



DIALOGHOTEL

eckstein

INSPIRIEREN. BEGEGNEN. TAGEN.

Menü-Ideen für Apéros und Bankette

Dialoghotel Eckstein

Langgasse 9, 6340 Baar

Telefon 041 766 46 00

info@dialoghotel-eckstein.ch | www.dialoghotel-eckstein.ch



Ein herzliches «Willkommen»!

Wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl an Menüvorschlägen für Ihren Anlass zu präsentieren.

Sie finden auf den folgenden Seiten eine abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten. Das Wunschmenu für Ihren Anlass lässt sich aus den einzelnen Komponenten einfach und unkompliziert zusammenstellen.

Selbstverständlich können wir auch andere Köstlichkeiten für Sie zubereiten, ganz nach Ihren Wünschen. Fragen Sie uns. Wir sind gern für Sie da.

Willy Graf, Hotelier,
und das ganze Eckstein-Team



Apéro

Salzgebäck

Chips, Nüssli, Salzstengeli

CHF 2.50 pro Person

Blätterteiggebäck

CHF 3.50 pro Person

Baguettescheiben

CHF 2.80 pro Stück

Belegt mit Ei, Thunfisch Spargeln, Rohschinken, Rauchlachs, Fleischtatar

Party-Brötli, offen belegt

CHF 4.50 pro Stück

Tomaten-Mozzarella, Schinken, Salami, Hüttenkäse, Käse, Roastbeef

Kalte Snacks

Schälchen mit Oliven, Tomaten, Mozzarella

CHF 4.50 pro Stück

Schweizer Käse mit Trauben

CHF 4.50 Portion

Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse

CHF 3.50 pro Person

Grissini mit Rohschinken

CHF 2.80 pro Stück

Gemüsedips mit Saucen

CHF 3.50 Portion

Gefüllte Choux mit Rauchlachsmousse

CHF 3.80 pro Stück

Dörrzwetschgen im Speckmantel

CHF 2.50 pro Stück



Apéro

Warme Snacks

Knoblauchbrot	CHF 2.90	pro Stück
Chäschüechli	CHF 3.00	pro Stück
Hausgemachte Mini-Pizza	CHF 4.50	pro Stück
Crevetten im Teigmantel	CHF 4.20	pro Stück
Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse	CHF 2.50	pro Stück
Hausgemachte Hackbällchen mit Pfeffersauce	CHF 3.90	pro Stück
Pouletspiessli mit Honig und Sesam	CHF 3.50	pro Stück

Dessert

Fruchtspiessli	CHF 3.50	pro Stück
Tobleronemousse	CHF 4.80	Portion
Panna Cotta	CHF 4.20	Portion
Tartelettes, garniert	CHF 3.20	pro Stück
Mini-Pâtisserie	CHF 3.50	pro Stück



