



DIALOGHOTEL

eckstein



Bankett-Ideen

Geschätzte Gäste, willkommen im Dialoghotel Eckstein.

Wir präsentieren Ihnen eine Auswahl von beliebten Speisen, um Ihnen einen kleinen Vorgeschmack auf Ihren Anlass und eine Idee unserer Preisgestaltung zu geben.

Selbstverständlich gibt es fast unendlich viele weitere leckere Gerichte – teilen Sie uns Ihre Wunschvorstellungen mit und wir stellen Ihnen ein individuelles Menü zusammen.

Gerne besprechen wir Ihren Anlass persönlich. Einfach anrufen und Termin vereinbaren. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Dialoghotel Eckstein

Edith Knüsel
Chefköchin

Willy Graf
Hotelier

21.11.23

Dialoghotel Eckstein • inspirieren. begegnen. tagen.

Langgasse 9 • CH-6340 Baar • +41 41 766 46 00 • info@dialoghotel-eckstein.ch • www.dialoghotel-eckstein.ch
Trägerschaft: Fokolar-Bewegung Schweiz



DIALOGHOTEL

eckstein

Menüvorschläge 2024

Aktualisiert: 21.11.23 EdK/WiG

3-Gang-Menüs

Vorschlag 1, CHF 39 / 49 ¹⁾

Grüner Salat mit Hausdressing

Schweinsrahmschnitzel / ¹⁾ Kalbsrahmschnitzel

Butternudeln

Zwei farbige Rüebli

Süsses Duo vom Eckstein (saisonal)

Vorschlag 2, CHF 45

Randenmousse auf Grillzucchetti

Pouletbrüstli im Cornflakes-Mantel

Weisswein-Risotto

Mit Käse überbackene Tomate

Hausgemachte Schokoladen-Creme

Vorschlag 3, CHF 35

Saisonsalat an Hausdressing

Luzerner Chügeli-Pastetli

- mit Brät (Kalb/Schwein)

- mit Gemüsefüllung (vegetarisch)

Pilaw-Reis

Erbsli und Rüebli

Fruchtroulade aus der eigenen Backstube,
gefüllt mit diversen Aromen

Vorschlag 4, CHF 42

Tom Kha Gai (klassische thailändische Suppe)

Pouletgeschnetzeltes «Red Thai Curry»

Basmatireis

Pak-Choi

Kokosglace mit Kokos-Chip

Dialoghotel Eckstein • inspirieren. begegnen. tagen.

Langgasse 9 • CH-6340 Baar • +41 41 766 46 00 • info@dialoghotel-eckstein.ch • www.dialoghotel-eckstein.ch

Trägerschaft: Fokolar-Bewegung Schweiz



DIALOGHOTEL

eckstein

Vorschlag 5, CHF 52

Nüsslisalat mit Ei und Speckjulienne

Gebratenes Schweinssteak, mit Tomaten und Raclettekäse überbacken

Hausgemachte Knöpfli

Zweifarbige Rüebli

Dessert-Triologie «Eckstein»

(Vacheringlace, hausgemachtes gefülltes Cornet mit Vanillecreme, Mini-Muffin)

Vorschlag 6, CHF 69

Randen-Carpaccio mit Burrata und Rucola

Senfvinaigrette

Am Stück gebratenes Roastbeef, Balsamico-Sauce

Butternudeln

Wurzelgemüse bunt gemischt

Zweierlei Fruchtroulade aus der eigenen Backstube

Vorschlag 7, CHF 67

Bunter Herbstsalat mit gewürzten Brot-Croûtons

Rehgeschnetzeltes an Preiselbeer-Rahmsauce

Hausgemachte Knöpfli

Rotkraut

Saisonaler Fruchtsalat mit Rahm

+ 1 Kugel Vanilleglace: Aufpreis CHF 4.50

Vorschlag 8, CHF 75

Saisonsalat mit Hausdressing

Rindsentrecôte mit hausgemachtem Kräuterbutter

Bratkartoffeln

Tomatisiertes Gemüse

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm

Zusätzliche Beilagen, Aufpreis CHF 5.50:

Country Cuts, Kartoffelgratin, Pommes frites

Nachservice Hauptgang: CHF 7.00/Person



DIALOGHOTEL

eckstein

Vegetarische Alternativen für die Hauptgänge (bitte entsprechend wählen):

Zucchini-Piccata oder Sellerie-Piccata
Spaghetti mit Tomatensauce

Oder

Kichererbsen-Eintopf mit orientalischen Gewürzen, Sour Creme und frischem Koriander.
Dazu hausgemachtes Foccacia-Brot

Oder

Spaghetti mit Curry, Blattspinat, Frühlingszwiebeln, Chili und Kokosmilch
Oder

«Spätzli-Pfanne»

(Hausgemachte Spätzli mit frischem Gemüse an leichter Käserahmsauce, Röstzwiebeln und Apfelmus)



DIALOGHOTEL

eckstein

4-Gang-Menüs

Vorschlag 1, CHF 75

Bunter Saisonsalat mit Hausdressing

Hausgemachtes Randenmousse im Glas

Am Stück gebratenes Roastbeef

Balsamicosauce

Rosmarinkartoffeln

Saisongemüse

Hausgemachter Fruchtsalat
mit frischen Früchten und Schlagrahm

Vorschlag 2, CHF 81

Nüsslisalat mit Ei und gebratenen Speckwürfeli

Rassige Rüebli-Ingwer-Suppe

Rindsfilet «Madagaskar» (ca. 200 g) an grüner Pfeffersauce

Butternudeln oder Pommes frites

Farbige Gemüsekomposition

Hausgemachtes Zuger Kirsch-Tiramisu

Vorschlag 3, CHF 65

Kokos-Bananen-Curry-Suppe

Randen-Carpaccio mit Buratta und Rucola

Gebratener Lachs (NO, Zucht)

auf Kürbisrisotto mit Parmesanhobel

Hausgemachte Triologie vom Dialoghotel Eckstein
(Vacherin-Schnitte, Kuchen und Mousse)



DIALOGHOTEL

eckstein

Vorschlag 4, CHF 75

Apfel-Sellerie-Suppe

Bunter Herbstsalat mit Brot-Croûtons

Rehgeschnetzeltes an Preiselbeer-Rahmsauce

Hausgemachte Knöpfli

Rotkraut und glasierte Marroni

Zwetschen-Mousse mit Zimt

Vorschlag 5, CHF 68

Steinpilzcreme-Suppe

Lauwarmes Gemüse an leichter Senfrahmsauce im Parmesan Chörbli

Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Buntes Mischgemüse

Hausgemachte Schokoladenmousse

**Zusätzliche Beilagen, Aufpreis CHF 5.50:
Country Cuts, Kartoffelgratin, Pommes frites**

Nachservice Hauptgang: CHF 7.00/Person