



DIALOGHOTEL
eckstein

Bankett-Ideen

01.05.23 WiG

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, Geschäftsführer

3-Gang-Menüs

Vorschlag 1, CHF 42

Frühlingsalat mit Hausdressing

Schweinssteak Walliser Art

Hausgemachte Spätzli

Mischgemüse vom Markt

Frische Erdbeeren mit Balsamico

Vorschlag 2, CHF 48

Geräuchte Forelle auf Grillgemüse

Pouletbrüstli im Cornflakes-Mantel

Weisswein-Risotto

Grilltomate

Hausgemachtes Schokolade-Flan «Catalano»

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 3, CHF 39

Gemischer Frühlingsalat an Hausdressing

Luzerner Chügeli-Pastetli

(Vegetarisch: mit Gemüsefüllung)

Pilaw-Reis

Erbsli und Rüebli

Fruchtroulade aus der eigenen Backstube

Vorschlag 4, CHF 45

Tom Kha Gai (klassische thailändische Suppe)

Trutengeschnetzeltes «Red Thai Curry»

Basmatireis

Pak-Choi

Leichtes Kokos-Mousse

4-Gang-Menüs

Vorschlag 1, CHF 72

Bunter Frühlingsalat mit Hausdressing

Hausgemachtes Randenmousse

mit Zitronensorbet

Am Stück gebratenes Roastbeef

Sauce Hollandaise

Rosmarinkartoffeln

Saison Gemüse

Hausgemachter Fruchtsalat

mit frischen Früchten und Schlagrahm



DIALOGHOTEL

eckstein

Vorschlag 2, CHF 86

Nüsslisalat mit Ei und gebratenen Speckwürfeli

Rassige Rüebli-Ingwer-Suppe

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

Butternudeln oder Pommes frites

Farbige Gemüsekomposition

Hausgemachtes Zuger Kirsch-Tiramisu

Vorschlag 3, CHF 63

Kokos-Bananen-Curry-Suppe

Randen-Carpaccio mit Mozzarella und Rucola

Gebratener Lachs (NO, Zucht)

auf Kürbisrisotto mit Parmesanhobel

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

Vorschlag 4, CHF 74

Apfel-Sellerie-Suppe

Bunter Herbstsalat mit Brot-Croûtons

Rehgeschnetzeltes an Preiselbeer-Rahmsauce

Hausgemachte Knöpfli

Rotkraut

Glasierte Marroni

Zwetschen-Mousse mit Zimt



DIALOGHOTEL

eckstein

Vorschlag 5, CHF 61

Steinpilzcreme-Suppe

Bunter Blattsalat im Parmesan Chörbli

Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock oder Kartoffelgratin

Buntes Mischgemüse

Hausgemachtes Schoggi Mousse

Vegetarische Alternativen für die Hauptgänge (bitte entsprechend wählen):

Zucchetti-Piccata

Spaghetti mit Tomatensauce

Oder

Kichererbsen-Eintopf mit orientalischen Gewürzen, Sour cream 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)