



# 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. Stellen Sie Ihr Wunschmenu selber zusammen. Wählen Sie eines dieser Gerichte aus mit Beilage und Gemüse. Entdecken Sie Ihr Lieblingsgericht nicht, oder haben Fragen zu speziellen Kostformen, stehen wir Ihnen jederzeit telefonisch oder per Mail zur Verfügung.

062 396 11 45 / [info@zumroggen.ch](mailto: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

Frischkäse & Trauben	pro Stück	2.50
Ei und Schnittlauch	pro Stück	2.50
Bauernschinken	pro Stück	2.80
Bündnerfleisch	pro Stück	3.80
Rauchlachs	pro Stück	3.80

### Warm

Käseküchlein	pro Stück	2.50
Schinkengipfeli	pro Stück	2.00

### Im Weck Glas

Gemügesticks mit zweierlei Dips	pro Stück	2.00
Cherry Tomatensalat mit Mozzarella	pro Stück	2.50
Wurst-Käsesalat	pro Stück	3.20
Vitello Tonnato	pro Stück	3.50

### Exklusiv

Crêperollen mit Bündnerfleisch	pro Stück	3.50
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 11.50

Wurst-Käsesalat im Weck Glas

Bündnerfleisch mit Frischkäse

Speckzopf

Gruyère-Würfel mit Trauben

Käseküchlein mit Speck

Haus Apero pro Person 17.50

Canapé mit Rohschinken, Tatar, Lachs und Ei

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
Wasserbüffeltatar auf einem Gurken Carpaccio, Belperknolle, Brioche	19.00
Schangnauer Büffel-Mozzarella mit Bresaola, Baumnüssen, Orangenfilets Balsamico und Oliven Öl.	19.50
Hausgebeizter Swiss Alpinlachs mit Honig-Senf-Dillsauce Toast, Butter Kleiner Blattsalat an Limonendressing	21.00

## Salate

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	10.50
Blattsalat Roggen Mit Nüssen, Orangenfilets, Kräuter Croutons, Apfelwürfeln und Trockenwurst An einem Honig Senf Dressing	16.50
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

## Suppen

Karotten Ingwer Suppe	10.50
Melonenkaltschale mit Grissini (Saisonal)	9.00
Bouillon mit diversen Einlagen Flädli, Käseschnittchen oder Gemüsestreifen	9.50
Mediterrane Gemüsesuppe mit Grissini	10.50
Spargelcremesuppe mit Petersilien Pesto (Saisonal)	10.50
Kürbiscresmesuppe mit Kernen und Kürbisöl (Saisonal)	10.50

## Vegetarisch und Vegan

Quinoa Burger Gemüse und Sauerrahm	25.00
Aubergine, Zucchini Piccata Weissweinsrisotto, Bratgemüse	25.00
Tofu Schnitzel im Knuspermantel Tomatenragout Tagliolini und Gemüse (Vegan möglich)	26.00
Gemüseuggets mit Kräuter Couscous An roter Currysauce (Vegan möglich)	24.00

Kindermenü nach Absprache

## Hauptgerichte

Schweins Hacktätschli an Kräuterrahmsauce	25.00
Roggen-Hackbraten mit Pilzrahmsauce	25.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	32.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce	34.00
Schweinshalsbraten Aargauer Art	34.00
Schweinscarréebraten Tessiner Art mit Kräuterjus	35.00
Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce	39.00
Pouletgeschnetzeltes Casimir mit Curryrahmsauce	25.00
Poulet Saltim-Bocca mit Kräuterjus	32.00
Truthahn Piccata mit Tomatenragout	28.00
Puschlaver Lammnierstück mit Kräuterkruste und Rotweinjus	44.00
Swiss-prim Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce Bénaise	45.00
Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce oder Sauce Bernaise	57.00
Rindsschmorbraten vom Rindsschulterspitz 12 Std. gegart	37.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	33.00
Kalbsschnitzel an Waldpilzrahmsauce	36.00
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce	54.00
Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Rotweinjus	36.00

## Fischgerichte

Gebratenes Alpenzanderfilet mit Baumnüssen, Orangenfilets, Butter Auf Trüffelrahmnudeln serviert	38.50
Gebratene Swiss Alpin Lachstranche an rosa Pfefferschaum Venerereis und Gemüseallerlei	37.50
Forellen Saltim-Bocca mit Rohschinken und Salbei Weissweinsrisotto und Broccoli	35.00

## Beilage nach Wahl

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

Pommes Frites / Risotto / Spaghetti / Kroketten / Röstikroketten

## Gemüse nach Wahl

Saisonales Gemüseallerlei / Bratgemüse / Ratatouille

## Dessert

Hausgemachtes Karamelköpflerli 9.50

Gebrannte Creme 9.50

Süßmostcreme mit Apfelsorbet 9.50

Toblerone Mousse mit Rahm und Früchten 12.50

Hausgemachte Cremeschnitte mit saisonalen Früchten 9.50

Hausgemachte Vacherin Torte (Vanille und Erdbeerglace Füllung) 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 19.50**

ohne Käse

**Käse zum Dessertbuffet pro Kilo 32.00**

Regionale Käsespezialitäten werden nach Verbrauch verrechnet

## Roggen-Zmorge

### Kleines Frühstück: Für 7.50 CHF p. Person

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

### Frühstück: Für 20.50 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. 35.00

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 27.00 / 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. Bitte beschränken Sie sich auf ein einheitliches Menu bei Ihrem Anlass.

### 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. 8.1 % MwSt.

### Allgemeines

Ab 24.00 Uhr wird ein Nachzuschlag von CHF 65.00 / pro Stunde und Mitarbeiter-/ in verrechnet. Verlängerung nur bis 02.00 Uhr möglich  
Verzichten Sie bitte auf das ablassen von Himmelslaternen sowie an Ballons befestigten Wunderkerzen. Die Tiere und die Natur sind Ihnen dankbar.

### Brennbares Material

Aus Feuerpolizeilichen Gründen bitten wir Sie höflichst, auf alle brennbaren Materialien zu verzichten. Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtung werden der Gesellschaft verrechnet.

### Versicherung

Die Blaser Familiengastro AG lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleider und Materialien ab.