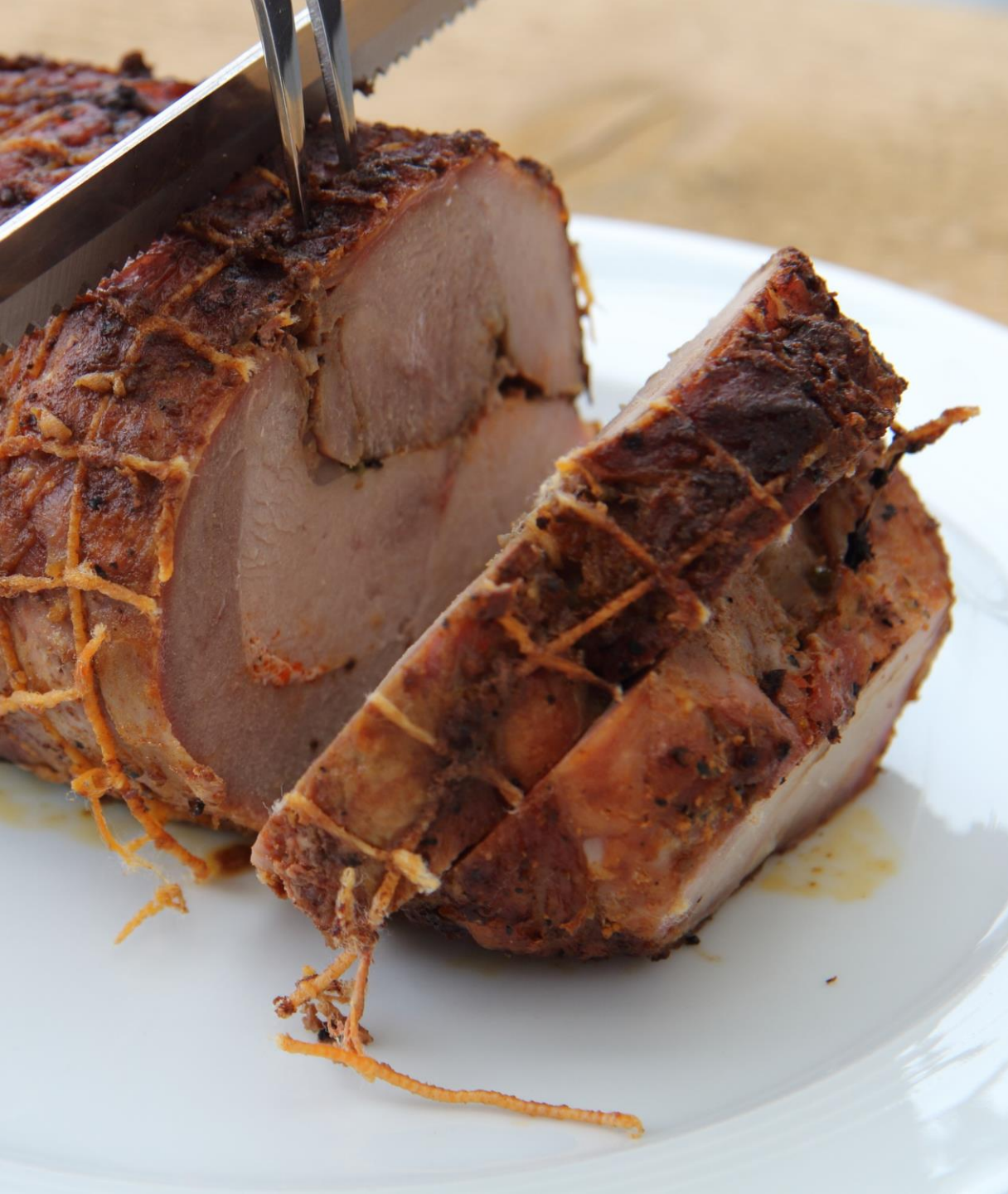
Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, Hausdressing	CHF 9.00
Bunter Blattsalat mit Tête-de-Moine-Rosette und Bündnerfleisch	CHF 11.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 11.50
Gemüseterrine auf Salatbouquet an Himbeerdressing	CHF 13.50
Lachs-/Zanderterrine im Karottenmantel	CHF 16.00
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	CHF 19.00
Randen-Carpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse	CHF 12.00
Rindscarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan	CHF 18.00



Suppen

Kräutercrèmesuppe mit Lachsstreifen	CHF 8.00
Pilzschaumsuppe	CHF 8.00
Klare Fischeuppe mit Knoblauch-Bruschetta	CHF 9.50
Rindskraftbouillon mit Kräuterflädli	CHF 8.00
Tomatensuppe mit Basilikumschaum	CHF 8.00



Fleisch

Maispouardenbrust an Orangensauce	CHF 27.00
Schweinsschnitzel an Rahmsauce	CHF 22.50
Schweinsfilet mit Äpfeln und Calvados-Sauce	CHF 35.00
Heisser Beinschinken auf Kartoffel-Lauchgratin	CHF 24.00
Rindsschmorbraten an Merlotsauce	CHF 28.50
Im Ofen gebratenes Kalbsnierstück, Pommery-Senfauce	CHF 36.00
Kalbgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	CHF 35.00
Saltimbocca vom Kalbfleisch an Marsalajus	CHF 32.00

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen saisonales Gemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl.

Beilagen

Reis | Risotto | Kartoffelpüree | Kartoffelgratin | Salzkartoffeln |
Hausgemachte Spätzli | Griessgnocchi | Nudeln



Fisch

Felchenfilet, pochiert nach Zuger Art	CHF 30.00
Lachsfilet gebraten mit Kräuter-Sesamkruste	CHF 29.00
Kabeljau auf Lauchbeet mit Rosa Pfeffer	CHF 32.00

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen saisonales Gemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl.

Vegetarisch

Zucchini-Piccata auf Tomaten-Risotto	CHF 23.00
Pilzragout im Blätterteigpastetli, buntes Saisongemüse	CHF 24.50
Gemüse-Curry mit Tofu und Basmatireis	CHF 24.00
Älplermagronen mit Apfelmus	CHF 21.00



Desserts

Eiskaffee Eckstein mit Zuger Kirsch	CHF 9.50
Bunter Saison-Fruchtsalat mit Sorbet	CHF 11.50
Crème brûlée	CHF 10.00
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	CHF 9.50
Limoncello-Parfait auf Himbeercoulis	CHF 12.50
Ananas-Carpaccio mit Zitronensorbet	CHF 10.50
Zuger Kirschtorte	CHF 10.00
Dessertvariation «Eckstein»	CHF 12.00
Dessertbuffet, pro Person	CHF 25.00
Dessertbuffet, ergänzt mit 5 Käsesorten, pro Person	CHF 37.00