- Mozzarella

Spiess mit Poulet

Grissini mit Rohschinken

Gemügesticks mit dreierlei Dips

Vorspeisen

Melone Carpaccio mit Rohschinkenrose und Grissini (Saisonal)	15.00
Tatar von geräuchertem Forellenfilet mit Brioche	17.00
Rindscarpaccio an Olivenöl mit Parmesan und kaltem Ratatouille	19.50
Hausgebeizter Swiss Alpinlachs mit Senf-Dill-Honigsauce auf Linsen- Gurkensalat	21.00

Salate

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	10.50
Eisbergsalat mit Kräutern und Brot-Croutons an Speckdressing	11.50
Blattsalat mit Rauchforellenstreifen	13.50
Melonen Feta Salat mit Bresaola (Saisonal)	13.50
Tomatensalat mit Burrata vom Schangnauer Büffel (Saisonal)	14.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brot-Croutons (Saisonal)	15.50

Salatsaucen nach Wahl

French Dressing / Italien Dressing / Honig-Senf Dressing / Speck Dressing

Suppen

Karotten Ingwer Suppe	9.00
Melonenkaltschale mit Grissini (Saisonal)	9.00
Bouillon mit diversen Einlagen	9.50
Kartoffelcremesuppe mit Speckcroûtons	10.00
Spargelcremesuppe mit Petersilien Pesto (Saisonal)	10.50

Vegetarisch

Quinoa Burger Gemüse und Sauerrahm	24.00
Tofu Schnitzel Tagliolini und Gemüse	26.00
Aubergine, Zucchini oder Sellerie Piccata Weissweinsrisotto	24.00
Kräuter Couscous frittiertes Tempura Gemüse	24.00

Kindermenü nach Absprache

Hauptgerichte

Schweinsvoressen	25.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	27.00
Schweinshalsbraten Aargauer Art	32.00
Schweinscarrébraten mit Kräuterjus	34.00
Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce	37.00
Poulet geschnetzeltes mit Curryrahmsauce	25.00
Poulet Saltim-Bocca mit Kräuterjus	32.00
Truthahn Piccata mit Tomatenragout	28.00
Lammrack mit Kräuterjus	44.00
Rinds Entrecôte am Stück mit Sauce Béarnaise	45.00
Rindsfilet mit Rotweinjus	57.00
Rindsschmorbraten	37.00
Rindsvoressen	32.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce	32.00
Kalbsschnitzel	36.00
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce	48.00
Kalbsbraten mit Rotweinjus	30.00

Beilage nach Wahl

Kartoffelpüree / Kartoffelgratin / Nudeln / Quarkspätzli / Reis / Rösti/

Pommes Frites / Risotto / Spaghetti / Kroketten

Gemüse nach Wahl

Saisonales Gemüseallerlei / Bratgemüse / Ratatouille

Dessert

Hausgemachtes Karamelköppli	9.50
Gebrannte Creme	9.50
Süßmostcreme mit Apfelsorbet	10.50
Saisonales Panna-Cotta	10.50
Hausgemachte Cremeschnitte mit saisonalen Früchten	9.50
Marmoriertes Schoggi Mousse	12.50
Emmentaler Meringues mit Rahm, Vanille und Erdbeerglace	12.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	12.50
Schokoladen Trio	14.50
Schokoladen Mousse, Schokoladenglace und Schokokuchen mit flüssigem Kern	

Dessert Buffet ab 15 Personen

ohne Käse 16.50 mit Käse 20.50

Käse Buffet

Regionale Käsespezialitäten werden nach Verbrauch verrechnet

pro Kilo 32.00

Roggen-Zmorge

Kleines Frühstück: Für 6.50 CHF p. Person

- 1x Kaffee/ Espresso/ Schale/ Tee
- 1x Gipfeli
- 1x Butter und Konfi

Frühstück: Für 19.50 CHF p. Person

- 1x Kaffee/ Espresso/ Schale/ Tee (Nach Wahl 1 Getränk)
- 1x Gipfeli und Brötli
- 2x Butter und 1x Konfi
- 1dl Roggenwasser und 1dl Orangensaft
- Joghurt, zweierlei Käse und Schinken von Küche

Warmen Speisen, sowie auch Nachbestellungen verrechnen wir nach Aufwand wie folgt:

• 1x Joghurt	1.00 CHF	Rösti, Spiegelei, Speck	6.50 CHF
• 1x Brötli	0.60 CHF	Rösti, Speck	5.50 CHF
• 2 Stk. Käse	2.50 CHF	Rösti Spiegelei	5.50 CHF
• 2 Tranchen Schinken	1.60 CHF	Rösti (Beilagen)	4.50 CHF
• 2x Butter + 1x Konfi	1.00 CHF	Spiegelei, Speck	4.50 CHF
		Rührei	5.50 CHF

Roggen Brunch

Auf Vorbestellung ab 25 Personen

Preis p. Person CHF. 32.00

Für Kinder bis 14. Jahre verrechnen wir pro Alter CHF. 1.00

In diesem sind enthalten: Caffè a discrétion/ Tee/ O. Jus/ Roggenwasser/ Milch/ Ovo/ Schoggi

Zopf, Gipfel div. Brötli und Brote

Fruchtsalat im Weckgläsli und Birchermüesli im Weckgläsli

Fleisch und Käseplatte

Diverse Joghurt sowie Früchte

Honig, Konfi, Chocó- Nuss- Aufstrich / Butter

Wahlweise

Rösti, Speck und Spiegelei / Rührei und 3 Minuten Ei auf Wunsch

Gut zu Wissen

Anlass Termin

Reservieren Sie einen Termin, damit wir genügend Zeit haben, Ihren Anlass zu organisieren. Gerne erfüllen wir Ihnen Ihre Wünsche im Bereich unserer Möglichkeiten.

Dekoration

Gerne besorgen wir Ihnen Ihre Dekoration oder Blumen Ihrer Wahl welche wir Ihnen zum Selbstkostenpreis weiterverrechnen.

Wein

Unser Weinangebot ist klein aber fein. Erkundigen Sie sich nach unserem Angebot. Möchten Sie lieber einen Wein aus Ihrem Wein Sortiment, verrechnen wir ein Zapfengeld pro Flasche CHF 25.00 / 75cl

Kuchen

Gerne dürfen Sie eigene oder bestellte Kuchen und Torten mitbringen, welche wir für Sie servieren. In diesem Fall verrechnen wir 3.00 CHF pro Person.

Menu Wahl

Reservieren Sie die Bankettgerichte frühzeitig. Bankettgerichte servieren wir ab 10 Personen.

Personenzahl

Wir bitten Sie, die genaue Teilnehmerzahl zwei Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Da diese Zahl dann in Rechnung gestellt wird.

Bezahlung

Damit Sie sich an Ihrem Fest oder Bankett Anlass nicht mit Finanzen beschäftigen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Allgemeines

Ab 24.00 Uhr wird ein Nachzuschlag von CHF 50.00 / pro Stunde und Mitarbeiter/ in verrechnet.

Verlängerung bis 2.00 Uhr

Verzichten Sie bitte auf das ablassen von Himmelslaternen sowie an Ballons befestigten Wunderkerzen. Die Tiere und die Natur sind Ihnen dankbar.